

Приложение №2 к приказу №
75 п.2 о.д. от «31» августа
2020г.

«Утверждаю»
Мамлина Е.В. Мамлина
«31» августа 2020г.

**План производственного контроля по организации питания
в МБОУ «Ломовская школа» на 2020-2021 учебный год.**

Контролируемый объект	Периодичность	Документация	Ответственный
1. Организация мед. осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц, деятельность которых связана с обслуживанием детей.	1 раз в год	Мед. книжки	Директор школы
2. Условия труда работников пищеблока: - внешний вид - информационный стенд - соответствие оборудования видам услуг	1 раз в месяц	Технологические карты	Повар
3. Качество пищевых продуктов и их безопасность: - наличие сопроводительных документов (сертификаты) - бракераж - маркировки - прием, проба готовой продукции - соблюдение сан. правил по хранению, технологии приготовления пищи, кулинарной обработки пищи	3 раза в неделю	СанПин	Члены бракеражной комиссии, повар
4. Ассортимент продукции: - рацион питания - соответствие возрастным и физиологическим потребностям - разнообразие меню - соответствие перечня - маркировки	Ежедневно	Примерное 10-ти дневное меню	Повар
5. Поточность производственных процессов: - приемка - раздача - мытьё продуктов - мытьё посуды, инвентаря	2 раза в месяц	СанПин	Повар
6. Хранение кондитерских изделий: - складское помещение - холодильная камера	1 раз в месяц	СанПин	Повар