

Директор школы № 18



«УТВЕРЖДАЮ»

В.А. Крукле

2020г.

### Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Макраусов Александр Викторович, зам.директора по АХЧ
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии Макраусов Александр Викторович, зам.директора по АХЧ
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Самборик Н.В.
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Самборик Н.В. Каскевич Е.Д.
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Самборик Н.В. Каскевич Е.Д.
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Заведующая производством столовой Шелест Г.С., Самборик Н.В. Каскевич Е.Д.
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Самборик Н.В. Каскевич Е.Д.
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Самборик Н.В. Каскевич Е.Д.