

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
« Ножовская школа – интернат для обучающихся с ограниченными  
возможностями здоровья VIII вида»  
(МКОУ «Ножовская школа-интернат VIII вида»)**

**ПРИКАЗ**

с. Ножовка

21.08.2020

№ 116 – ОД

**Об утверждении годового плана работы  
по контролю за качеством  
предоставления питания,  
направлениями контрольных мероприятий**

В целях контроля качества приготовления питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить годовой план работы по контролю за качеством приготовления питания, направления контрольных мероприятий (далее Годовой План).

Приложен.

2. Разместить годовой план на сайте школы.

3. Ознакомить с Годовым планом членов бракеражной комиссии, медицинского работника, завхоза, кладовщика.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «Ножовская  
школа – интернат VIII вида»



Н. Г. Кучукбаев

В дело №01.10. за 2020 г.

Секретарь

**Годовой план работы по контролю за качеством предоставления питания, направления  
контрольных мероприятий**

№	Направления контрольных мероприятий	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Мед. работник	Ежедневно	Меню-требование	Составления меню
		документовед, директор	Ежедневно	10-ти дневное меню	Анализ меню, утверждение
2	Бракераж готовой продукции	Мед. работник	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции»	Методика органолептической оценки пищи
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Пробы	
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Мед. работник	Ежедневно	Журнал «Бракераж скоропортящихся продуктов»	Анализ, учет
		Кладовщик, документовед	Ежедневно		
		Директор	1 раз в квартал	Акт	Анализ документации
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Мед. работник, кладовщик, повар	Ежедневно	Журнал Температурного режима Холодильного оборудования	Проверка  Запись в журнале
5	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Директор, документовед	1 раз в год	Акт	Ревизия
6	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Мед. работник	Ежедневно	-	Наблюдение
7	Закладка блюд	Мед. работник	Ежедневно	-	Анализ взвешивание продуктов
		директор	1 раз в месяц	Акт	

8	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Мед. работник	Ежедневно	-	Наблюдение
9	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	завхоз	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Директор	1 раз в месяц при нарушениях	Акт – проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
10	Норма выхода блюд (вес, объем)	Мед. работник	Ежедневно		
		Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт	Контрольное взвешивание блюд
		директор	1 раз в месяц	Периодическое составление акта	
11	Санитарное и техническое состояние пищеблока	Мед. работник	Ежедневно	Журнал «Визуального производственного контроля пищеблока»	Наблюдение Запись в журнале