МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА ЭНУРМИНО»

УТВЕРЖДЕНО
Директором
МБОУ «ЦО с.Энурмино»
Приказ от 03.10.2026 №01-04/106

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА ЭНУРМИНО"

Подписано: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА ЭНУРМИНО"
DN: cn=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА ЭНУРМИНО", o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА ЭНУРМИНО", email=chukotcop@yandex.ru
Дата: 2026.10.10 05:07:05 +03'00'

План-график
проведения мероприятий по контролю за организацией питания

1.КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ВЫПУСКАЕМОЙ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ				
№ п/п	**Объект контроля**	**Периодичность контроля**	**Ответственный исполнитель**	**Учётно-отчётная документация**
1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции
2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.КОНТРОЛЬ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ТЕХНОЛОГИЧЕСОГО ПРОЦЕССА				
№ п/п	**Объект контроля**	**Периодичность контроля**	**Ответственный исполнитель**	**Учётно-отчётная документация**
1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с СанПин; Ассортиментный перечень
2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3	Первичная и кулинарная обработка продукция	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
4	Тепловое	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по	Журнал

	технологическое оборудование		контролю за организацией и качеством питания. Зам директора по УВР	регистрации температуры теплового оборудования

3.КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ УСЛОВИЙ И СРОКОВ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКОВ И ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Заведующий складом	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Заведующий складом	Журнал температурного режима

4.КОНТРОЛЬ ЗА УСЛОВИЯМИ ТРУДА СОТРУДНИКОВ И СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ ПИЩЕБЛОКА

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
1	Условия труда. Производственная среда.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

5.КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА (ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, СКЛАДСКИХ, ПОДСОБНЫХ), ИНВЕНТАРЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудования.	Ежедневно	Заведующий складом	Визуальный контроль
2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Заведующий складом	Визуальный контроль

6.КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
1	Сотрудники пищеблока.	Ежедневно	Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые

				заболевания
2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Инструкция режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утверждённый руководством.
7.КОНТРОЛЬ ЗА КОНТИНГЕНТОМ ПИТАЮЩИХСЯ, РЕЖИМОМ ПИТАНИЯ И ГИГИЕНОЙ ПРИЁМА ПИЩИ.				
№ п/п	**Объект контроля**	**Периодичность контроля**	**Ответственный исполнитель**	**Учётно-отчётная документация**
1	Контингент обучающихся.	Ежедневно	Классные руководители	Приказ об организации питания обучающихся.
2	Режим питания	Ежедневно	Классные руководители, медсестра.	График приёма пищи, утверждённый руководителем учреждения
3	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра.	Акты комиссии по проверке организации питания