

Утверждаю:

Директор ГКОУ

Школы-интернат

Ж.В.Лебедь



План

Производственного контроля организации питания

№ п/п	Что проверяется	Периодичность	Кем Проверяется	Где отражено
I. Кадровое обеспечение пищеблока				
1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу /1 раз в год	Директор школы	личное дело сотрудника
2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	Директор школы	Медицинская книжка
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено свое временное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	Директор школы медицинский работник	Медицинская книжка
II. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1 раз в месяц	медицинский работник	бракеражный журнал
2	Наличие всех	1 раз в месяц	медицинский	журнал бракеража

	сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов. Хранение сопроводительных документов		работник кладовщик	пищевых продуктов и продовольственного сырья
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	1 раз в месяц	Кладовщик	Сопроводительные документы
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц	медицинский работник кладовщик	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	медицинский работник	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	1 раз в месяц	медицинский работник	журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	1 раз в месяц	Медицинский Работник	Визуальный контроль
III. Оборудование и инвентарь пищеблока				
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в квартал	медицинский работник	Визуальный контроль
2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1 раз в год к приемке	зам. директора по АХР	акт обследования

3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками	1 раз в год к приемке	зам. директора по АХР	акт обследования
4	Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал	медицинский работник	акт обследования

IV. Оборудование моечных

1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в квартал	медицинский работник	Визуальный контроль
2	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1 раз в квартал	медицинский работник	акт обследования

V. Санитарное состояние пищеблока

1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	медицинский работник	акт обследования
2	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	медицинский работник	Журнал генеральных уборок
3	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 раз в месяц	медицинский работник	Визуальный контроль
4	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится	1 раз в месяц	медицинский работник	акт обследования

	в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды			
VI. Рацион питания				
1	Наличие примерного 10- дневного, согласованного Управлением Роспотребнадзора	1 раз в год	медицинский работник	Утвержденное меню
2	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню	1 раз в 2 недели	медицинский работник	акт обследования
3	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в месяц	медицинский работник	Журнал закладки в котел
4	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	1 раз в месяц	медицинский работник	Бракеражный журнал
5	Выдача готовой продукции допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.	1 раз в месяц	Медицинский работник	Бракеражный журнал
6	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	1 раз в месяц	медицинский работник	акт обследования
7	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в-	1 раз в квартал	медицинский работник	акт обследования

	специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов			
VI. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
1	Имеется договор с учреждением Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год к приемке	зам. директора по АХР	акт обследования
2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований и визуальных проверок	1 раз в год к приемке	зам. директора по АХР	акт обследования
VIII. Обеспечение питьевого режима				
1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями	1 раз в квартал	медицинский работник	Приказ на начало учебного года
2	Наличие и использование питьевых фонтанчиков	1 раз в квартал	медицинский работник	акт обследования
3	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	1 раз в год к приемке	зам. директора по АХР	акт обследования