**План производственного контроля организации питания в ГКОУ РО**

**«Колушкинская специальная школа-интер*н*ат» 2023г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. | | | | |
| 1.1 | Документация поставщика на право поставок продовольствия | При заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с поставщиком продуктов питания |
| 1.2 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции. |
| 1.3 | Условия транспортировки | каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| 2.контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции | | | | |
| 2.1 | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортименту перечню и производственным мощностям пищеблока | ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции |
| 2.2 | Качество готовой продукции | ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Доктор. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3 | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Мед брат. | Журнал бракеража готовой продукции. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. *Контроль рациона питания обучающихся воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*** | | | | |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с роспотребнадзором, ассортиментный перечень. |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.  Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| **4. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*** | | | | |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| 4.2. | Холодильное оборудование  (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал температурного режима |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **5. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.*** | | | | |
| 5.1. |  | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
|  | ***6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования*** | | | | |
| 6.1. |  | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 6.2. |  | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
|  | **7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*** | | | | |
| 7.1. |  | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  Медбрат. Доктор. | Медицинские книжки сотрудников.  Журнал здоровья |
| 7.2. |  | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. |
|  | **8. *Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся воспитанников*** | | | | |
| 8.1. |  | Контингент питающихся обучающихся воспитанников | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся воспитанников . |
| 8.2. | | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | График приема пищи. |
| 8.3. | | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |

**Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** |
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан.  минимума. | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 1 раз в месяц |

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. **Личные медицинские книжки работников;**
2. **Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;**
3. **Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть); 4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)**