**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.)**