

План производственного контроля организации питания в ГКОУ РО

«Колушкинская специальная школа-интернат»

№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.)