

УТВЕРЖДАЮ  
 МАОУ «СОШ № 65 с углублённым  
 изучением английского языка» г. Перми  
 Фаерберг Е.И.  
 «20» Август 20 18 года

**План**

**контроля за организацией питания обучающихся,  
 работой школьной столовой**

Мероприятие	Сроки	Контролирующее лицо
<b>Кадровое обеспечение</b>		
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, отражение в них своевременного прохождения медицинских осмотров.	Сентябрь	Медицинский работник
Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.	Ежедневно	Медицинский работник
<b>Приём и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала сырой продукции.</li> <li>• Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</li> </ul>	1 раз в месяц	Медицинский работник
Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• маркировка;</li> <li>• накладная с указанием даты выработки, срока реализации;</li> <li>• реквизитов документов, удостоверяющих качество продуктов (декларация, сертификат или свидетельство о регистрации).</li> </ul>	Ноябрь	Медицинский работник, члены производственной комиссии
<ul style="list-style-type: none"> <li>• санитарное состояние складских помещений.</li> <li>• наличие в складском помещении термометра и гигрометра, термометров в холодильном оборудовании, соблюдение температурного режима хранения продуктов.</li> <li>• наличие акта об исправности</li> </ul>	Февраль	Члены производственной комиссии

<p>холодильного оборудования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования, соответствие показаний термометров записям в журнале.</li> <li>• хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии ярлыков промышленной упаковки.</li> </ul>		
<b>Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
<p>Организация работы моечной:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие инструкций по применению моющих средств, оборудования для просушки и хранения посуды;</li> <li>• наличие мерной ёмкости для дезинфицирующих средств;</li> <li>• оборудованность металлических ванн для мытья посуды воздушными разрывами, душевыми насадками;</li> <li>• наличие стеллажей с решётчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола;</li> <li>• обеспеченность столовой фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин; столовыми приборами из нержавеющей стали.</li> </ul>	Октябрь	Зам. директора по АХЧ, медработник школы, ответственная за питание
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Достаточное количество кухонного оборудования;</li> <li>• наличие маркировки на оборудовании;</li> <li>• соблюдение использования оборудования в соответствии с маркировкой.</li> </ul>	Декабрь	Члены производственной комиссии
Хранение мочалок, щёток для мытья посуды, ветоши после обработки и сушки в промаркированной таре.	Декабрь	Члены производственной комиссии
<b>Санитарное состояние пищеблока</b>		
Содержание в порядке и чистоте кухни и подсобных помещений.	ежедневно	Медицинский работник, заместитель директора по АХЧ
Соблюдение графика генеральных уборок.	Январь	Медицинский работник
Хранение уборочного промаркированного инвентаря в специальном отведённом месте.	Январь	Заместитель директора по АХЧ
Контроль заключения договора на проведение дезинсекции, дератизации, вывоз мусора, проведение работы по дезинсекции, дератизации.	Сентябрь	Заместитель директора по АХЧ, ИП Пищальникова Н.Л.
<b>Рацион питания</b>		
Соответствие завтраков и обедов требованиям СанПиН 2.4.5. 2409-08 по составу и /или выходам блюд.	Апрель	Члены производственной комиссии
Соответствие выхода штучных мясных блюд	Март	Производственная

ежедневному меню, 10-дневному меню.		комиссия
Контроль качества обслуживания учащихся	Ноябрь	Члены родительской общественности
Анализ ежедневного меню в течение 10 дней на предмет -повторяемости одинаковых блюд не чаще 2 раз в 10 дней; -недопущения в рационе смежных дней использования блюд из одного и того же сырья (каши, гарниры, макароны)	Март	Медицинские работники
Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.	ежедневно	Медицинский работник
Осуществление контроля правильности закладки продуктов, подтверждение контроля записями в соответствующем журнале.	1 раз в неделю	Медицинский работник
Бракераж готовых блюд.	Ежедневно 1,2 раза в неделю	Члены бракеражной комиссии: медицинские работники ответственный за питание
Проведение дополнительной витаминизации блюд.	постоянно	Медицинский работник
<b>Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>		
Соблюдение графика лабораторно-инструментальных исследований, наличие актов: <ul style="list-style-type: none"> <li>• микробиологические исследования проб готовых блюд;</li> <li>• калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре;</li> <li>• микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры;</li> </ul>	ежеквартально	Пищальникова Т.Л., медицинский работник
<b>Обеспечение питьевого режима</b>		
Обеспечение водой, свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность питьевой воды в фонтанчике на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам.	1 раз в квартал	Медицинский работник, администрация школы
<b>Подведение итогов работы по обеспечению учащихся горячим питанием</b>		
Выполнение рекомендаций по улучшению работы пищеблока и организации питания учащихся.	Май	Директор школы, Пищальникова Н.Л.