

УТВЕРЖДАЮ
 МАОУ «СОИИ № 65 с углублённым
 изучением английского языка» г. Перми
 Фаерберг Е.И.
 « 26 » *августа* 2016 г.

План
контроля за организацией питания обучающихся,
работой школьной столовой

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

<ul style="list-style-type: none"> • ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования, соответствие показаний термометров записям в журнале. • хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии ярлыков промышленной упаковки. 		
Оборудование и инвентарь пищеблока		
<p>Организация работы моечной:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие инструкций по применению моющих средств, оборудования для просушки и хранения посуды; • наличие мерной ёмкости для дезинфицирующих средств; • оборудованность металлических ванн для мытья посуды воздушными разрывами, душевыми насадками; • наличие стеллажей с решётчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола; • обеспеченность столовой фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин; столовыми приборами из нержавеющей стали. 	Октябрь	Зам. директора по АХЧ, медработник школы, ответственная за питание
<ul style="list-style-type: none"> • Достаточное количество кухонного оборудования; • наличие маркировки на оборудовании; • соблюдение использования оборудования в соответствии с маркировкой. 	Декабрь	Члены производственной комиссии
Хранение мочалок, щёток для мытья посуды, ветоши после обработки и сушки в промаркированной таре.	Декабрь	Члены производственной комиссии
Санитарное состояние пищеблока		
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 работ по дезинсекции, дератизации.	Сентябрь	Заместитель директора по АХЧ, ИП Пищальникова Н.Л.
Рацион питания		
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 ежедневному меню, 10-дневному меню.	Март	Производственная 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
Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
Соблюдение графика лабораторно-инструментальных исследований, наличие актов: <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре; • микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры; 	ежеквартально	Пищальникова Т.Л., медицинский работник
Обеспечение питьевого режима		
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
Подведение итогов работы по обеспечению учащихся горячим питанием		
Выполнение рекомендаций по улучшению работы пищеблока и организации питания учащихся.	Май	Директор школы, Пищальникова Н.Л.

