

Утверждаю:

Директор

Серикова Л.В.

«13»

20 15 г.



ПЛАН
Производственного контроля за организацией питания
обучающихся в MAOU «Гимназия № 31»
структурное подразделение «Детский сад «Совушка»

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки
1. Кадровое обеспечение пищеблока			
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (пункт 14.2.)	Руководитель структурного подразделения (СП)	При поступлении на работу/1 раз в год
1.2	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10.), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п.13.9.)	Медицинский работник Руководитель СП	1 раз в год
1.3	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год	Медицинский работник Руководитель СП	1 раз в год
1.4	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7.)	Медицинский работник	Ежедневно
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Комиссия по контролю	1 раза в месяц
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п. 6.26.) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	Комиссия по контролю	1 раз в месяц

2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов.	Руководитель СП Зам по АХЧ	1 раз в месяц
2.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 8.29.) Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Комиссия по контролю	1 раз в месяц
2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 2.10.27)	Комиссия по контролю	1 раз в месяц
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Комиссия по контролю	1 раз в месяц
2.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Комиссия по контролю	1 раз в месяц
2.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 8.3.) Полуфабрикаты высокой степени готовности, мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	Комиссия по контролю	1 раз в месяц
2.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п.4.14)	Зам по АХЧ	1 раз в год
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Комиссия по контролю	1 раз в месяц
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Зам по АХЧ	1 раз в год к приемке
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 4.3.)	Зам по АХЧ	1 раз в год к приемке
4. Оборудование моечных			
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п. 5.9.)	Зам по АХЧ	1 раз в месяц
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 5.10.)	Зам по АХЧ	1 раз в год к приемке
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6.)	Зам по АХЧ	1 раз в год к приемке
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 5.16.)	Комиссия по контролю	1 раз в месяц
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые	Комиссия по контролю	1 раз в месяц

	очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п.5.20.)		
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 5.1.)	Медицинский работник	Ежедневно
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п. 5.14.)	Медицинский работник	Ежедневно
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (п. 5.18.)	Комиссия по контролю	1 раз в месяц
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся	Зам по АХЧ	1 раз в квартал
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специальном отведенном месте (п. 5.21., 5.22.)	Комиссия по контролю	1 раз в месяц
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Комиссия по контролю	1 раз в квартал
6. Рацион питания			
6.1.	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01 октября 2008 г., согласованное руководителем учреждения (п. 6.5.)	Зам по АХЧ	1 раз в год
6.2.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	Медицинский работник	1 раз в 10 дней
6.3.	Выходы блюд соответствуют примерному 10-дневному меню	Медицинский работник	Ежедневно
6.4.	Имеются технологические карты всех блюд, представленных в меню (п. 6.11.)	Медицинский работник	Ежедневно
6.5.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4.)	Комиссия по закладке продуктов	Ежедневно
6.6.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы не более 2 часов, осуществляется контроль выхода порционных блюд (п. 14.6.)	Бракеражная комиссия	Ежедневно
6.7.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 +6 (п. 2.10.24.)	Медицинский работник	Ежедневно
6.8.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания» (п. 14.9.)	Медицинский работник	ежедневно
6.9.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9.)	Бухгалтер	1 раз в 10 дней
6.10.	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	Постоянно при проведении витаминизации
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении	Зам по АХЧ	Ежегодно

	лабораторных и визуальных проверок		
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: Микробиологические исследования проб готовых блюд (2 блюда) 1 раз в год Калорийность, выход и соответствие химического состава блюд рецептуре – 1 раз в год; Микробиологические исследования (10 смывов) 1 раз в год	Зам по АХЧ	В соответствии с программой

*Черемисина
БТКП
Ильинский*

ПЛАН
Производственного контроля за организацией питания
обучающихся в МАОУ «Гимназия № 31»
структурное подразделение «Детский сад «Солнышко»

№ п/п	Позиция	Контролирующая инст.	Кратность проверки
1. Контроль обеспечения пищеблока			
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 уровня у сотрудников пищеблока (пункт 14.2.)	Руководитель структурного подразделения (СП)	При поступлении на работу / 1 раз в год
1.2	Наличие у врачей медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10.), а также наличие своевременное приобщение работников пищеблока к медкнижке 1 раз в год (п.13.9.)	Медицинский работник Руководитель СП	1 раз в год
1.3	Своевременное проведение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год	Медицинский работник Руководитель СП	1 раз в год
1.4	Отсутствие у работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи лица и открытых частях тела, а также ангины, катаральных воспалений верхних дыхательных путей (п. 14.7.)	Медицинский работник	Ежедневно
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственности сырья			
2.1	Ежедневное ведение бумажного журнала пищевых продуктов и продовольственности сырья	Комиссия по контролю	1 раз в месяц
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, декларации с указанием даты выработки, срока реализации, рекламных документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификаты или свидетельства гос. регистрации) (п. 6.26.) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	Комиссия по контролю	1 раз в месяц