

	Утверждаю: Директор МАОУ «СОШ № 100»  Н.Р. Трушина
--	--

Мероприятия по контролю за питанием школьников в 2018- 2019 учебном году.

№	Мероприятия	сроки	ответственное лицо
1	Контроль кадрового обеспечения пищеблока		
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	сентябрь	Директор школы И.П. Собянина Е.И.
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года	сентябрь	Директор школы И.П. Собянина Е.И.
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное и полного прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год.	сентябрь	Директор школы И.П. Собянина Е.И.
1.4	Контроль прохождения работниками пищеблока гигиенического обучения.	сентябрь	Директор школы И.П. Собянина Е.И.
1.5	Ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Оформление записи в журнал (здоровье)	ежедневно	Медработники школы
1.6	Контроль наличия спецодежды и её чистоты.	ежедневно	Медработники школы
2	Контроль приёма и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья		
2.1	Ежедневный бракераж готовой продукции. Записи в бракеражный журнал.	ежедневно	Медработник Бракеражная комиссия
2.2	Контроль наличия всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировочный ярлык на продукте, соответствие реквизитов на ярлыке реквизитам в товарно – транспортной накладной с указанием даты выработки, срока реализации, маршрута доставки и условий хранения и доставки, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность, качество продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации). Хранение данных документов осуществляется до полной реализации	1 раз в месяц	Медработник Бракеражная комиссия

	данного продукта.		
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, лицензии у поставщика на данный вид деятельности	1 раз в месяц	Медработник Бракеражная комиссия
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	1 раз в месяц 1 раз в полугодие	Медработник Бракеражная комиссия
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	1 раз в месяц	Медработник Бракеражная комиссия
2.6	Контроль ежедневного ведения журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометра записям в журнале.	1 раз в месяц	Медработник Бракеражная комиссия
2.7	Наличие в складском помещении гигрометра и термометра	1 раз в месяц	Медработник Бракеражная комиссия
2.8	Контроль соблюдения использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	ежедневно	Медработник
2.9	Контроль работоспособности принудительной вентиляции	1 раз в месяц	Медработник Бракеражная комиссия
2.10	Проверка работоспособности технологического оборудования пищеблока специализированной организацией	к приёмке школы	И.П. Собянина Е.И.
2.11	Обеспеченность пищеблока столовой посудой из расчёта по 2 комплекта на 1 посадочное место	1 раз в квартал	Медработник Бракеражная комиссия
2.12	Обеспеченность пищеблока столовыми приборами из нержавеющей стали из расчёта по 2 комплекта на 1 посадочное место	1 раз в квартал	Медработник Бракеражная комиссия
2.13	Оборудование металлических ванн для мытья воздушными разрывами, душевыми насадками.	к приёмке школы	И.П. Собянина Е.И.
2.14	Контроль сушки мочалок, щёток, ветоши для мытья посуды после обработки в промаркированной таре	1 раз в месяц	Медработник Бракеражная комиссия

2.15	Контроль хранения отходов в промаркированных ёмкостях с крышками. Ёмкости очищаются при заполнении их не более, чем на 2/3	1 раз в месяц	Медработник Бракеражная комиссия
3	Контроль санитарного состояния пищеблока		
3.1	Контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.	ежедневно	Медработник Замдиректора по АХЧ
3.2	Контроль санитарного состояния технологического оборудования.	ежедневно	Медработник
3.3	Контроль наличия графика проведения генеральных уборок.	1 раз в месяц	Медработник
3.4	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкций по их использованию	1 раз в месяц	Медработник
3.5	Соблюдение графика дезинфекции, дератизации	1 раз в месяц	Медработник
3.6	Проверка маркировки уборочного инвентаря и места его хранения.	1 раз в месяц	Медработник
4	Соблюдение требований к рациону питания		
4.1	Наличие 10-дневного меню, согласованного с Управлением РОСПОТРЕБНАДЗОРА по ПК не позднее 01.10.2008 г, согласованное с директором школы.	к приёмке школы	И.П. Собянина
4.2	Наличие 2-х разового меню на 2 возрастные группы.	ежедневно	Медработник Бракеражная комиссия
4.3	Контроль наличия суточных проб : пробы в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 +6 градусов	ежедневно	Медработник Бракеражная комиссия
4.4	Контроль выхода порционных блюд. Бракераж: -выдача готовой пищи только после бракеража; -срок реализации готового блюда в течение 2-х часов после снятия пробы.	1 раз в месяц 1 раз в четверть	Медработник Бракеражная комиссия
4.5	Контроль наличия технологических карт на блюда из меню.	ежедневно	Медработник Бракеражная комиссия
4.6	Контроль соблюдения закладки по блюдам меню.	ежедневно	Медработник Бракеражная комиссия
4.7	Контроль соблюдения технологического процесса.	1 раз в четверть ежедневно	Медработник
4.8	Контроль дополнительного питания (не разрешены блюда с майонезом, карамель, непакетированные соки, кондитерские изделия, салаты с майонезом)	ежедневно	Медработник Бракеражная комиссия

4.9	Ведение поставщиком «Ведомости контроля за рационом питания»	ежедневно	И.П. Собянина Е.И.
4.10	Осуществление 1 раз в 10 дней подсчёта и сравнения среднесуточных значений потребления продуктов в расчёте на 1 человека со среднесуточными нормами потребления.	1 раз в 10 дней	медработник
4.11	Контроль проведения дополнительной витаминизации.	осень-весна	медработник
5	Контроль проведения визуальных и лабораторных исследований в специализированной лаборатории		
5.1	Заключение договора с лабораторией РОСПОТРЕБНАДЗОРА	На момент приёмки школы	И.П. Собянина Е.И. Директор школы
5.2	Проведение лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд (мясное блюдо, 3-е блюдо)	1 раз в квартал	И.П. Собянина Е.И.
5.3	Проведение лабораторно-инструментальных исследований калорийности, выхода и соответствие химического состава рецептуре.	1 раз в год	И.П. Собянина Е.И.
5.4	проведение микробиологических исследований смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	2 раза в год	И.П. Собянина Е.И.
5.5	Проведение лабораторно-инструментальных исследований питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам.	2 раза в год	И.П. Собянина Е.И.
5.6	Визуальная проверка эстетического оформления готовых блюд и наличия салфеток, тары под хлебобулочные изделия	ежедневно	Медработник Бракеражная комиссия

Социальный педагог

Л.В. Пуртова