



План работы комиссии  
 по производственному контролю организации питания  
 в MAOY COШ № 101 г. Перми

№п/п	Мероприятие	Срок
1. Кадровое обеспечение пищеблока		
1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	в начале учебного года
1.2	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	в начале учебного года
1.3	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	ежедневно
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	ежедневно
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)	ежедневно
2.3	Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	ежедневно
2.4	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	ежедневно
2.5	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	ежедневно
2.6	наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	ежедневно
2.7	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	ежедневно
2.8	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	ежедневно
2.9	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии	ежедневно

	маркировочных ярлыков промышленной упаковки	
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	ежедневно
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	ежедневно
3.4	Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ежедневно
3.5	Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ежедневно
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	ежедневно
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	ежедневно
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	ежедневно
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	ежедневно
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	ежедневно
5. Санитарное состояние пищеблока		
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ежедневно
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	1 раз в неделю
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 раз в неделю
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся	Январь 2021г
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	ежедневно
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.	ежедневно
6. Рацион питания		
6.1	Имеется примерное 12-дневное меню, согласованное руководителем учреждения	сезонность
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 12-дневному меню	ежедневно
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	ежедневно
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	ежедневно
6.6	Выходы блюд соответствуют меню	ежедневно
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	ежедневно
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	ежедневно

6.9	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,	ежедневно
6.10	срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.,	ежедневно
6.11	осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
6.12	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов	ежедневно
6.13	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
6.14	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежедневно
6.15	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)	ежедневно
6.16	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	ежедневно
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в квартал
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:	1 раз в квартал
7.3	микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал;	1 раз в квартал
8. Обеспечение питьевого режима		
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями	ежедневно
8.2	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков	ежедневно
8.3	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	ежедневно
8.4	обеспечение достаточного количества чистой посуды	
9. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований распространения новой коронавирусной инфекции		
9.1	Наличие средств индивидуальной защиты сотрудников школьной столовой	ежедневно
9.2	Использование для мытья посуды и столовых приборов дезинфицирующих средств	ежедневно
9.3	Использование для мытья посуды и столовых приборов посудомоечной посуды при максимальных температурных режимах	ежедневно
9.4	Ежедневное проведение утреннего фильтра с термометрией для сотрудников столовой. Наличие журнала проведения утреннего фильтра	ежедневно
9.5	Применение антисептиков для обработки рук	ежедневно
9.6	Проведение влажной уборки в течение дня после перемен,	ежедневно

	утвержденных для приемов пищи обучающихся и между сменами	
9.7	Организация проветривания и применение бактерицидных ламп в помещении обеденного зала и пищеблока	ежедневно
9.8	Проведение генеральных уборок с применением дезинфицирующих средств, обработкой поверхностей столов, табуретов, подоконников, дверей, дверных ручек	ежедневно
9.9	Размещение столов для классов во время приема пищи не менее 1,5 м друг от друга	ежедневно