

**Список Работников пищеблока МКОУ «Песочнодубровская СОШ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО | Дата рождения | Должность | Дата последнего медосмотра | Дата последнего гигиенического обучения |
| 1 | Станкеева Ольга Александровна |  21.12.1965г. | повар ГСД |  19.07.2018г. |  01.12.2017г. |
| 2 | Корнилова Елена Анатольевна |  10.08.1981г. | повар  |  24.05.2018г. |  01.12.2017г. |
| 3 | Прокопьева Наталья Васильевна |  30.11.1970г. | повар |  24.05.2018г. |  01.12.2017г. |
| 4 | Збандуто Татьяна Викторовна |  17.06.1965г. | кухонный работник |  30.05.2018г. |  01.12.2017 |
| 5 | Куроленко Наталья Васильевна |  25.02.1984г. | кухонный работник |  19.07.2018г. |  01.12.2017г. |

**План производственного контроля организации питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия | При заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с предприятием питания |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные. |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки |
| 2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
| 3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе. |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с отделом ТО УФС Роспотребнадзор по ТО |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептур. Технологические карты |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд.  | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
| 4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал температурного режима и относительной влажности |
| 4.2. | Холодильное оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал температурного режима и относительной влажности |
| 5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков. |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль |
| 6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков ( производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования. |
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль |
| 7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Инструкция режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. |
| 8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | График приема пищи |

**Лабораторный контроль**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Вид исследования | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
| 1 | Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки |   | 2 раз в год | Акт проверки |
| 2 | Контроль проводимой витаминизации | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год | Акт проверки |
| 3 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 4 | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 5 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 5 | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем. | 2 пробы | По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год | Акт проверки |
| 6 | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 1 | 1 раз в год в темное время суток | Акт проверки |

**График проведения генеральной уборки столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Сроки |
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума. | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон | 2 раза в месяц |

**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников(приложение 6 СанПиН 2.3.6.1079-01);

8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СанПиН 2.3.6.1079-01);

8.3. Журнал учета аварийных ситуаций;

8.4. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Санитарные паспорта на транспорт;

8.6.Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции.