

УТВЕРЖДЕНО
 Директор МАОУ «СОШ № 118» г.Перми
 В.Р.Трусова



ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ
 ПРИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
 В МАОУ «СОШ №118» Г.ПЕРМИ СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ
 2020-2021 учебный год

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий	Срок проведения проверки
1	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 14.24 [1])	комиссия по контролю организации и качества питания/мелнцннский работник (по согласованию)	Аналитическая справка/Карта контроля	16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.08.2021-17.09.2021
2	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 19.3. [1])		Журнал	
3	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте		Карта контроля	

4	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения			Карта контроля	
5	Обеспечивается нитевой режим в соответствии с установленными требованиями	Общественная комиссия	Аналитическая справка	16.11.2020-27.11.2020 15.02.2021-26.02.2021 07.06.2021-18.06.2021	
6	Во вешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	Комиссия по контролю организации и качества питания	Аналитическая справка (заполняется справка раз в квартал с приложением копий фотографий)	16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.07.2021-17.09.2021	
7	Ежедневное в вешивается в журнале журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п.14.1.[1])				
	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, складная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1. [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов				

	до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блгод из дельных продуктов)			
8	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только по пуфбрикатам, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	комиссия по контролю организации и качества питания	Аналитическая справка (заполняется справка раз в квартал с приложением копий подтверждающих документов)	16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.08.2021-17.09.2021
9	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации			
10	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2. [1])	комиссия по контролю организации и качества питания		16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.08.2021-17.09.2021
11	Ежедневное ведение журнала			

	<p>контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2. [1])</p>			
12	<p>Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5. [1]); наличие маркированных ящиков иromышлепшой упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отделены от кондитерских изделий и круп)</p>			
13	<p>Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]) например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: степени готовности (котлеты и т.д.),</p>	<p>КОМИССИЯ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ</p>		<p>16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.08.2021-17.09.2021</p>

	мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы				
14	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл.13. [1])	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время (п. 13.14 [1])	комиссия по контролю организации и качества питания	Справка	16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.08.2021-17.09.2021
15	Мочалки, щетки для мытья посуды, реторт после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 13.17 [1])	Соблюдается график проведения генеральных уборок (13.19., 17.6. [1])	комиссия по контролю организации и качества питания	Аналитическая справка/ карта контроля	16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.08.2021-17.09.2021
16	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 4.28 [1])	Инструкции по режиму мытья столовой посуды.	комиссия по контролю организации и качества питания	Аналитическая справка/ карта контроля	16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.08.2021-17.09.2021
17	Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении				
18					

19	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	Общественная комиссия	Справка	16.11.2020-27.11.2020 15.02.2021-26.02.2021 07.06.2021-18.06.2021
20	Ежедневные рабочие меню-раскладки (п. 15.19. [1]):	комиссия по контролю организации и качества питания	Аналитическая справка	16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.08.2021-17.09.2021
21	- соответствующего примерному 10-дневному меню			
22	- составлены отдельно по два возраста			
23	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора и их процентов раз в 10 дней в граммах и %			
24	Осуществление контроля иранильности закладки продуктов, что но итверждается записями в соответствующем журнале	комиссия по контролю организации и качества питания	Справка	16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.08.2021-17.09.2021
25	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.23 [1])	комиссия по контролю организации и качества питания	Аналитическая справка	16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.08.2021-17.09.2021
26	Выдача готовой ниши допускается только после сиятия пробы, срок реализации готового блюда			

	после снятия проб не более 2 часов (п. 14.23 [1])				
27	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд				
28	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании				
29	Проведение дополнительной витаминизации или витаминизированные напитки				
30	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	Общественная комиссия	Справка	16.11.2020-27.11.2020 15.02.2021-26.02.2021 07.06.2021-18.06.2021	
31	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя и или дилера	комиссия по контролю организации и качества питания	Аналитическая справка	16.11.2020-18.12.2020 15.02.2021-12.03.2021 17.05.2021-18.06.2021 16.08.2021-17.09.2021	
32	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека (п. 19.5 [1])				
33	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посуды без сколов и трещин, количество	Общественная комиссия	Аналитическая справка	16.11.2020-27.11.2020 15.02.2021-26.02.2021 07.06.2021-18.06.2021	

	комплектов соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])			
34	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])			
35	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Руководитель ОУ	Подтверждающие документы	01.06.2021-16.07.2021
36	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Руководитель ОУ		
37	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 19.1. [1])	Руководитель ОУ / Медицинский работник (по согласованию)		
38	своевременное прохождение гигиенической подготовки работников пищеблока 1 раз в 2 года (п. 19.1. [1])	Руководитель ОУ / Медицинский работник (по согласованию)		
39	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Руководитель ОУ	Акт	01.06.2021-16.07.2021

40	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 13.1 [1])	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт	01.06.2021-16.06.2021
41	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 14.4. [1])	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт	01.06.2021-16.06.2021
42	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 13.9 [1])	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт	01.06.2021-16.06.2021
43	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для посуды и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 35 см от пола (п. 13.10 [1])	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт	01.06.2021-16.06.2021
44	Имеются огнелые помещения / выделить зоны в грунтовых	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт	01.06.2021-16.06.2021
45	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими планками с душевой	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт	01.06.2021-16.06.2021

	насадкой, имеются воздушные разрывы!				
46	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	комиссия по контролю организации и качества питания	Акт	01.06.2021-16.06.2021	
47	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения (п. 15.3 [1])	комиссия по контролю организации и качества питания	Аналитическая справка	01.06.2021-16.06.2021	
49	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п. 15.5 [1])	комиссия по контролю организации и качества питания	Аналитическая справка	01.06.2021-16.06.2021	
50	Имеется договор учреждения с Роспотребнадзором о проведении лабораторных и визуальных проверок	Руководитель ОУ	Акт	01.06.2021-16.07.2021	