

**План мероприятий по осуществлению производственного контроля за работой пищеблока
в МБОУ СОШ №12 на 2024-2025 учебный год**

1. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Комиссия по контролю питания	
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Директор	
3.	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке пищеблока	Акт готовности к новому учебному году
4.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Комиссия по контролю питания	Журнал контроля качества поступающего сырья и продуктов
5.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Мед.сестра	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Мед.сестра	Бракеражный журнал

7.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Комиссия по контролю питания	Акт проверки
8.	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал «Здоровье»
9.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классный руководитель	Визуальный осмотр
10.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Бракеражная комиссия	Акт проверки
11.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Комиссия по питанию	Справка

2. Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кол-во, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Первые, вторые блюда, напитки		1 раз в квартал	Заместитель директора по АХР	Акт проверки
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюд исследуемого приема пищи	1 раз в год	Заместитель директора по АХР	Акт проверки
3.	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, доготовочном (выборочно)	2 проб	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Заместитель директора по АХР	Акт проверки

4.	Микробиологи-ческие исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственно го окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Заместитель директора по АХР	Акт проверки
5.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Заместитель директора по АХР	Акт проверки
6.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Комиссия по контролю питания	Акт проверки
7.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Комиссия по контролю питания	Акт проверки

3.Санитарно – профилактические мероприятия

№	Вид мероприятия	Объект для проведения мероприятия	Периодичность проведения мероприятия	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1.	Дезинсекция	Пищеблок	2 раза в год	Заместитель директора по АХР	Акт выполненных работ
2.	Дератизация	Пищеблок	Ежемесячно	Заместитель директора по АХР	Акт выполненных работ

Заместитель директора по АХР

Тричук Н.И.