

Департамент образования города Москвы

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы «Центр образования № 1601
имени Героя Советского Союза Е.К.Лютикова»
(ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К.Лютикова)



УТВЕРЖДАЮ:
Директор
О.А. Фиофанова
_____ 2016г

**План работы
контроля за организацией питания детей и подростков
на 2016-2017 учебный год**

СОГЛАСОВАНО:

и.о. заместителя директора по ВСДО

_____ Ильинова А.А.
« 1 » сентября 2016 г.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья обучающихся и воспитанников ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова

Задачи:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся и воспитанников.
2. Повышение культуры питания, развитие здорового образа жизни.
3. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания обучающихся и воспитанников.
4. Предотвращение санитарных правонарушений, причинение учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих обязанностей и других видов ответственности за нарушение законодательства в сфере защиты прав потребителей (обучающихся, воспитанников и работников).
5. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности деятельности, работ, услуг, продукции, товаров, производственной сферы.
6. Предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди обучающихся и работников.

1. Контроль качества и безопасности готовой продукции

№	Используемые методы контроля	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль за совершенствованием организации питания путём внедрения новых форм обслуживания и технологий приготовления пищи	Раз в четверть	ООО «Конкорд» Управляющий Совет Зам. директора по ВСДО Ответственные по питанию в корпусах
2.	Анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей и работников по ассортименту и качеству отпускаемой продукции	Раз в четверть	ООО «Конкорд» Управляющий Совет Зам. директора по ВСДО Ответственные по питанию в корпусах
3.	Контроль за ведением установленной документации по организации питания	Раз в четверть	Управляющий Совет Зам. директора по ВСДО Ответственные по питанию в корпусах
4.	Контроль за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом	Раз в неделю	Управляющий Совет Зам. директора по ВСДО Ответственные по питанию в корпусах
5.	Контроль за качеством готовой продукции	Ежедневно	Управляющий Совет Зам. директора по ВСДО Ответственные по питанию в корпусах
6.	Контроль за санитарным состоянием и содержанием пищеблока	Ежедневно	Управляющий Совет Зам. директора по ВСДО Ответственные по питанию в корпусах
7.	Контроль за соответствием рациона питания обучающихся примерному меню, соответствие примерного меню и реализуемой продукции	Раз в неделю	Управляющий Совет Зам. директора по ВСДО Ответственные по питанию в корпусах

8.	Контроль за соблюдением графика работы столовой и буфета	Раз в четверть	Управляющий Совет Зам. директора по ВСДО Ответственные по питанию в корпусах
9.	Контроль за организацией просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания и повышения культуры питания	Раз в четверть	Управляющий Совет Зам. директора по ВСДО Ответственные по питанию в корпусах
10.	Выявление недостатков в организации питания обучающихся и воспитанников. Принятие мер по устранению недостатков. Анализ организации питания обучающихся.	В течение года	Председатели родительских комитетов Управляющий Совет Зам. директора по ВСДО Ответственные по питанию в корпусах

2. Входной контроль качества и безопасности поступающего на продукты

№п/п	Объект контроля	Используемые методы контроля	Периодичность
1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	визуальный	При заключении государственного контракта
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	визуальный, документальный,	Ежедневно
3	Условия транспортировки	визуальный	Ежедневно

пищевлок продовольственного сырья и пищевых

Ответственный	Учетно-отчетная документация
ДОГМ, директор ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова	Государственный контракт
Бракеражная комиссия	Товарно-транспортные накладные
Бракеражная комиссия, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

3. Контроль за рационом питания обучающихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№п/п	Объект контроля	Используемые методы контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная документация
1	Рацион питания	Визуальный, документальный, расчетно-аналитический	1 раз в 10 дней	Зав. производством, Медицинская сестра, комбинат питания	Примерное меню, Накопительная ведомость
2	Соответствие веса блюд меню-раскладке	Визуальный, взвешивание	Ежедневно	Бракеражная комиссия, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Меню, Акт о несоответствии выхода готовых блюд
3	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Визуальный, термометрия	Ежедневно	Зав. производством, Медицинская сестра	Бракеражный журнал готовой продукции
4	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, потоками чистой и грязной посуды	Визуальный, документальный,	Ежедневно	Зав. производством, Медицинская сестра, Бракеражная комиссия	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологические заключения, Журнал санитарного состояния
5	Закладка сырья в приготовляемые блюда	Визуальный, взвешивание	Ежедневно	Зав. производством, Медицинская сестра, Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал, Сборники рецептов, технологические карты
6	Наличие нормативно-технической и технологической документации на оборудование	Визуальный, документальный	1 раз в 6 месяцев	Завхоз, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Инструкции технологического оборудования, Журнал контроля температур холодильного оборудования

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)

№п/п	Объект контроля	Используемые методы контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная документация
1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение сроков и условий хранения	Визуальный	Ежедневно	Зав. производством, Бракеражная комиссия	Санитарный журнал пищеблока
2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Визуальный, документальный, термометрия	Ежедневно	Зав. производством	Журнал контроля температур холодильного оборудования, Температурный лист
3	Исправность работы систем: внутреннее водоснабжение, канализация, механическая приточно-вытяжная вентиляция, холодильное и технологическое оборудование, система искусственного освещения	Документальный, визуальный	Ежедневно	завхоз	Акт
4	Поставляемое сырье и готовая продукция	Документальный	Ежедневно	Зав. производством. менеджер, медсестра	Накладные, этикетки, Сопроводительная документация

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.

№ п/п	Объект контроля	Используемые методы контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная документация
1	Условия труда. Производственная среда	Визуальный	Ежедневно	медсестра, завхоз	Журнал санитарного состояния
2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	Ежедневно	медсестра	Журнал здоровья
3	Состояние здоровья работников пищеблока	Визуальный	Ежедневно	Врач, медсестра	Журнал здоровья

6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования.

№ п/п	Объект контроля	Используемые методы контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная документация
1	Производственные, подсобные помещения и их оборудование	визуальный	Ежедневно	Медицинские работники, Зам. директора по АХР, завхоз	Журнал произвольной формы
2.	Маркировка на оборудовании, инвентаре, посуды	визуальный	1 раз в месяц	Медицинские работники	Журнал санитарного состояния
3.	Проведение уборки помещения, Мытье оборудования, инвентаря	визуальный	Ежедневно	Медицинские работники	Журнал санитарного состояния

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Используемые методы контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная документация
1	Сотрудники пищеблока	Визуальный	Ежедневно	Врач, медсестра	Журнал здоровья
2	Медицинские книжки работников пищеблока	Документальный	1 раз в четверть, при поступлении новых сотрудников	Врач, медсестра	Медицинские книжки
3	Санитарно-противоэпидемический режим	Визуальный, документальный	1 раз в неделю	Медицинские работники Зам. директора по АХР	Инструкция режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. Генеральная уборка помещений

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися.

№ п/п	Объект контроля	Используемые методы контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная документация
1	Контингент обучающихся	Визуальный, документальный	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, Ст.воспитатели	Приказ об организации питания обучающихся. Документы подтверждающие статус семьи
2.	Режим питания	Визуальный, документальный	Ежедневно	Зам.директора по соц.защите, врач	График приема пищи, утвержденный директором
3.	Гигиена приема пищи	Визуальный, документальный	Ежедневно	Медицинские работники. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Акты общественной комиссии по проверке организации питания обучающихся
4	Питьевой режим	Визуальный	Ежедневно	Медицинские работники. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Акт (в случае нарушений)