

## План работы бракеражной комиссии по осуществлению контроля организации питания на 2017-2018 учебный год

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на склад продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Директор	Договор
1.2.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	Поступающие партии	Комиссия, медработник	Наличие сертификатов качества доставляемых продуктов
1.3.	Условия транспортировки	Поступающие партии	Комиссия	АКТ (при выявлении нарушений)
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
Цель: Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований при приготовлении пищи.				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия, шеф-повар	Журнал бракеражной готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Медработник, шеф-повар	Журнал бракеражной готовой продукции
<b>3. Контроль рациона питания, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе.</b>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в неделю	Заместитель директора по работе интерната, медработник	Перспективное меню, ассортиментный перечень
3.2.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Шеф-повар, медработник	Инструкции
3.3.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в год при заключении контракта	Директор, заместитель директора по работе интерната, зам.по АХЧ	Акт приема – передачи
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Ежедневно	Медработник, шеф-повар	Журнал бракеража готовой продукции
3.5.	Контроль скоропортящейся продукции	Ежедневно	Медработник, шеф-повар	Журнал

#### 4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов.

Цель: Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к условиям и срокам хранения продуктов питания

4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	По мере необходимости Ежедневно	Комиссия, шеф-повар	Акт
4.2.	Холодильное оборудование	По мере необходимости Ежедневно	Комиссия, шеф-повар	Акт, Лист температурного режима

#### 5. Контроль за состоянием помещений пищеблока.

Цель: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм к оснащению пищеблоков кухонным инвентарем, посудой, к уборке помещений, качеству мытья посуды.

2. Соблюдение теплового, светового и противопожарного режимов, правил ТБ.

5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно, По мере необходимости	Медработник, шеф-повар, Комиссия	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия, медработник	Визуальный осмотр
5.3.	Санитарное состояние пищеблока, качество уборки и мытья посуды	Ежедневно, По мере необходимости	Шеф-повар, комиссия	Визуальный осмотр, Акт

#### 6. Контроль за исполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.

6.1.	Прохождение медицинского осмотра сотрудниками	По прохождению медосмотра, Ежедневно	Инженер по ОТ, Медработник	Медицинские книжки сотрудников, Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю, Ежедневно	Зам.директора по РИ, Шеф-повар, медработник	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды

#### 7. Контроль за режимом питания, гигиеной приема пищи

7.1.	Контингент питающихся воспитанников	Ежедневно	Старший воспитатель, воспитатели	Приказ об организации питания. Списки воспитанников.
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Зам.директора по РИ, старший воспитатель, шеф-повар	Режим дня, расписание приема пищи

7.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Старший воспитатель, воспитатели	Режим дня, расписание приема пищи
<b>8. Контроль организации работы в пришкольном интернате</b>				
8.1.	Воспитательная работа воспитателей по организации питания	В соответствии с планом работы	Заместитель директора по работе интерната, старший воспитатель	Посещение мероприятий, изучение документации
8.2.	Изучение нормативно-правовой основы организации питания воспитанников, осуществление контрольных мероприятий	Инспекционно-контрольные мероприятия	Органы контроля и надзора	При посещении интерната
8.3.	Результаты мероприятий по осуществлению контроля	Административные планерки, совещания при директоре, при заместителе директоре	Ответственные	Отчеты, справки, протоколы, акты