

Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СОШ № 1 им. К.Г. Мохова р.п. Башмаково

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	442040, Пензенская область, Башмаковский район, р.п. Башмаково, ул. Мохова, д.1, тел.
ФИО руководителя школы	Кутырчева Наталья Анатольевна
ФИО повара школьной столовой	Линец Светлана Ивановна
ФИО кухонного работника	Кербс Нагалья Викторовна
Брачеражная комиссия	Состав: Пономарева О.В., Чистякова Л.Ю., Косоротикова Г.В., Линец С.И.
Размещение объекта	Столовая
Холодное водоснабжение	Центральное водоснабжение
Горячее водоснабжение	Титан
Отопление	Централизованное (школьная газовая котельная)
Вентиляция	Естественная
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 120 мест

Контролируется:

- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1		3	4	5
1. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
1.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
1.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
2.1.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима
4. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
4.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
4.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
5.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.

5.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
6. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.				
6.1.	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.
6.2.	Гигиена приема пищи.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество о, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	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	Акт проверки

6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Исследование уровня освещенности в производственных помещениях	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, дотоготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
7					Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8					Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9					Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

Г Р А Ф И К 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 СП 2.3.6.1079-01);
- 8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Список работников столовой МБОУ СОШ № 1 им. К.Г. Мохова р.п. Башмаково

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1	Линец Светлана Ивановна	1971 г	повар	1 год	Ноябрь, 2016	Май, 2017
2	Татаринцева Ольга Ивановна	1970 г	повар	2 год 3 мес.	Июль, 2017	Май, 2017
3	Чернышева Мария Александровна	1988	повар	1 год 2 мес.	Ноябрь, 2017	Май, 2017
4	Бакулкина Татьяна Владимировна	1972	повар	7 месяцев	Февраль, 2018	Май, 2018
5	Кербс Наталья Викторовна	1984	Кухонный работник	3 месяца	Июнь, 2018	Июнь, 2018
6	Долбилова Наталья Анатольевна	1986	повар	7 лет	Май, 2018	Май, 2018