

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО КОНТРОЛЮ ЗА РАБОТОЙ ПИЩЕБЛОКА

МБОУ «НШДС № 2» ГОРОДА-КУРОРТА КИСЛОВОДСКА

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1	За наличием официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания	1 раз в год	Зам. директора ОУ, отвечающий за организацию питания Зав. производством Мед. сестра
2	За организацией медицинских осмотров, наличием личных санитарных книжек. За своевременностью профессионально-гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока	Перед поступлением на работу, ежеквартально	Зам. директора ОУ, отвечающий за организацию питания Мед. сестра
3	Своевременное информирование населения, органов и учреждений ЦГСЭН об аварийных ситуациях	Немедленно	Зам. дир. по АХЧ Зав. производством
4	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, соблюдением СанПиН	Ежедневно	Зам. директора ОУ, отвечающий за организацию питания Мед. сестра

5	Контроль за закладкой продуктов в блюда, за наличием сертификатов, ветеринарных справок, накладных	Ежедневно	Бракеражная комиссия Зав. производством
6	Контроль за витаминизацией блюд аскорбиновой кислотой	Ежедневно	Мед.сестра Зав. производством.
7	Контроль за температурным режимом технологического холодного оборудования	Ежедневно	Зав. производством Зав. складом
8	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер	Ежедневно	Зав. производством Зав. складом
9	Контроль за технологией приготовления блюд	С каждой партии блюд	Бухгалтер Зав. производством Мед. сестра
10	Бракераж поступившего сырья и пищевых продуктов на пищеблок	Ежедневно	Зав. складом.
11	Контроль за сроками реализации продуктов	Ежедневно	Зав. производством Бухгалтер по питанию Кладовщик
12	Контроль за соблюдением правил мытья посуды, проведением уборки помещений	Ежедневно	Зав. производством. Мед. сестра
13	Контроль за проведением генеральных уборок пищеблока	Ежедневно	Зав. производством Мед. сестра
14	Контроль за проведением генеральных уборок пищеблока	по графику	Зав. производством Мед сестра
15	Контроль за соблюдением правил личной гигиены	Ежедневно	Зав. производством

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Управление Роспотребнадзора по _____ по тел.

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- случай кишечно-инфекционного заболевания, отравления связанного с употреблением изготовленных блюд