



Утверждаю  
Директор МБУ «ГЦСОН «Родник»  
О.И. Волченко  
« 10 » Января 2018

**План мероприятий  
по контролю организации питания получателей социальных услуг  
в муниципальном бюджетном учреждении «Городской центр социального обслуживания населения «Родник» на 2018 год**

| № п/п | Мероприятия, объект контроля                 | Определяемые показатели контроля   | Периодичность контроля                | Ответственный                                   | Формы, методы контроля   | Результат исполнения  |
|-------|--|--|---------------------------------------|---|--|---|
| 1     | Закладка полуфабрикатов                      | Качественный и количественный состав рациона питания получателей социальных услуг (далее - клиенты), его соответствие возрастным и физиологическим потребностям  | Ежедневно                             | Члены бракеражной комиссии                      | Присутствие при закладке, взвешивании продуктов  | Меню, запись в журнале полуфабрикатов   |
| 1.1   | Выход готовой продукции                      | Органолептическая оценка готовых блюд, снятие проб, суточные пробы   | Ежедневно                             | Заведующий столовой, члены бракеражной комиссии | Контрольное взвешивание готовой продукции  | Запись в журнале бракеража готовых блюд   |
| 1.2   | Качество поставляемых продуктов              | Соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов  | Ежедневно                             | Заведующий складом                              | Осмотр упаковки, прием сопроводительных документов (накладные, сертификаты соответствия, сан.эпид. заключения, удостоверения качества) | Запись в журнале по качеству скоропортящихся продуктов  |
| 2     | Санитарно-эпидемиологический режим           | 1. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, раздаточных.<br>2. Соблюдение маркировки оборудования, посуды, инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора и выноса отходов   | Ежедневно<br>1 раз в неделю           | Заведующий столовой, старшая медсестра          | Посещение помещений пищеблока, раздаточных   | Запись в журнал генеральных уборок  |
| 3     | Персонал, связанный с питанием клиентов      | 1. Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций.<br>2. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.<br>3. Наличие и своевременность прохождения медицинского осмотра, прививок, гигиенической аттестации. | Ежедневно<br>Ежедневно<br>1 раз в год | Старшая медсестра                               | Осмотр рук, лица и других открытых частей тела сотрудников   | Запись в журнале здоровья для работников пищеблока<br><br>Запись допуска к работе в медицинских книжках |
| 4     | Раздача готовых блюд согласно режиму питания | 1. Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям;<br>2. Контрольное взвешивание готовых блюд комиссионно  | Ежедневно<br>1 раз в месяц            | Члены бракеражной комиссии                      | Посещение помещений для приема пищи  | График и условия приема пищи, акт о контрольном взвешивании готовых блюд                                |

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | Документация по вопросам санитарии, гигиены, технология приготовления пищи, результатов бракеража, ежедневных осмотров работников пищеблока | Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов  | 1 раз в квартал                                       | Старшая медсестра, заведующий столовой  | Изучение и анализ документации  | Журнал бракеража готовых блюд, журнал бракеража по оценке качества п/ф, журнал здоровья и др.               |
| 6 | Технология приготовления пищи   | 1. Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технической документации;<br>2. Соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении пищи;<br>3. Соблюдение температурного режима внутри холодильного оборудования | 1 раз в квартал<br><br>ежедневно<br><br>1 раз в месяц | Заведующий столовой                     | Изучение и анализ технологической документации, измерение температурного режима холодильного оборудования                           | Наличие технологических карт, журнала температурного режима холодильного оборудования                       |
| 7 | Поточность технологических процессов  | Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары  | 1 раз в неделю  | Заведующий столовой, старшая медсестра  | Посещение пищеблока   | Наличие журнала контроля технологических процессов, журнала санитарного состояния пищеблока                 |
| 8 | Столовая посуда   | Соблюдение качества мытья посуды, ее маркировка   | 1 раз в месяц   | Заведующий столовой, старшая медсестра  | Осмотр посуды и контроль за температурой воды в моечных ваннах, использование моющих средств и активность дезинфицирующих растворов | Наличие правил мытья посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств |
| 9 | Продукты (пищеблок)   | 1. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов;<br>2. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильниках;<br>3. Соблюдение товарного соседства хранения продуктов  | 1 раз в неделю  | Заведующий складом, заведующий столовой | Осмотр санитарного состояния и правильности размещения продуктов в складских помещениях   | Запись в журнале регистрации температурного режима холодильника, журнале генеральной уборки                 |

Заместитель директора

Е.Р.Боброва