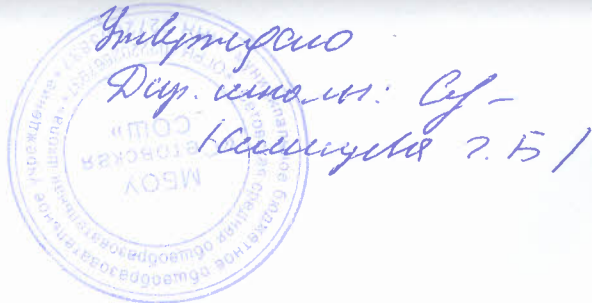


План работы столовой



№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Зав.столовой	Ежедневно	Меню-требование 10-ти дневное меню	Составление меню
2	Бракераж готовой продукции	Бракеражная комиссия	Ежедневно Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
4	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Заведующая	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
5	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	Заведующая	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
6	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Завхоз	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
7	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Завхоз заведующая	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
8	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Бракеражная комиссия	Ежедневно		Наблюдение
9	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Заведующая	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение, анализ документации
10	Норма выхода блюд(вес, объем)	Бракеражная комиссия	2 раза в мес.	акт	Контрольное взвешивание блюд

11	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	Заведующая, помощник повара	Периодически	Планерка	Наблюдение , анализ документации
		Завхоз	Периодически	Планерка	Анализ документации наблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующей	Наблюдение
12	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	помощник повара	Ежедневно, по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
14	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Заведующая,	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
15	Калорийность пищевого рациона	Заведующая	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
16	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Заведующая	Ежедневно	Журналы. Сан.книжки	Анализ документации
17	Соблюдение графика режима питания	Заведующая	Ежедневно	Акт при нарушении	Оперативный контроль
18	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в школу	Заведующая завхоз	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
19	Выполнение нормативно-правовой база по организации питания	Заведующая Завхоз	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутришкольной документации,

					приказы, памятки.
20	Анализ документации ответственного за питание	Заведующая	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Анализ
21	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Заведующая Завхоз	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
22	Витаминизация блюд	Заведующая	периодически	Журнал «Витаминизации и блюд»	Закладка и запись в журнале
23	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Завхоз	постоянно	-	Визуальный контроль