

План мероприятий

по контролю организации питания получателей социальных услуг в краевом государственном бюджетном учреждении социального обслуживания «Дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов «Родник» на 2024 год

№ п/п	Мероприятия, объект контроля	Определяемые показатели контроля	Периодичность контроля	Ответственный	Формы, методы контроля	Выход
1	Закладка полуфабрикатов	Качественный и количественный состав рациона питания получателей социальных услуг, 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	Зав.складом Заведующий столовой	Осмотр упаковки, прием сопроводительных документов (накладные сертификаты соответствия, сан.эпид. заключения, удостоверения качества	Журнал по качеству скоропортящихся продуктов
2	Санитарно-эпидемиологический режим	1.Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, раздаточных. 2. Соблюдение маркировки оборудования, посуды, инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора и выноса отходов	Ежедневно 1 раз в неделю	Заведующий столовой, старшая медсестра	Посещение помещений пищеблока, раздаточных	Запись в журнал генеральных уборок
3	Персонал, связанный с питанием получателей социальных услуг	1. Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций. 2. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.	Ежедневно Ежедневно	Старшая медсестра	Осмотр рук, лица и других открытых частей тела сотрудников	Запись в журнале здоровья для работников пищеблока

		3. Наличие и своевременность прохождения медицинского осмотра, прививок, гигиенической аттестации.	1 раз в год			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 2. Контрольное взвешивание готовых блюд комиссионно	Ежедневно 1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссия	Посещение помещений для приема пищи	График и условия при Акт о контрольном взвешивании
5	Документация по вопросам санитарии, гигиены, технология приготовления пищи, результатам 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. 2. Соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении пищи. 3. Соблюдение температурного режима внутри холодильного оборудования.	1 раз в квартал ежедневно 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	1. 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	Качество 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 дез. растворов	Наличие правил мытья посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дез. средств

9	Продукты (пищеблок)	1. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов. 2. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильниках. 3. Соблюдение товарного соседства хранения продуктов.	1 раз в неделю	Заведующий складом, заведующий столовой	Осмотр санитарного состояния и правильности размещения продуктов складских помещениях	Запись в журнале регистрации температурного режима холодильника, в журнале генеральной уборки
---	------------------------	---	----------------	---	---	---

Заведующий столовой



Н.А. Акулич