

Утверждаю:  
 Директор МБОУ «СОШ № 2  
 им. А.И.Исаевой»  
 \_\_\_\_\_ Н.В. Коротаева  
 приказ от 29.08.2023 № 664

### Комплексный план по проведению профилактических мероприятий и принятию мер по своевременному предупреждению возникновения пищевых отравлений.

Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/ <i>исполнители</i>	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
2	3	4	5	6	7
<p><b>Входной контроль показателей и безопасности пищевой продукции:</b></p> <p>1.1.Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.</p> <p>1.2.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>	<p>Осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчиков</p> <p>- приемка сырья;          - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов</p> <p>Исполнители:</p>	<p>Соблюдение санитарных норма и правил при транспортировке пищевых продуктов</p> <p><i>Требования к упаковке и маркировке:</i></p> <p>- соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации;          - соответствие принадлежности</p>	<p>Санитарный паспорт</p> <p>Книга поступления пищевой продукции</p> <p>Акт входного контроля на соответствие <i>продуктов питания требованиям и</i></p>	<p>Проведение санобработки транспорта</p> <p>Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику</p>	<p>Е.Д.Федорова          ИостЛ.Н.,          Степаненко Э.М.</p> <p>ЛинникИ.А.          Е.Д.Федорова          Иост Л.Н.</p>

	Червонная И.А. Рудакова О.Ю. Иост Л.Н..	продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).  2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством.	<i>стандартам.</i>		
<b>Промежуточный контроль -</b> Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки 2.1. Контроль качества полуфабрикатов 2.4. Контроль готовой продукции (органолептический)	1.Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 3.Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы 3.Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки 4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка) 5. Готовая кулинарная продукция 6.Свежие овощи,	2.1.Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ обучающихся и воспитанников на основании пунктов 7.4, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08). 2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 2.4 Вода:	Бракеражный журнал Органолептическая оценка	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	ЛинникИ.А., Федорова Е.Д. Савельева Е.Ф., Степаненко Э.М.

	картофель, бахчевые, фрукты, ягоды 7. Вода питьевая	-Микробиологические показатели (2 раза в год- август, февраль), - Химические показатели, радиологические показатели (1 раз в год).			
<b>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока:</b> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола.	Санитарное состояние: - спец. одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, - инвентаря, столовой и кухонной посуды	Наличие графиков генеральной уборки помещений Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря Осмотр работников пищеблока, Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения	Журнал проведения санитарной обработки  Журнал здоровья работников пищеблока  Санитарные книжки	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Линник И.А., Федорова Е.Д., Савельева Е.Ф., Степаненко Э.М.
<b>Контроль эффективности работы:</b> - холодильного, технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	<b>Утренний обход</b> с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи. Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Линник И.А., Федорова Е.Д., Савельева Е.Ф., Иост Л.Н.
<b>Контроль температурно-влажностных режимов хранения</b>	Система механической приточно-вытяжной вентиляции	<b>Ежедневно</b>	журнал по соблюдению температурного режима	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Линник И.А., Иост Л.Н., Федорова Е.Д.

продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Режим хранения		холодильного оборудования	работ	Савельева Е.Ф. Степаненко Э.М.
<b>Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</b>	Выборочно рабочие места	<b>Ежедневно:</b> -Наличие чистой спецодежды работников -Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока -Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. -Наличие медицинской аптечки	Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов	ЛинникИ.А., Федорова Е.Д. Савельева Е.Ф. Степаненко Э.М.