



Перечень мероприятий («дорожная карта»)

по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в 2024-2025 учебном году

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров	В течение года	
2.	Исследование питьевой воды на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 по физико-химическим и микробиологическим показателям	По плану	Центр гигиены и эпидемиологии
3.	Контроль за организацией питьевого режима.	В течение года	Степанова Е.В.
4.	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза ТБО).	В течение года	Зав. Хозяйством
5.	Контроль за использованием помещений пищеблока в соответствии с их назначением.	В течение года	Зав пр-вом
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	В течение года	Зав. Хозяйством
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	В течение года	Зав. Хозяйством
8.	Контроль за применением отделочных материалов внутри пищеблока.	Перед ремонтом	Зав. Хозяйством
9.	Контроль за состоянием *оборудования, вывозом мусора.	В течение года	Зав. Хозяйством Зав пр-вом
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	В течение года	Зав. Хозяйством Зав пр-ом
11.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	В течение года	Зав пр-вом
12.	Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря.	В течение года	Зав. Хозяйством Зав пр-вом

13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	В течение года	Зав пр-вом
14.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	В течение года	Члены бракеражной комиссии
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	В течение года	Члены бракеражной комиссии
16.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Члены бракеражной комиссии
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Члены бракеражной комиссии
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	В течение года	Члены бракеражной комиссии
19.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	В течение года	Степанова Е.В.
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	В течение года	Зав пр-вом
21.	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
22.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
23.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	2 раза в год	Степанова Е.В.
24.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	В течение года	Зав пр-вом