

3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам директора по АХР	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Мед.работник	Журнал бракеража готовой продукции
6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Мед.работник	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)				
1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХР	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХР	Журнал температурного режима
Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХР	Визуальный контроль
2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за	Визуальный контроль

			организацией и качеством питания Зам. директора по АХР	
Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Мед.работник	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания, журнал здоровья
2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХР	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. График генеральных уборок помещений
Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Мед.работник	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи
2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Мед.работник	График приема пищи