



**План профилактических осмотров оборудования пищеблока  
(производственных, складских, подсобных) инвентаря и оборудования:**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

Санитарное состояние пищеблока является одной из основных характеристик деятельности персонала пищеблока по выявлению санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. Территория пищеблока должна содержаться в чистоте, влажная уборка должна производиться ежедневно.

Пол в помещении для переработки мяса и рыбы моют горячей водой с добавлением дезинфицирующих средств не реже 2-х раз в смену.

Производственное оборудование, разделочные столы и производственные моечные ванны должны мыться по мере загрязнения с использованием специально выделенной для этой цели ветоши или мочалок (отдельно для каждой производственной линии).

Ежегодно (перед началом нового учебного года) на пищеблоке проверяется:

- наличие технологического и холодильного оборудования, правильность его расстановки в соответствии с проектной документацией;
- санитарно-техническое состояние помещений пищеблока;
- техническая исправность оборудования.

*Техническое состояние торгово-технологического и холодильного оборудования оценивается при каждой контрольной проверке, а также после ремонтных работ и технического обслуживания.*

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
	Инвентарь и оборудование пищеблока	Один раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

Весь кухонный инвентарь и все оборудование пищеблока маркируется несмываемой краской или иным способом, обеспечивающим стойкость маркировки. Маркировка предусматривает указание цеха, к которому относится инвентарь и вид продуктов, которые перерабатываются с его использованием.

Тара, в которой доставляется сырье и полуфабрикаты, должна храниться и обрабатываться отдельно от тары, предназначенной для доставки продуктов, в специально выделенном помещении, оборудованном трапом и моечными ваннами.

Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых прилавков и витрин должен быть выделен специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.

Разделочные доски хранят по цехам в подвешенном состоянии или в камерах на ребре.

Для хранения кухонной посуды используются стеллажи.

Не допускается использование оборудования и инвентаря не по его назначению или в неисправном состоянии.

Вымытую посуду сушат в сушильном шкафу на специальных полках или решетках. Нельзя вытирать посуду полотенцем, укладывать тарелки стопкой одна на одну сразу после обработки. Для хранения чистых столовых приборов используются специальные ящики-кассеты.

Приборы хранят вертикально, ручками вверх. Нельзя хранить приборы на подносах или другой кухонной посуде.

Посуду для напитков (стаканы чашки) хранят на чистых лотках (подносах) в перевернутом виде.

Кухонная посуда, оборудование и инвентарь моются сразу после использования с применением специальных моющих средств.

*Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке:*

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Медицинские книжки сотрудников, осмотр сотрудников на гнойничковые заболевания

Сотрудники пищеблока должны иметь медицинскую книжку установленного образца с данными о предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотрах, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации. Сотрудники пищеблоков обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробах;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак, или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- в санитарной одежде не допускается выходить из помещения пищеблока, столовой, посещать туалет;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов, сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение;
- сообщить о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти, не покрывать лаком, не застегивать одежду булавками;
- не курить, не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешается в специально отведенном помещении или месте).

Ежедневно перед началом работник, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых кожных поверхностей тела сотрудников пищеблоков на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе не допускаются. Результаты осмотров заносятся в журнал «Здоровье».

На каждом пищеблоке должна быть аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Выполнение санитарных требований к личной гигиене сотрудников пищеблока является одним из обязательных условий выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке.

На пищеблоке должны быть инструкции утвержденные руководителем предприятия питания по соблюдению санитарно - противоэпидемиологического режима на всех этапах производственного процесса.