



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Школа № 104

/Гришмановская А.Л.

31.08.2020 год

Циклограмма

производственного контроля пищеблока образовательного учреждения

Месяц	Мероприятия	Примечание
Январь	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Лабораторные исследования готовых блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям	Данные исследования проводятся не реже одного раза в 6 месяцев. При неудовлетворительных результатах повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства: технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений
	Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях пищеблока, в моечном отделении	
	Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения)	
	Утилизация ртутьсодержащих отходов	

	Генеральная уборка помещений пищеблока	Генеральная уборка пищеблока проводится ежемесячно с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Результаты и оценка качества выполнения генеральных уборок отмечаются в журнале контроля проведения генеральных уборок. Также в ОУ ведется журнал учета расходования дезинфицирующих средств, в котором указываются площади пищеблока, подлежащие дезинфекции, и расход дезсредств на данную площадь помещения
Февраль	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Мероприятия по оценке температуры рабочих поверхностей, шума и других вредных производственных факторов (при наличии)	Проводятся раз в год. В настоящее время на большинстве пищеблоков, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, исключены данные вредные факторы, поэтому решение о проведении подобных исследований принимает руководство ОУ
	Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	Помимо генеральной уборки на пищеблоке проводятся дезинсекция и дератизация, периодичность которых отмечается в журнале контроля кратности проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции. Периодичность осуществления дезинсекции и дератизации указывается в договорах. Наряду с данным видом обработки помещений пищеблока необходимо проводить оценку качества выполненных работ и их эффективность. Условия повторной обработки при обнаружении дефектов в выполненных работах (появление насекомых, следов пребывания грызунов и т. д.) должны быть отражены в договоре с организацией, проводившей данные работы

Март	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Оценка эффективности работы местной и общеобменной приточно-вытяжной вентиляции и ее технической исправности с фиксацией результатов в акте технического контроля	Если оценка эффективности была произведена внепланово, после выхода системы из строя результаты оценки эффективности фиксируются в журнале контроля аварийных ситуаций
	Оценка своевременности профилактических ремонтных работ (т. е. насколько периодичность проведения ремонтных работ обеспечивает бесперебойное функционирование оборудования), наличия аварийного и резервного оборудования	
	Контроль наличия воздушных разрывов между ваннами (моечными, производственными) и канализационной сетью	
	Оценка санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	
Апрель	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, в моечном отделении	
	Утилизация ртутьсодержащих отходов (согласно заключенному договору с организацией, аккредитованной на утилизацию данного вида отходов)	
	Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала,	

	<p>чистой столовой посуды и приборов</p> <p>Генеральная уборка помещений пищеблока</p>	
Май	<p>Проведение мероприятий ежедневного контроля</p> <p>Генеральная уборка помещений пищеблока</p>	
Июнь	<p>Проведение мероприятий ежедневного контроля</p> <p>Лабораторные исследования готовых блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям</p> <p>Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов (результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале)</p> <p>Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения)</p> <p>Генеральная уборка помещений пищеблока</p>	
Июль	<p>Проведение мероприятий ежедневного контроля</p> <p>Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении</p> <p>Утилизация ртульсодержащих отходов</p> <p>Генеральная уборка помещений пищеблока</p>	
Август	<p>Проведение мероприятий ежедневного контроля</p> <p>Контроль наличия, исправности, поверка измерительных приборов</p>	<p>Проводится раз в год при исправной работе оборудования. При наличии признаков неисправности оценка и</p>

	(термометров и психрометров)	замена оборудования проводятся внепланово, незамедлительно
	Контроль своевременности проведения профилактических ремонтных работ, наличия аварийного, резервного оборудования	
	Проверка наличия воздушных разрывов между ваннами (моечными, производственными) и канализационной сетью	
	Контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования с фиксацией результатов в актах технического контроля	
	Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	
Сентябрь	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Наладочные работы оборудования пищеблока	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	
Октябрь	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении	
	Утилизация ртутьсодержащих отходов	
	Исследование смывов с	

	<p>объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале</p> <p>Генеральная уборка помещений пищеблока</p>	
Ноябрь	<p>Проведение мероприятий ежедневного контроля</p> <p>Генеральная уборка помещений пищеблока</p>	
Декабрь	<p>Проведение мероприятий ежедневного контроля</p> <p>Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале</p> <p>Генеральная уборка помещений пищеблока</p>	