

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «МСОШ №2 имени Ю.Б.Шагдарова»
Л.Б.Шагдарова

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕБЛОКА
МОУ «МСОШ №2 имени Ю.Б.Шагдарова»

Объекты контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура контроля)	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетно-отчетной документации
1	2	3	4	5	6	7
1. Качество поступающего сырья.	Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье: сроки годности, масса, информация о пищевой и энергетической ценности продукта;	Место разгрузки продуктов.	Каждая поступающая партия	Входной, визуальный, документальный контроль	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения, сертификаты соответствия, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Акт при выявлении нарушений.
1.1. Качество готовой пищевой продукции	Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье: сроки годности, масса, информация о пищевой и	Место разгрузки продуктов.	Каждая поступающая ежедневно	Входной, визуальный, документальный контроль	Зав. столовой, Кладовщик, бракеражная комиссия	Товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения, сертификаты соответствия, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

	<p>энергетической ценности продукта:</p> <p>Контроль за органолептическими показателями качества и безопасности продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция.</p>					<p>Акт при выявлении нарушений.</p>
<p>2. Контроль за условиями транспортировки</p>	<p>Наличие санитарного паспорта на транспорт, специальной одежды у сопровождающего, личной медицинской книжки.</p>	<p>Место разгрузки продуктов</p>	<p>Каждая партия. 1 раз в месяц</p>	<p>Входной, визуальный контроль; документальный контроль.</p>	<p>Зав. столовой, Кладовщик, бракеражная комиссия</p>	<p>Акт при нарушении условий транспортировки.</p>
<p>3. Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции).</p>	<p>Контроль за сроками и условиями хранения пищевых продуктов в складских помещениях (измерения температуры и относительной влажности); исправностью холодильного оборудования и правильностью установки температуры в камерах и холодильных шкафах</p>	<p>Кладовые</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Визуальный контроль; документальный контроль</p>	<p>Кладовщик, Зав. столовой, мед. сестра, бракеражная комиссия</p>	<p>Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. Акт при нарушении.</p>
<p>4. Суточная проба</p>	<p>Хранение не менее 48 часов.</p>	<p>Пищеблок</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Визуальный контроль; документальный контроль, отбор суточной пробы в маркированную посуду</p>	<p>Зав. столовой, мед. сестра</p>	<p>Журнал бракеража готовой продукции. Акт при нарушении.</p>
<p>6. Столовая посуда, кухонный инвентарь.</p>	<p>Контроль за качеством мытья столовой и кухонной посуды.</p>	<p>Пищеблок</p>	<p>2 раза в год</p>	<p>Визуальный контроль.</p>	<p>Зав. столовой, мед. сестра, ответственная по</p>	<p>Акт проверки.</p>

						питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	
7.Поточность производственных процессов.	Контроль за недопустимостью встречных пересекающихся потоков сырья, готовой продукции, чистой посуды, инвентаря, тары.	Пищеблок	Ежедневно	Технологический контроль	Зав.столовой мед.сестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Акт при нарушениях.	
8.Санитарная одежда	Контроль сменяемости санитарной одежды и организации стирки.	Пищеблок	Еженедельно	Визуальный контроль осмотра персонала	Мед.сестра, ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт при нарушениях.	
9. Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, температурного режима п/ф, готовых продуктов; холодильного оборудования	1. Контроль за полнотой, правильностью и своевременностью оформления (ведения) документации, контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях; соблюдением правил личной гигиены. 2. Контроль осмотра персонала.	Пищеблок	Ежедневно	Документальный, визуальный, инструментальный, технологический контроль	Зав.столовой, Кладовщик, бракеражная комиссия мед.сестра, ответственная по питанию, мед.сестра	Вся документация пищеблока. Журнал температурного режима Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья сотрудников пищеблока.	

10. Технология производства пищевой продукции.	<p>1. Контроль за технологией приготовления кулинарной продукции, в т.ч. режимом дефростации и холодной обработки продуктов, режимами тепловой обработки продуктов, обработки яиц; соответствие норм закладки продуктов; соответствие норм порционной раздачи.</p> <p>2. Контроль за правильностью оформления технологической документации, за наличием необходимой нормативно-технической документации.</p> <p>3. Наличие санитарной маркировки оборудования, инвентаря; использование различного оборудования для различных целей.</p> <p>4. Контроль за соблюдением санитарно-технологических требований при производстве продукции.</p>	Пищеблок	Ежедневно	Технологический, документальный, визуальный контроль.	Зав.столовой, мед.сестра, ответственная по питанию, бракеражная комиссия	Технологические карты, сборники рецептов, ГОС'ы, ТУ, ТИ. Журнал бракеража
--	---	----------	-----------	---	--	---

<p>12. Производственная среда. Условия труда на рабочих местах. Санитарно-противоэпидемиологический режим.</p>	<p>1. Контроль за состоянием производственной среды и условиями труда. Физические факторы: микроклимат, уровень освещенности. 2. Контроль за состоянием помещений (производственных, подсобных, складских). (Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности). 3. Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации.</p>	Пищеблок	<p>Ежедневно</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>Постоянно</p>	<p>Визуальный, технологический, инструментальный контроль.</p> <p>Технический контроль.</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ, Зав.столовой</p>	<p>Журнал инструментального контроля, учет аварийных ситуаций</p>
<p>13. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной</p>	<p>1. Контингент обучающихся. 2. Режим питания. 3. Гигиена приема пищи.</p>	Школьная столовая.	Ежедневно		<p>Заместитель директора по ВР, Ответственная за питание</p>	<p>Приказ об организации питания обучающихся. График приема пищи, утвержденный директором школы, акты</p>

приема пищи обучающимися.						по проверке организации питания школьной КОМИССИИ.
---------------------------	--	--	--	--	--	--