

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ «МСОШ №2» им.Ю.Б.Шагдарова

Дамдинжапов Б.Б.

Программа производственного контроля пищеблока

МОУ «Могойтуйская средняя общеобразовательная школа №2 им. 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 о сырь | 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 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 партия | входной, визуальный, документальный контроль | зав. столовой, кладовщик, бракеражная комиссия | товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения, сертификаты соответствия, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Акт при выявлении нарушений |

| | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <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>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>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>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>Визуальный контроль.</p> | <p>Зав. столовой, мед. сестра, ответственная по</p> | <p>Акт проверки.</p> |

| | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | <p>питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.</p> | <p>Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.</p> <p>Акт при нарушениях. ✓</p> |
| <p>7.Поточность производственных процессов.</p> | <p>Контроль за недопустимостью встречных пересекающихся потоков сырья, готовой продукции, чистой посуды, инвентаря, тары.</p> | <p>Пищеблок</p> | <p>Ежедневно</p> | <p>Технологический контроль</p> | <p>Зав.столовой мед.сестра</p> | <p>Акт при нарушениях. ✓</p> |
| <p>8.Санитарная одежда</p> | <p>Контроль сменяемости санитарной одежды и организации стирки.</p> | <p>Пищеблок</p> | <p>Ежедневно</p> | <p>Визуальный контроль осмотра персонала</p> | <p>Мед.сестра, ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания</p> | <p>Акт при нарушениях. ✓</p> |
| <p>9.Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам брака, температурного режима п/ф, готовых продуктов; холодильного оборудования</p> | <p>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.</p> | <p>Пищеблок</p> | <p>Ежедневно</p> | <p>Документальный, визуальный, инструментальный, технологический контроль</p> | <p>Зав.столовой, Кладовщик, бракеражная комиссия мед.сестра, ответственная по питанию, мед.сестра</p> | <p>Вся документация пищеблока. Журнал температурного режима Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья сотрудников пищеблока.</p> |

| | | | | | | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 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, ГОСТы, ТУ, ТИ. Журнал бракеража ✓ |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>12. производство в пищевой промышленности. Условия труда на рабочих местах. Санитарно-гигиенический режим</p> | <p>1. Контроль за состоянием производственной среды и условиями труда. Физические факторы: микроклимат, уровень освещенности</p> <p>2. Контроль за состоянием помещений (производственных, подсобных, складских.) Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности</p> <p>3. Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации</p> | <p>пищеблок</p> | <p>ежедневно</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>постоянно</p> | <p>входной, визуальный, документальный контроль</p> <p>технический контроль</p> | <p>заместитель директора по АХЧ, заведующая столовой</p> | <p>Журнал инструментального контроля, учет аварийных ситуаций</p> |
| <p>13. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися</p> | <p>1. контингент обучающихся</p> <p>2. Режим питания</p> <p>3. Гигиена приема пищи</p> | <p>школьная столовая</p> | <p>ежедневно</p> | | <p>Зам. директора по ВР, ответственная за питание</p> | <p>Приказ об организации питания обучающихся. График приема пищи, утвержденный директором школы, акты по проверке организации питания школьной комиссии</p> |