



Утверждаю
 Директор школы: *Завед. Ш.А.*



Утверждаю
 Директор ООО «Общепит – Н»: *Сидельников С. И.*

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕБЛОКА на 2022-2023 УЧЕБНЫЙ ГОД

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, ежедневно	Входной, визуальный, документальный и контроль	Бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и качеством питания	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	Место разгрузки	Каждая поступаю	Входной, визуальный,	Бракеражная комиссия,	Товарно-транспортные накладные,

	<p>правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье: сроки годности, масса, информация о пищевой и энергетической ценности продукта;</p> <p>Контроль за органолептическими показателями качества и безопасности продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция.</p>	продуктов.	<p>щая партия, ежене</p> <p>о</p>	<p>документальны</p> <p>й контроль</p>	<p>комиссия по контролю за организацией и качеством питания</p>	<p>гигиенические заключения, сертификаты соответствия, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</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>Комиссия по контролю за организацией и качеством питания</p>	<p>Акт при нарушении условий транспортировки.</p>
<p>3. Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной</p>	<p>Контроль за сроками и условиями хранения пищевых продуктов в складских</p>	<p>Кладовые</p>	<p>Ежене</p> <p>о</p>	<p>Визуальный контроль; документальный контроль</p>	<p>Повар, ответственная за питание, бракеражная комиссия</p>	<p>Санитарный журнал пищеблока.</p> <p>Журнал температурного режима и относительной влажности.</p>

продукции).	помещения (измерения температуры и относительной влажности), исправностью холодильного оборудования и правильностью установки температуры в камерах и холодильных шкафах					комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт при нарушении.
4. Суточная проба	Хранение не менее 48 часов.	Пищевлок	Ежедневно	Визуальный контроль; документальный контроль, отбор суточной пробы в маркированную посуду	Повар, ответственная по питанию, бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции. Акт при нарушении.	
6. Столовая посуда, кухонный инвентарь.	Контроль за качеством мытья столовой и кухонной посуды.	Пищевлок	2 раза в год	Визуальный контроль.	Повар, ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акт проверки.	
7. Чистота производственных процессов.	Контроль за недопустимостью встречных пересекающихся потоков сырья, готовой продукции, чистой посуды,	Пищевлок	Ежедневно	Технологический контроль	Ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищевлок.	

	инвентаря, тары.	Пищевые	Ежедневно	Визуальный контроль осмотра персонала	бракеражная комиссия	Акт при нарушениях.
8. Одежда	Контроль сменяемости одежды	Пищевые	Ежедневно	Визуальный контроль осмотра персонала	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; наблюдением правил личной гигиены. 2. Контроль осмотра персонала.	Пищевые	Ежедневно	Документальный, визуальный, инструментальный, технологический контроль	Повар, ответственная по питанию, ст. медсестра, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Вся документация пищеблока. Журнал температурного режима Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья сотрудников пищеблока.
10. Технология производства пищевой продукции.	1. Контроль за технологией приготовления кулинарной продукции, в т.ч. режимом дефростации и холодной обработки	Пищевые	Ежедневно	Технологический, документальный, визуальный контроль.	Повар, ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Технологические карты, сборники рецептов, ГОСТы, ТУ, ТИ. Акт проверки.

	<p>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</p>		<p>1 раз в 6 месяцев</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p>		<p>бракеражная комиссия</p>	
--	--	--	--	--	-----------------------------	--

	производстве продукции.	Пищеблок	Ежедневно	Визуальный, технологический, инструментальный контроль. Технический контроль.	Заместитель директора по АХЧ, повар, комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал инструментального контроля, учет аварийных ситуаций
12. Производственная среда. Условия труда на рабочих местах. Санитарно-противоэпидемиологический режим.	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.		1 раз в год			
13. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи	1. Контингент обучающихся. 2. Режим питания. 3. Гигиена приема	Школьная столовая.	Ежедневно		Ответственный за питание, Комиссия по контролю за организацией и качеством	Приказ об организации питания обучающихся. График приема пищи, утвержденный директором школы, акты по проверке

обучающимися.	пищи.				питания,	организации питания школьной комиссии.
---------------	-------	--	--	--	----------	---