

УТВЕРЖДЕНО
 от 31.08.2023 г.
 директор Стародубова Т. В.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕБЛОКА на 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

Объекты контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура контроля)	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетно-отчетной документации	Нормативно-правовая база
1	2	3	4	5	6	7	8
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 контроль	Кладовщик, Бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и качеством	Товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения, сертификаты соответствия, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Акт при выявлении нарушений.	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН. 2.4.5.2409-08
1.1. Качество готовой пищевой продукции	Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации	Место разгрузки продуктов.	Каждая поступающая партия, ежедневно	Входной, визуальный, документальный контроль	Кладовщик, бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и	Товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения, сертификаты	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О

	<p>поставщика на продукты питания и производственное сырье: сроки годности, масса, информация о пищевой и энергетической ценности продукта;</p> <p>Контроль за органолептическим и показателями качества и безопасности продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция.</p>				качеством	соответствия, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Акт при выявлении нарушений.	санитарно эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.4.5.2409-08
2.Контроль за условиями транспортировки	Наличие санитарного паспорта на транспорт, специальной одежды у сопровождающего, личной медицинской книжки.	Место разгрузки продуктов	Каждая партия. 1 раз в месяц	Входной, визуальный контроль; документальный контроль.	Кладовщик, Шеф-повар	Акт при нарушении условий транспортировки.	Приказ Министерства здравоохранения от 14.04.2000г. № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».
3.Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной	Контроль за сроками и условиями хранения пищевых продуктов в складских помещениях	Кладовые	Ежедневно	Визуальный контроль; документальный контроль	Кладовщик, шеф-повар, мед.сестра, ответственная за питание, бракеражная	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной	СПИ№ 2.3.6.1079-01 СаНПиН № 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых

продукции).	(измерения температуры и относительной влажности); исправностью холодильного оборудования и правильностью установки температуры в камерах и холодильных шкафах				комиссия комиссия по контролю за организацией и качеством	влажности. Акт при нарушении.	продуктов» СанПиН № 2.3.2.1940-05 СанПиН № 2.4.202 СанПиН. 2.4.5.2409
4.Суточная проба	Хранение не менее 48 часов.	Пищеблок	Ежедневно	Визуальный контроль; документальный контроль, отбор суточной пробы в маркированную посуду	Шеф-повар, мед.сестра, ответственная по питанию, бракеражная	Журнал бракеража готовой продукции. Акт при нарушении.	ФЗ № 53 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ГОСТ 51074-97 СанПиН. 2409-08, приложение 11
6.Столовая посуда, кухонный инвентарь.	Контроль за качеством мытья столовой и кухонной посуды.	Пищеблок	2 раза в год	Визуальный контроль.	Шеф-повар, мед.сестра, ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акт проверки.	СП № 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5. 2409-08 СанПиН № 2.4.2.1178-02
7.Поточность производственных процессов.	Контроль за недопустимостью встречных пересекающихся	Пищеблок	Ежедневно	Технологический контроль	Шеф-повар, мед.сестра, ответственная по питанию,	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое	СП № 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5. 2409-08 СанПиН

	потоков сырья, готовой продукции, чистой посуды, инвентаря, тары.				комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	заключение на пищеблок. Акт при нарушениях.	№ 2.4.2.1178-02
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.	СП № 2.3.6.1079-01, СанПиН № 2.4.2.1178-02
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	Шеф-повар, кладовщик, мед.сестра, 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.	СП № 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5. 2409-08 СанПиН № 2.4.2.1178-02
10.Технология производства пищевой	1.Контроль за технологией приготовления	Пищеблок	Ежедневно	Технологический, документальный	Шеф-повар, мед.сестра, ответственная	Технологические карты, сборники рецептур, ГОСТы, ТУ,	СП № 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2. 1940-05 СанПиН № 2.4.2.1178-

<p>продукции.</p>	<p>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>1 раз в 6 месяцев</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p>	<p>ный, визуальный контроль.</p>	<p>по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия</p>	<p>ТИ. Акт проверки.</p>	<p>02 СанПиН № 2.4.5. 2409-08 ГОСТ Р 50763-95;</p> <p>Действующая нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию.</p>
-------------------	---	--	---	----------------------------------	---	------------------------------	--

	4.Контроль за соблюдением санитарно-технологических требований при производстве продукции.		1 раз в 6 месяцев				
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.	Пищеблок	Ежедневно 2 раза в год 1 раз в год 1 раз в месяц 1 раз в год Постоянно	Визуальный, технологический, инструментальный контроль. Технический контроль.	Заместитель директора по безопасности, Заместитель директора по АХЧ, шеф-повар ,	Журнал инструментального контроля, учет аварийных ситуаций	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». СП 2.04.05-91 Закон РФ «О санитарно-противоэпидемиологическом благополучии».

			о				
13.Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися.	1.Контингент обучающихся. 2.Режим питания. 3.Гигиена приема пищи.	Школьная столовая.	Ежедневн о		Заместитель директора по ВР, классные руководители	Приказ об организации питания обучающихся. График приема пищи, утвержденный директором школы, акты по проверке организации питания школьной комиссии.	СанПиН 2.4.5. 2409-08