

Программа производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд

в МКОУ «Раздольевская СОШ»

на 2018-2019 учебный год

| № п/п | Наименование объекта производственного контроля | Объект исследования и (или) исследуемый материал | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Ответственное лицо | Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. |
|-------|---|--|--|--|--------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции | Сырье, пищевая продукция и сопроводительная документация | <p><u>Контроль поступившего сырья пищевых продуктов и сопроводительной документации:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной продукции; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) | Каждая партия сырья и пищевых продуктов | Плахова Е.Н. | <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции,</p> <p>ФЗ от 02.01.2000г.</p> <p>№ 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,</p> <p>СанПин 2.4.5.2409-08;</p> <p>СанПин 2.4.4.2599-10</p> |
| 2 | Контроль на этапе технологических процессов. | Процесс приготовления, готовая продукция. | <ul style="list-style-type: none"> -Исправность холодильного и технологического оборудования; -состояние столовой посуды; -санитарное состояние | Ежедневно Ежедневно Ежедневно | Плахова О.А., | Нормативная и техническая документация |

| | | | | | |
|--|--|---|---|---------------------|--|
| | | <p>производственных помещений; -организация мытья кухонной и столовой посуды; -бракераж готовой кулинарной продукции; -контрольное блюдо; -технологический процесс приготовления завтрака, обеда.</p> <p><u>Санитарно-</u> лабораторные исследования воды питьевой: <u>Бактериологические</u> <u>исследования:</u> -общее микробное число при 22С и 37С в воде централлизованного и нецентраллизованного водоснабжения (с отбором и подготовкой); -общие коллиформные бактерии в воде централлизованного и нецентраллизованного водоснабжения (с отбором и подготовкой); -ТКБ в воде централлизованного и нецентраллизованного водоснабжения (с отбором и подготовкой). <u>Санитарно-химические</u> <u>исследования:</u> -ЦВЕТНОСТЬ (с отбором и подготовкой) -МУТНОСТЬ</p> | <p>Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно</p> <p>2 раза в год</p> | <p>Плахова Е.Н.</p> | <p>СанПин 2.4.5.2409-08; СанПин 2.4.4.2599-10</p> |
|--|--|---|---|---------------------|--|

| | | | | | | |
|---|-------------------------------------|--|---|----------------------------|--------------|---|
| | | | (с отбором и подготовкой) -запах (с отбором и подготовкой) -железо об щее (с отбором и подготовкой) | | | |
| 3 | Санитарно-эпидемиологи-ческий режим | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря. | -Наличие дезинфицирующих и моющих средств; -осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела; -состояние спецодежды персонала. | Ежедневно Ежедневно | Плахова Е.Н. | СанПин 2.4.5.2409-08; СанПин 2.4.4.2599-10 |
| 4 | Производствен-ная среда | Условия труда на рабочем месте | <u>Инструментальные исследования физических факторов</u> (1 замер): -измерение шума непостоянного -измерение микроклимата -измерение освещенности | 2 р.м. | | СанПин 2.4.5.2409-08; СанПин 2.4.4.2599-10 |



Директор
МКУ «Рязань-Сервис СОШ»

Карташова

/Карташова О.И./