

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕБЛОКА
 на 2021-2022 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». СП 2.4. 3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 MP 2.3.6.0233-21 MP 2.4.0179-20
1.1.Качество	Контроль за	Место	Каждая	Входной,	Кладовщик,	Товарно-	Федеральный закон №

готовой пищевой продукции	<p>наличием и 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>	разгрузки продуктов.	поступающая партия, ежедневно	визуальный, документальный контроль	бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и качеством	<p>транспортные накладные, гигиенические заключения, сертификаты соответствия, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p> <p>Акт при выявлении нарушений.</p>	<p>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».</p> <p>СП 2.4. 3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 MP 2.3.6.0233-21 MP 2.4.0179-20</p>
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, комиссия по контролю за организацией и качеством	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	Контроль за	Кладовые	Ежеднев	Визуальный	Кладовщик,	Санитарный журнал	СП№ 2.3.6.1079-01

хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции).	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		но	контроль; документальный контроль	шеф-повар, мед.сестра, ответственная за питание, бракеражная комиссия комиссия по контролю за организацией и качеством	пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. Акт при нарушении.	СанПиН № 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СанПиН № 2.3.2.1940-05 СанПиН № 2.4.202 СанПиН. 2.4.5.2409 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 MP 2.3.6.0233-21 MP 2.4.0179-20
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 2.4. 3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 MP 2.3.6.0233-21 MP 2.3.6.0233-21
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	Акт проверки.	MP 2.3.6.0233-21 MP 2.4.0179-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

					организацией и качеством питания.		
7.Поточность производственных процессов.	Контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, чистой посуды, инвентаря, тары.	Пищеблок	Ежедневно	Технологический контроль	Шеф-повар, мед.сестра, ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Акт при нарушениях.	СП № 2.3.6.1079-01 СП 2.4. 3648-20 СаНПиН № 2.4.2.1178-02 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0179-20
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, кастелянша	Акт при нарушениях.	СП № 2.3.6.1079-01, СаНПиН № 2.4.2.1178-02 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0179-20
9.Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража,	1. Контроль за полнотой, правильностью и своевременностью оформления (ведения) документации, контроль за температурным	Пищеблок	Ежедневно	Документальный, визуальный, инструментальный, технологический контроль	Шеф-повар, кладовщик, мед.сестра, ответственная по питанию, ст.медсестра, комиссия по контролю за организацией и	Вся документация пищеблока. Журнал температурного режима Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья сотрудников	СП № 2.3.6.1079-01 СП 2.4. 3648-20 СаНПиН № 2.4.2.1178-02 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

температурного режима п/ф, готовых продуктов; холодильного оборудования	режимом в складских и производственных помещениях; соблюдением правил личной гигиены. 2. Контроль осмотра персонала.				качеством питания, бракеражная комиссия	пищеблока.	МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0179-20
10.Технология производства пищевой продукции.	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. 2.Контроль за правильностью оформления технологической	Пищеблок	Ежедневно	Технологический, документальный, визуальный контроль.	Шеф-повар, мед.сестра, ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Технологические карты, сборники рецептур, ГОСТы, ТУ, ТИ. Акт проверки.	СП № 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2. 1940-05 СанПиН № 2.4.2.1178-02 СП 2.4. 3648-20 ГОСТ Р 50763-95; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0179-20 Действующая нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию.
			1 раз в 6 месяцев				

	<p>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>		<p>1 раз в 6 месяцев</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p>				
<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</p>	Пищеблок	<p>Ежедневно</p> <p>2 раза в год 1 раз в год</p>	<p>Визуальный, технологический, инструментальный контроль.</p> <p>Технический контроль.</p>	<p>Заместитель директора по безопасности, Заместитель директора по АХЧ, заместитель директора по лечебной работе шеф-повар , комиссия по контролю за</p>	<p>Журнал инструментального контроля, учет аварийных ситуаций</p>	<p>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-противоэпидемиологическ</p>

	(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 месяц 1 раз в год Постоянно		организацией и качеством питания,		ом благополучии». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0179-20
13.Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися.	1.Контингент обучающихся. 2.Режим питания. 3.Гигиена приема пищи.	Школьная столовая.	Ежедневно		Заместитель директора по ВР, Заместитель директора по лечебной работе, ст.воспитатель Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Приказ об организации питания обучающихся. График приема пищи, утвержденный директором школы, акты по проверке организации питания школьной комиссии.	СП 2.4. 3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0179-20