

**Программа производственного контроля над качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд МБОУ «Западнодвинская СОШ №1», организующей питание
детей в летнем оздоровительном лагере .**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственное лицо	Нормативная, нормативно- техническая методическая 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 и пищевая продукция	<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 поступивших сырья и пищевых продуктов	Фельдшер Фестунова Л.В.	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПин 2.3.2.1078-01
2	Контроль на этапе технологических процессов.	Процесс приготовления,	Лабораторный и инструментальный контроль:	1 раз в смену	Фельдшер	СП 2.3.6.1079-01

		готовая продукция.	- на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров); Готовой продукции: - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели. Обеда на калорийность: - физико-химические показатели Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: -органолептическое, микробиологические показатели.	1 раз в смену	Фестунова Л.В.	СанПин 2.3.2.1078-01 Нормативная и техническая документация СП 2.3.6.1079-01 СанПин 2.1.4..1074-01
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря.	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежда персонала.	(не менее 10 смывов)	Фельдшер Фестунова Л.В.	СП 2.3.6. 1079-01
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:	Перед открытием и во время эксплуатации		СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 Постановление

		Физические факторы: -микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха, шум, вибрация)		Минтруда №12 от 14.03.97г., Р 2.2.755-99
--	--	---	--	---

Учетные формы.

1. Журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов (продовольственного сырья) и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.

В журнале фиксируются все поступающие на пищеблок пищевые продукты, указываются время их поступления, изготовитель, поставщик, номер партии и другие важные реквизиты. Каждый продукт оценивается по органолептическим показателям. Также оценке подлежат соответствие упаковки и маркировки требованиям нормативных документов и температура (для скоропортящихся, в т. ч. замороженных, продуктов), которую имели продукты на момент отгрузки. Фиксирование в журнале предельного срока реализации продуктов и фактического срока реализации остатков. Это необходимо для контроля соблюдения сроков годности пищевых продуктов, установленных изготовителями.

2. Журнал контроля рациона питания и приемки готовой кулинарной продукции.

В журнале отмечается время приготовления каждой партии блюд и кулинарных изделий, записываются их наименования. В дополнение к названиям продуктов и блюд, предусмотренных в типовом рационе питания, указываются фактические наименования продуктов, которые дети получали в конкретный день и прием пищи.

Если в рационе питания указано "кисломолочный напиток", в журнале записывается его точное наименование ("Бифилайф", "Биойогурт").

Аналогичным образом фиксируются наименования фруктов ("яблоко", "абрикосы", "виноград"), соков ("яблочный витаминизированный", "яблочный прямого отжима") и т. п.

Особо отмечаются используемые в питании детей обогащенные (витаминизированные) пищевые продукты.

В целях контроля соблюдения рациона питания в журнале указываются сведения о заменах блюд и кулинарных изделий и причинах таких замен.

Проставляются отметки о доброкачественности продуктов (продовольственного сырья) на момент окончания хранения и поступления на производство.

По результатам проведения приемки готовой кулинарной продукции в журнале регистрируются качественные и количественные показатели готовых блюд и кулинарных изделий, оценивается их соответствие утвержденной технической документации (технологическим картам) по органолептическим показателям, критериям готовности (показателям правильно проведенной кулинарной обработки), оформлению блюд и температуре блюда при отпуске.

3. Журнал визуального производственного контроля пищеблока.

Необходим для регистрации результатов визуального контроля производственных, складских и бытовых помещений пищеблока, оценки их соответствия требованиям нормативных документов, записи предлагаемых мероприятий по устранению замечаний и нарушений.

Приводятся в журнале ссылки на конкретные пункты нормативных, технических, распорядительных и иных документов, требования которых нарушены.

Для сравнения данных, полученных в разное время, а также в целях повышения объективности контроля, используются оценочные шкалы.

4. Журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе).

В журнале отмечаются результаты ежедневного визуального осмотра (рук, зева) персонала, проводимого медицинским работником перед началом работы.

Проставляются отметки по результатам опроса персонала на предмет отсутствия в семье каждого работника случаев заболеваний кишечными инфекциями (пищевых отравлений); вести учет листков нетрудоспособности по уходу за больными членами семьи.

5. Журнал контроля условий хранения пищевых продуктов и параметров микроклимата в помещениях пищеблока.

Необходим для регистрации результатов измерения температуры и относительной влажности воздуха во всех складских помещениях, охлаждаемых камерах и холодильных шкафах, констатации соответствия (несоответствия) результатов измерений требованиям нормативных документов, а также для записи предложений по устранению выявленных нарушений. В качестве показателя, характеризующего условия труда персонала, в журнале указываются результаты измерений температуры в производственных помещениях пищеблока.

6. Журнал учета обогащения рациона питания микронутриентами.

В журнале регистрируется использование в питании детей обогащенных (витаминизированных) пищевых продуктов.

7. Ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю.

В ведомости анализируется фактический набор продуктов и оценивается его соответствие набору продуктов, в соответствии с утвержденным рационом питания.

Данные в форму для анализа вносятся на основании журнала контроля рациона питания, меню-требований и накопительной ведомости.

8. Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого сторонними организациями (лабораториями).

В журнале регистрируются все результаты лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, измерений, проводимых независимыми лабораториями. Также констатируется соответствие (несоответствие) результатов требованиям нормативных документов и записываются предложения по устранению выявленных нарушений.

9. Журнал регистрации аварийных ситуаций.

Необходим для регистрации ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию (отключение электричества, горячего водоснабжения, поломка технологического оборудования и т. п.), и всех проведенных мероприятий по их устранению.

