

Утверждаю
директор школы:



Программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовления блюд
МОУ Неделинской основной общеобразовательной школы,

организующей питание детей в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием при школе.

	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственное лицо
1	Контроль за качеством и безопасностью поступающих пищевых продуктов, в т.ч. а. соблюдение условий приемки, хранения, предпродажной подготовки и реализации продукции б. наличием документов удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов в. отсутствием признаков порчи товара и сроков годности продукции г. соответствием принадлежности к партии, упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов.	постоянно каждая партия	кладовщик
2	Контроль на этапе технологических процессов, в т.ч: а. просеивание сыпучих продуктов б. санитарная обработка яиц в. процеживание жидких продуктов г. контроль за соблюдением требованиям санитарных правил холодной обработки сырья д. порядок тепловой обработки, время обработки	постоянно	повар, мелиссера

	<p>г. контроль за соблюдением требованием санитарных правил холодной обработки сырья</p> <p>д. порядок тепловой обработки, время обработки</p> <p>е. контроль качества фритюрных жиров</p> <p>ё. соблюдение температуры и сроки реализации блюд к раздаче, качество готовой пищи</p>	постоянно	повар, медсестра
3	Отбор суточной пробы	постоянно	медсестра
4	<p>Контроль за хранением сырья и пищевых продуктов, соблюдением условий хранения и сроков годности, в т. ч.</p> <p>а. температурно-влажностный режим</p> <p>б. световой и воздушный режим</p> <p>в. товарное соседство и тары</p>	постоянно	кладовщик
5	<p>Контроль за соблюдением персоналом правил личной гигиены, в т. ч</p> <p>а. наличием у сотрудников личных медицинских книжек</p> <p>б. наличием у сотрудников чистой одежды, аптечки первой помощи, достаточного к-ва средств для мытья и дезинфекции рук</p>	постоянно	начальник лагеря, медсестра
6	<p>Контроль за содержанием помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в т. ч.</p> <p>а. исправностью холодного оборудования и правильностью установки температуры</p> <p>б. температурой воздуха внутри холодильного оборудования</p> <p>в. соблюдением микроклимата (температурный режим, влажность воздуха)</p> <p>г. качеством и своевременностью влажной уборки помещений, оборудования, мойки инвентаря</p>	постоянно	начальник лагеря, кладовщик, медсестра

Начальник лагеря:

Олейникова И.Ю.