



Утверждено
Директор МКОУ «Глазовская основная школа»
Т.В.Ермакова
Приказ 44-ОД от 09.04.2025г.

ПРОГРАММА

Производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей при МКОУ «Глазовская основная школа».

№п/п	Объект производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная, нормативно-техническая, методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний т.п.	Формы учёта (регистрации) результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах.						
1	Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья.	По необходимости	Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» и «Честный знак» Ермакова Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
2	Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Повар Карева В.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
3	Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии	Каждый технологический цикл	Повар Карева В.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Бракеражный журнал готовой

	приготовления блюд по технологическим документам	производства			пищевой продукции	
4	Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Карева В.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Наличие отобранных суточных проб
5	Дезинфекционные средства для мытья посуды	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Повар Карева В.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников						
1	Гигиеническая подготовка работников пищеблока	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением и реализацией мясо- молочной и кремово- кондитерской продукции, детского питания - ежедневно	Директор Ермакова Т.В.	СанПиН 2.4.3648-20	Личные медицинские книжки
2	Состояние работников	Количество работников с Инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Директор Ермакова Т.В., Фельдшер ФАП Михайлына Г.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

Организация лабораторных исследований.

№п/п	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров.
1	Бактериологический анализ гарнира	Гарниры	1 блюдо
2	Калорийность, выход блюд и соответствие	Рацион питания	1

	химического состава блюд рецептуре		
3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов
4	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов
5	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Водопроводная вода из разводящей сети помещений	1 проба

Учётные формы:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
5. Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования.