

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Кольшикинская СШ»:

Т. В. Черняченко/

Приказ № 5 от 10.01.2022 г.



**Программа производственного контроля над качеством и безопасностью приготовления блюд
Муниципального казённого общеобразовательного учреждения**

«Кольшикинская средняя школа»,

организующая питание детей в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей

1.1 Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих в оздоровительное учреждение.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, техническая и методическая документация на методы контроля /исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований/	Ответственный исполнитель	Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля
1.1.1	Используемое сырье, пищевые продукты	Контроль наличия сопроводительной документации при заключении договоров на поставку сырья	Каждая партия	Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ 7 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». СП 2.4.4 2599-10 СанПинН 2.4.52409-08 ФЗ от 27.12.2012 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»; ФЗ от 12.06.2008 г. №88-ФЗ, ФЗ от 24.06.2008г. №90-ФЗ, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 024/2011, ФЗ от 27.10.2008г. № 178-ФЗ, ТР ТС 023/211, ТР ТС 021/2011,	Директор Бухгалтер Завхоз Медработник	При заключении договоров на поставку сырья оценивается наличие гигиенических заключений и сертификатов соответствия /наличие протоколов с результатами лабораторных испытаний и исследований/, заключение ЦГСЭН о возможности применения продукции в организованном питании детей и подростков. При заключении договора подписывается

1.1.2
Используемое сырье

Приемка, учет, осмотр, бракераж
Приемка:
- документ предприятия-изготовителя, подтверждающий качество и безопасность продуктов
- удостоверение качества на данную партию продукции, накладные;
- маркировка соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-97 / на каждой единице упаковки название продукта, наименование, адрес предприятия-изготовителя, масса, нетто, состав, информация о пищевой и энергетической ценности продукта, срок годности, условия хранения и реализации;/
- ветеринарные свидетельства на животноводческое сырье;
Осмотр:
- вид и целостность упаковки;
- органолептические показатели: внешний вид продукта, цвет, запах, по возможности – вкус;
- не допускается приемка продуктов, не отвечающих требованиям
НТД и с пороками;
Не допускается принимать:
- продовольственные сырые и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность,
- мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства,
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без

Каждая партия

Бухгалтер
Завхоз

Книга поступления товаров.
Бракеражный журнал
скоропортящейся продукции и поступающей на предприятие продукции

ветеринарного свидетельства,
 - непотрошеную птицу /кроме дичи/,
 - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам,
 - утиные и гусиные яйца,
 - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток,
 - крупу, муку, с/фрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями,
 - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили,
 - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества, непригодности,
 - продукцию домашнего приготовления /консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и др. продукты, готовые к употреблению/.

Бракераж:
 Информация по проведенному осмотру заносится в брак. журнал.

Учет:
 Информация по поступающему продовольственному сырью и пищевым продуктам, соответствующим гигиеническим требованиям, заносится в книгу поступления товаров.

1.2. Ассортимент и объем изготавливаемой продукции. Качество готовой продукции. Соответствие объема и ассортимента изготавливаемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля /исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований/	Ответственный исполнитель	Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля
1.2.1.	Качество готовой продукции	Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, запах, вкус, В т.ч. на разрезе.	Каждая партия		повар фельдшер	Бракеражный журнал готовой продукции
1.2.2.	Суточная проба	Отбор суточной пробы – контроль за доброкачеством кулинарной продукции. Хранение в холодильнике для готовой продукции или в отделенном холодильнике при температуре +4 - +6 С	Каждая партия Ежедневно		повар завхоз	Суточная проба отбирается в специально выделенные стерильные промаркированные емкости отделимо для каждого блюда или кулинарного изделия.
1.2.3.	Устройство, планировка объекта	Соответствие планировки объекта плану размещения технологического оборудования по проекту.	1 раз перед открытием лагеря	СанПиН 2.4.4.2599-10	Директор Завхоз	
1.2.4.	Производственное оборудование.	Перечень наличия производственного оборудования	1 раз перед открытием лагеря		Директор Завхоз	Карточки /перечень/ наличия технологического оборудования

1.3 Контроль за рационом питания.

Контролируемый объект,	Периодичность	Нормативная, нормативно-техническая и	Учетная

№ п/п	используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	контроля	методическая документация на методы контроля /исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований/	Ответственный исполнитель	/отчетная/ документация по результатам контроля
1.3.1.	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимента продуктов, используемых в питании.	ежедневно	САНПиН.2.4.4.2.599-10	<p>Директор Зав.произв. фельдшер</p> <p>Бухгалтер</p>	<p>Примерное /2-х недельное/ меню, согласованное с ТО ТУ ФС Роспотребнадзора</p> <p>Меню-раскладка с указанием всех продуктов, входящих в состав каждого блюда, их количество, пищевая и энергетическая ценности выхода блюд.</p> <p>Рабочее меню.</p> <p>Накопительная ведомость /набор продуктов, используемых в питании детей, в среднем за 10 дней/.</p> <p>Журнал учета искусственной витаминизации.</p>

1.4 Контроль за технологией изготовления и соблюдением требований санитарных правил при изготовлении кулинарной продукции.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля /исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований/	Ответственный исполнитель	Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля

1.4 1.1.	Нормативно-техническая документация	Наличие необходимой нормативно-технической документации.	1 раз перед открытием школы	СанПиН 2.4.5.2409-08 ГОСТ Р 50763-95 действующая нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию	Повар	Сборник рецептов ГОСТы, ТУ.ТИ.
1.4.2	Технологическая документация.	Правильность оформления технологической документации.	1 раз перед открытием лагеря		завхоз	Технологическая документация /технологические карты/ на производство каждого вида производимой продукции.
1.4.3	Соблюдение санитарно-технологических требований при подготовке и кулинарной обработке продуктов.	Подготовка и кулинарная обработка продуктов осуществляется только в определенном производственном помещении /согласно плану размещения технологического оборудования/ согласно технологической карте производства конкретного вида продукции.	Каждая партия		Повар	Наличие необходимой санитарно-эпидемиологической нормативной и методической документации. Технологические карты.
1.4.4	Тепловое оборудование	Температура внутри теплового Оборудования: при наличии Встроенных измерительных приборов. Контроль исправности технологического оборудования				
1.4.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Органолептически, на разрезе цвет сока при проколе изделия. температура изделия.	Каждая партия.	СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.4.4.25599-10	Фельдшер, повар	Бракеражный журнал готовой продукции.

1.5. Поточность производственных процессов.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля /исследований,	Ответственный исполнитель	Учетная /отчетная/ документация по результатам
-------	--	--	------------------------	---	---------------------------	--

							контроля
1.5.1	Отсутствие общих, встречающихся, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	Отсутствие нарушения поточности технологического процесса.	Ежедневно	СП 2.4.4.2599-10	Повар	Кулинарная обработка продуктов в соответствии со схемой технологического процесса осуществляется в производственных помещениях согласно схеме размещения технологического оборудования с соблюдением правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке.	

1.6 Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля /исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований/	Ответственный исполнитель	Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.6.1	Условия и сроки транспортировки	Температурный режим и время транспортировки. Каждая партия сопровождается документацией: Накладная и качественное удостоверение с указанием даты и часа изготовления с момента окончания технологического процесса, условий и сроков хранения /сроки хранения включаются в себя	Каждая партия	СанПиН 2.4.4.2599-10 СанПиН 2.4.5.2409-08 ФЗ от 27.12.2012 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»; ФЗ от 12.06.2008 г. №88-ФЗ, ФЗ от 24.06.2008г. №90-ФЗ, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 024/2011,	Директор, фельдшер	Нормативно-техническая документация, отражающая время хранения партии транспортировки продукции, карта-схема маршрута, накладная, ярлык.

		время транспортировки/ Время транспортировки особо- скоропортящейся продукции не превышает 1 час.		ФЗ от 27.10.2008г. № 178- ФЗ, ТР ТС 023/211, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ФЗ от 02.01.2000г. №29-ФЗ, СанПиН 2.3.2.1324-03	
--	--	--	--	---	--

1.7. Контроль за хранением продуктов /сырья, полуфабрикатов, и готовой кулинарной продукции/.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля /исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований/	Ответственный исполнитель	Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.7.1	Помещения для хранения продуктов /сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции/	Сроки и условия хранения продуктов /хранение полуфабрикатов в соответствии со сроками и условиями хранения, пре-досмотренными. Наличие достаточного количества помещений. Наличие термометров, соблюдение зонирования по видам товаров, маркировка помещений.	Ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.4.4.2599-10	Завхоз	Хранение пищевых продуктов – в соответствии с нормативно-технической документацией. Журнал температурного режима и влажности в кладовых.
1.7.2.	Холодильное оборудование, холодильные камеры, шкафы, морозильные камеры.	Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в камерах и холодильных шкафах. Наличие термометров, наличие ярлыка на единице транспортной тары с указанием даты, часа выработки режима и срока хранения.	Постоянный контроль за режимом работы холодильных камер.	СанПиН 2.4.4.2599-10	Завхоз	Специальный журнал результатов проверок температурного режима в холод обор.