

Утверждаю
И.о. Директора МОКУ ФООШ
пгт Лальск
_____ Осенникова Н.С.

Программа

**производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд
МОКУ Фабричной ООШ пгт Лальск Лузского района Кировской области организующей питание
детей в оздоровительном лагере дневного пребывания. (с 01.06 по 22.06. 2023г.)**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственног о контроля	Ответственно е лицо	Нормативная, нормативно- техническая методическая документация, регламентирующа я проведение исследований, испытаний и т.п.
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 	Каждая партия поступивших сырья и пищевых продуктов	Начальник лагеря	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

			законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);			
2	Контроль на этапе технологических процессов.	Процесс приготовления, готовая продукция.	Лабораторный и инструментальный контроль: - 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	1 раз в смену	Начальник лагеря	СП 2.3.6.1079-01 СанПин 2.3.2.1078-01 Нормативная и техническая документация СП 2.3.6.1079-01 СанПин 2.1.4..1074-01

			Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: -органолептическое, микробиологические показатели.			
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)	Начальник лагеря	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: Физические факторы: -микроклимат: (температура, влажность воздуха;	Перед открытием и во время эксплуатации		СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 Постановление Минтруда №12 от 14.03.97г., Р 2.2.755-99

			скорость движения воздуха, шум, вибрация)			
--	--	--	---	--	--	--