



УТВЕРЖДАЮ

Начальник лагеря

Чугунова Т.Г. Чугунова Т.Г.

Программа

**производственного контроля над качеством и безопасностью приготавливаемых блюд
Муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Кайсацкая средняя школа»
Палласовского муниципального района
Волгоградской области,
организующего питание детей
в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей.**

1 Контроль за качеством и безопасностью

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.	Учётная /отчётная / документация по результатам контроля.
1.1	Используемое сырьё пищевые продукты.	Контроль наличия сопроводительной документации при заключении договоров на поставку сырья.	Каждая партия.	Федеральный закон от 02, 01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП2.4.4 2599-10 СанПинН2.4. 52409-08 ФЗ от 27.12 2012г. №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, ТР ТС 022/2011, ФЗ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, СанПинН2.3.2.1324-03	Директор Бухгалтер Завхоз Медработник	При заключении договоров на доставку 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 спецификация.
1.1.2	Используемое сырьё.	Приёмка, учёт, осмотр, бракераж. Приёмка: - документы предприятия изготовителя, подтверждающие 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; - ветеринарное свидетельство на животноводческое сырьё. Осмотр: - вид и целостность упаковки; - органолептические показатели; - внешний вид продукта цвет, запах, по возможности вкус; - не допускается приёмка продуктов, не отвечающих требованиям НТД и с пороками; <u>Не допускается принимать:</u> - продовольственное сырьё и пищевые продукты без документов, подтверждающих качество и безопасность; - мясо, субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства, - рыбу, раков, - сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства, Непотрошеную птицу/ кроме дичи/, - яйца с загрязнённой 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 другие продукты, заражённые амбарными вредителями - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили, - пищевые продукты с истёкшими сроками годности и признаками не-	Каждая партия		Бухгалтер завхоз	Журнал поступления товаров. Бракеражный журнал скоропортящейся продукции и поступающей на предприятие продукции.
--	---	---------------	--	------------------	--

		доброкачественности, - продукцию домашнего приготовления/ консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и др. продукты готовые к употреблению/. Бракераж: - информация по проведённому осмотру заносится в бракеражный журнал; Учёт: - Информация по поступающему продовольственному сырью и пищевым продуктам, соответствующим гигиеническим требованиям, заносится в журнал поступления товаров.				
--	--	--	--	--	--	--

1.2 Ассортимент и объём изготавливаемой продукции. Качество готовой продукции. Соответствие объёма 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	Учётная /отчётная / документация по результатам контроля.
1.2.1	Качество готовой продукции	Органолептические показатели: Внешний вид, запах, вкус, в т.ч. на разрезе.	Каждая партия		Повар, медработник	Бракеражный журнал готовой продукции

1.2.2	Суточная проба	Отбор суточной пробы – контроль за доброкачественностью кулинарной продукции. Хранение в холодильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике при температуре +4 - +6 С	Каждая партия ежедневно		Повар завхоз	Суточная проба отбирается в специально выделенных стерильных промаркированных ёмкости отдельно 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 производственного оборудования.

1.3 Контроль за рационом питания

№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	Учётная /отчётная / 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 2.4.4.2599-10	Директор Завхоз Медработник бухгалтер	Примерное /2-х недельное меню согласованное с ТО Ту Ф Роспотребнадзора Меню – раскладка с указанием всех продуктов входящих в состав каждого блюда, их количество, пищевая и энергетическая ценность выхода блюд. Рабочее меню, накопительная ведомость /Набор продуктов используемых в питании детей в среднем за десять дней/. Журнал учёта искусственной витаминизации.

1.4 Контроль за технологиями 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	Учётная /отчётная / документация по результатам контроля.
1.4.1	Нормативно-техническая документация.	Наличие необходимой нормативно-технической документации	1 раз перед открытием лагерь	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 лагерь		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 определённом 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 2.4.4.2599-10	Медработник 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, измерений, испытаний, экспертиз, обследований/	Ответственный исполнитель	Учётная /отчётная / документация по результатам контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.5.1	Отсутствие общих встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов готовой продукции чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	Отсутствие нарушения поточности технологического процесса	Ежедневно	СП2.4.4.2599-10	повар	Кулинарная обработка продуктов в соответствии со схемой технологического процесса осуществляется в производственных помещениях в соответствии со схемой размещения технического 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	Учётная /отчётная / 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 продукции сопровождается следующей документацией: Накладная и качественное удостоверение с указанием даты и часов изготовления с момента окончания технологического процесса, условий и сроков хранения, сроки хранения включают в себя время транспортировки. Время транспортировки особо скоропортящейся продукции не превышает 1 час	Каждая партия	СанПиН 2.4.4.2599-10 СанПиН 2.4.5.2409-08 ФЗ от 27.12.2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании» ФЗ от 12.06.2008г. №88 ФЗ от 24.06.2008 г. №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, ТР ТС 022/2011, ФЗ от 02.01.2000г. №29-ФЗ СанПиН 2.3.2.1324-03	Директор Медработник	Нормативно-техническая документация, отражающая время хранения и транспортировки партии продукции, карта-схема маршрута, накладная, ярлык.

1.7 Контроль за хранением продуктов/ сырья, и 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	Учётная /отчётная / документация по результатам контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.7.1	Помещение для хранения продуктов и сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Сроки и условия хранения продуктов, хранение полуфабрикатов в соответствии со сроками и условиями хранения, предусмотренными Наличие достаточного количества помещений. Наличие термометров, соблюдения 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 соответствии с нормативно- технической документацией. Журн. температурного режима и влажности 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 Режим и срока хранения.	Постоянный контроль за режимом работы холодильных камер.	СанПиН 2.4.4.2599-10	завхоз	Специальный журнал результатов проверок в холодильном оборудовании.