

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ
 «Основная школа №5»
 И.В.Рыкова
 24.08.2020 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
 ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
 В МБОУ «ОСНОВНАЯ ШКОЛА №5»
 на 2020-2021 учебный год.**

№ п/п	Наименование	Периодичность	Ответственный	Примечание
1.	Проведение лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора	1 раз в сезон	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае»	В соответствии с приложением 11 к СанПиН 2.4.4.2599-10
2.	Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья	По мере поступления и использования продуктов питания	кладовщик Волкова Т.В.	С соответствующей регистрацией в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
3.	Бракераж готовой кулинарной продукции	Ежедневно, перед выдачей приготовленной пищи	бракеражная комиссия приказ №73 от 05.04.2019г., с изменением приказ №199 от 02.10.2019г.	Со своевременной регистрацией в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции
4.	Контроль за рационом питания	Ежедневно	шеф-повар Нефедова Н.А.	С регулярной регистрацией в Ведомости контроля за рационом питания
5.	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Ежедневно, перед началом работы	шеф-повар Нефедова Н.А.	Со своевременной регистрацией в Журнале здоровья
6.	Проведение термометрии	Утром при входе, каждые 2 часа рабочего времени.	шеф-повар Нефедова Н.А.	Со своевременной регистрацией в Журнале термометрии
7.	Осуществление витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	повар Ламанова А.Г.	Со своевременной регистрацией в Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд
8.	Учёт температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	кладовщик Волкова Т.В.	С регистрацией в Журнале учёта температурного режима холодильного оборудования
9.	Учёт неисправностей технологического и холодильного оборудования	При возникновении неисправностей	шеф-повар Нефедова Н.А.	С соответствующей регистрацией в Журнале учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования
10	Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд	Ежедневно	повар Ламанова А.Г.	Порционные блюда – в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г. Хранение - в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С