

УТВЕРЖАЮ

Директор МКОУ «Вишневская СШ»

Н.С. Наумова

Приказ № 3/11 от «25» августа 2017 г.

# Программа производственного контроля

над качеством и безопасностью приготовляемых блюд  
муниципального казенного образовательного учреждения  
«Вишневская средняя общеобразовательная школа»,  
организующего питание детей в оздоровительном лагере

## 1.1. Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на предприятие.

| №<br>п/п | Контролируемый<br>объект,<br>используемый<br>материал | Контролируемая и/или<br>определяемые показатели                                                       | Периодичность<br>контроля | Нормативная, нормативно-<br>техническая и методическая<br>документация на методы<br>контроля /исследований,<br>измерений, испытаний,<br>экспертиз, обследований/               | Ответственный<br>исполнитель                          | Учетная /отчетная/<br>документация по<br>результатам<br>контроля                                                     |
|----------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1.1.   | Используемое<br>сырье                                 | Контроль наличия<br>сопроводительной<br>документации при<br>заключении договоров на<br>поставку сырья | Каждая<br>партия          | Федеральный закон от<br>02.01.2000 № 29 –ФЗ 7<br>« О качестве и безопасности<br>пищевых продуктов»<br>СП 2.4.4. 2599-10<br>СанПиН 2.4.52409-08<br>ФЗ от 27.12.2012 г. № 184-ФЗ | Директор,<br><br>Бухгалтер,<br>Завхоз,<br>Медработник | Сертификаты<br>соответствия /наличие<br>протоколов с<br>результатами<br>лабораторных<br>испытаний и<br>исследований/ |

|        |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                   |  |                                                                                             |
|--------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                    | <p>- материалы сырья</p> <p>Осмотр:</p> <p>- вид, целостность упаковки;</p> <p>- органолептические показатели;</p> <p>- запах, вкус;</p> <p>- возможность порчи;</p> <p>- наличие насекомых;</p> <p>- наличие ГТД и т.д.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               | <p>« О техническом регулировании»</p> <p>ФЗ от 12.06.2008г. № 88-ФЗ</p> <p>ФЗ от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ</p> <p>ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 024/2011</p> <p>ФЗ от 27.10.2008г. № 178-ФЗ</p> <p>ТР ТС 023/2011</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ТР ТС 022/2011</p> <p>ФЗ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ</p> <p>СанПиН 2.3.2. 1324-03</p> <p>СанПиН 2.4.4.2599-10</p> |                   |  | <p>Бракеражный журнал скоропортящейся продукции и поступающей на предприятие продукции.</p> |
| 1.1.2. | Используемое сырье | <p>Приемка, учет, осмотр, бракераж.</p> <p><b>Приемка:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- документ предприятия-изготовителя, подтверждающий качество и безопасность продуктов;</li> <li>- удостоверение качества на данную партию продукции, накладные;</li> <li>- 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/;</li> </ul> | Каждая партия |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Бухгалтер, Завхоз |  |                                                                                             |

|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  | <p>- ветеринарные свидетельства на животноводческое сырье.</p> <p><b>Осмотр:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вид и целостность упаковки;</li> <li>- органолептические показатели: внешний вид продукта, цвет, запах, по возможности- вкус;</li> <li>- не допускается приемка продуктов, не отвечающих требованиям НТД и с пороками:</li> </ul> <p><u>Не допускается принимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продовольственные сырые и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность, -мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства,</li> <li>- рыбу и раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства.</li> </ul> <p>Непотрошеную птицу/ кроме дичи,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам</li> </ul> <p>- утиные и гусиные яйца.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши»,</li> </ul> |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|



**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  | Ассортимент, объем изготавливаемой продукции | Наличие примерного 10-дневного меню.<br>Соответствие объема изготавливаемой продукции производственным мощностям предприятия.                                                                                  | 1 раз в месяц          | СанПиН 2.4.4.2599-10                                                                                                                             | Директор, Зав. производством | -                                                                                                                                         |
| 1.2.2. | Качество готовой продукции                   | Органолептические показатели:<br>- внешний вид, цвет, запах, вкус, в т.ч. на разрезе.                                                                                                                          | Каждая партия          | СанПиН 2.4.4.2599-10                                                                                                                             | Повар, врач                  | Бракеражный журнал готовой продукции                                                                                                      |
| 1.2.3. | Суточная проба                               | Отбор суточной пробы – контроль за доброкачественностью кулинарной продукции:<br>- мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;<br>- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного | Ежедневно              | МУК 4.2.577-69<br>МУ 4237-86<br>МУ 315 от 22.12.85<br>СанПиН 2.4.4.2599-10                                                                       | Фельдшер                     | Суточная проба отбирается в специально выделенные стерильные промаркированные емкости отдельно для каждого блюда или кулинарного изделия. |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  |  |  | <p>свидетельства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- непотрошеную птицу (кроме дичи);</li> <li>- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», яйца из хозяйства, неблагополучных по сальмонеллезам;</li> <li>- утиные и гусиные яйца;</li> <li>- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;</li> <li>- крупу, муку, с/фрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями;</li> <li>- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;</li> <li>- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;</li> <li>- продукцию домашнего приготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и др. продукты, готовые к употреблению);</li> </ul> |  |  |  |
|  |  |  |  | <p><b>Бракераж:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |

|        |                                                                                                                                                                     |                                                                                            |                              |                      |                  |                                                           |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------------------------------|
|        | Информация по проведенному осмотру заносится в бракер. журнал.                                                                                                      |                                                                                            |                              |                      |                  |                                                           |
|        | Учет:<br>Информация по поступающему продовольственному сырью и пищевым продуктам, соответствующим гигиеническим требованиям, заносится в Книгу поступления товаров. |                                                                                            |                              |                      |                  | Учетная /исчетная/ документация по результатам экспертизы |
|        | Хранение в холодильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике при температуре $+4^{\circ} - +6^{\circ}\text{C}$                                        |                                                                                            |                              |                      |                  | Примечание 16                                             |
| 1.2.4. | 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 | План размещения технологического оборудования             |
| 1.2.5. | Производственное оборудование                                                                                                                                       | Перечень наличия производственного оборудования                                            | 1 раз перед открытием лагеря | СанПиН 2.4.4.2599-10 | Директор, завхоз | Карточки (перечень) наличия технологического оборудования |

### 1.3. Контроль за рационом питания.

| №<br>п/п | Контролируемый<br>объект,<br>используемый<br>материал | Контролируемая и/или<br>определяемые показатели                                                                                                                                                                                                           | Периодичность<br>контроля | Нормативная,<br>нормативно-техническая<br>и методическая<br>документация на методы<br>контроля /исследований,<br>измерений, испытаний/<br>экспертиз, обследований/ | Ответственный<br>исполнитель                      | Учетная /отчетная/<br>документация по<br>результатам<br>контроля                                                                                                                                                                                     |
|----------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.3.1.   | Рацион питания                                        | Качественный и<br>количественный состав<br>рациона питания, его<br>соответствие возрастным и<br>физиологическим<br>потребностям, соблюдение<br>требований и рекомендаций<br>по формированию рациона,<br>ассортимента продуктов,<br>используемых в питании | Ежедневно                 | ФЗ                                                                                                                                                                 | Директор,<br>Зав. производ.<br>Врач,<br>Бухгалтер | Примерное 10-<br>дневное меню.<br>Меню-раскладка с<br>указанием всех<br>продуктов, входящих<br>в состав каждого<br>блюда, их количество,<br>пищевая и<br>энергетическая<br>ценности выхода<br>блюд.<br>Журнал учета<br>искусственной<br>витаминации. |

#### 1.4. Контроль за технологией производства и соблюдением требований санитарных правил при производстве кулинарной продукции.

| № п/п  | Контролируемый объект, используемый материал                                                     | Контролируемые и/или определяемые показатели                                                                                                                                                                                                  | Периодичность контроля       | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля/исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований/экспертиз | Ответственный исполнитель | Учетная/отчетная документация по результатам контроля                                                                                                                              |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.4.1. | Нормативно-техническая документация                                                              | Наличие необходимой нормативно-технической документации                                                                                                                                                                                       | 1 раз перед открытием лагеря | СанПиН 2.4.4.2599-10                                                                                                                                     | Повар                     | Сборник рецептур, ГОСТы, ТУ и т.п.                                                                                                                                                 |
| 1.4.2. | Технологическая документация                                                                     | Правильность оформления технологической документации                                                                                                                                                                                          | 1 раз перед открытием лагеря | СанПиН 2.4.4.2599-10                                                                                                                                     | Повар                     | Технологическая документация (технологические карты) на производство каждого вида производственной 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                | СанПиН 2.4.4.2599-10                                                                                                                                     | Повар                     | Наличие необходимой санитарно-эпидемиологической нормативной и методической документации. Инструкции по каждой ответственной операции технологического процесса. Журналы. Графики. |

|        |                                                 |                                                                                      |               |                      |                    |                                       |
|--------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------|--------------------|---------------------------------------|
| 1.4.4. | Тепловое оборудование                           |                                                                                      |               |                      | Директор           |                                       |
| 1.4.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Органолептический, на разрезе цвет сока при проколе изделия.<br>Температура изделия. | Каждая партия | СанПиН 2.4.4.2599-10 | Фельдшер,<br>Повар | Бракеражный журнал готовой продукции. |

### 1.5. Проточность 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 | Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля                                                                                                                                                      |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.5.1. | Отсутствие общих, встречаемых, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. | Отсутствие нарушения проточности технологического процесса | Ежедневно              | СанПиН 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 |

# 1.6. Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

| №<br>п/п | Контролируемый<br>объект,<br>используемый<br>материал                                                     | Контролируемая и/или<br>определяемые показатели                                                                                                                                                                                                                      | Периодичность<br>контроля                                               | Нормативная,<br>нормативно-<br>техническая и<br>методическая<br>документация на методы<br>контроля /исследований,<br>измерений, испытаний,<br>экспертиз,<br>обследований/ | Ответственные<br>исполнители | Учетная /отчетная/<br>документация по<br>результатам<br>контроля                                                                                      |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.6.1.   | Помещения для<br>хранения<br>продуктов (сырья,<br>полуфабрикатов и<br>готовой<br>кулинарной<br>продукции) | Сроки и условия хранения<br>продуктов.<br>Наличие достаточного<br>количества помещений.<br>Наличие термометров,<br>соблюдение зонирования по<br>видам товаров, маркировки<br>помещений.                                                                              | Ежедневно                                                               | СанПиН 2.4.4.2599-10                                                                                                                                                      | Завхоз                       | Хранение пищевых<br>продуктов – в<br>соответствии с<br>нормативно-<br>технической<br>документацией.<br>Журнал<br>температурного<br>режима в кладовых. |
| 1.6.2.   | Холодильное<br>оборудование,<br>холодильные<br>камеры, шкафы,<br>морозильные<br>камеры.                   | Исправность холодильного<br>оборудования и<br>правильность установки<br>температуры в камерах и<br>холодильных шкафах.<br>Наличие термометров,<br>наличие ярлыка на единице<br>транспортной тары с<br>указанием даты, часа<br>выработки, режима и срока<br>хранения. | Постоянный<br>контроль за<br>режимом<br>работы<br>холодильных<br>камер. |                                                                                                                                                                           | Завхоз                       | Специальный журнал<br>результатов проверок<br>температурного<br>режима в<br>морозильных<br>камерах.                                                   |