



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
 ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
 ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ В МБОУ «ОСНОВНАЯ ШКОЛА №5»
 на 2023-2024 уч. 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 утвержденной программой ХАССП
2.	Бракераж скоропортящейся пищевой продукции	по мере поступления и использования продуктов питания	кладовщик	С соответствующей регистрацией в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции
3.	Бракераж готовой кулинарной продукции	ежедневно, перед выдачей приготовленной пищи	бракеражная комиссия	Со своевременной регистрацией в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции
4.	Контроль за рационом питания	ежедневно	шеф-повар	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	Со своевременной регистрацией в Журнале здоровья
6.	Осуществление витаминизации третьих и сладких блюд	по мере необходимости	шеф-повар	Со своевременной регистрацией в Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд
7.	Учёт температурного режима холодильного оборудования	ежедневно	кладовщик	С регистрацией в Журнале учёта температурного режима холодильного оборудования
8.	Учёт неисправностей технологического и холодильного оборудования	при возникновении неисправностей	кладовщик	С соответствующей регистрацией в Журнале учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования
9.	Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд	ежедневно	повар	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