

Программа производственного контроля на пищеблоке СП « Детский сад Берёзка» ГБОУ СОШ им. Ф.Н.Иждерова на 2021 – 2022 учебный год.

Администрация школы и сотрудники пищеблока ГБОУ СОШ им. Ф. Н. И ж е д е р о в а с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Программа производственного контроля пищевой продукции по параметрам безопасности в СП «Детский сад Берёзка» ГБОУ СОШ им. Ф.Н.Иждерова .

Контроль технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
Приёмка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и визуальная)	-ТГН на продукцию, сертификаты. -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления	Кладовщик	Товарно- транспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5)
Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	-Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность холодильного оборудования	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2) Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; -Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие технологических карт; -Выполнение правил и требований технологического процесса	Повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока . Технологические карты
Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	- Соответствие готовой продукции требованиям	Мед. сестра	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение №4)