Форма программы производственного контроля

Объекты контроля и их контролируемые параметры	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетно-отчетной документации
1	2	3	4	5	6

Полякова Светлана Владимировна
Подписан: Полякова Светлана Владимировна
DN: C=RU, O=МБОУ СОШ №18 сюХарагун Хилокский район Забайкальский край, CN=Полякова Светлана Владимировна, E=schcola18haragun@yandex.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: с.Харагун Хилокский район Забайкальский край
Дата: 2021.04.11 21:58:45+09'00'
Версия: 4.0.1.0

Производственный контроль при организации школьного питания включает:

- контроль рациона школьного питания (контроль за ассортиментом и технологиями блюд и кулинарных изделий, включенных в рационы питания школьников различных возрастных групп, пищевая и энергетическая ценность рациона и т.п.);
- входной производственный контроль (документальный производственный контроль, бракераж, замеры температуры и выборочные лабораторные исследования);
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов производства кулинарной продукции (хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры температуры в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий);
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
- приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение температуры готовой пищи на раздаче, отбор суточной пробы);
- контроль за приемом пищи.