



«Утверждаю»

Директор школы:

А.Н. Барнев

2025г

**Программа
производственного контроля над качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд в МБОУ Кощинская СШ,
организующая питание детей в летнем оздоровительном
лагере при школе**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной продукции; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступивших сырья и пищевых продуктов	Начальник лагеря
2	Контроль на этапе технологических процессов.	Процесс приготовления, готовая продукция.	- на этапах технологического процесса. Готовой продукции.	1 раз в смену 1 раз в смену	Начальник лагеря
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря.	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежда персонала.	По графику СЭС	Начальник лагеря
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: -микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха, шум, вибрация)	Перед открытием и во время эксплуатации	Начальник лагеря