

Характеристика пищеблока и школьного буфета-раздаточной

Пищеблок, где осуществляется приготовление пищи для школы и детского сада, находится по адресу Глазовский район, д. Штанигурт, ул. Глазовская, д. 5 в здании детского сада. На пищеблоке организовано: централизованное холодное, горячее водоснабжение от электроводонагревателей накопительного типа, внутренняя сеть канализации, центральное отопление, совмещенное освещение, система вентиляции. Работа пищеблока предполагается на сырье. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Пищеблок имеет в своем составе следующие помещения: помещение моечной кухонной посуды, горячий цех, цеха сырой продукции. Складское помещение оборудовано стеллажами и холодильным оборудованием (два холодильника, один морозильный ларь, один низкотемпературный холодильник), приборами для контроля температуры и влажности воздуха. Холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами. На пищеблоке установлено холодильное и морозильное оборудование, технологическое оборудование (электроплита 6-ти комфорочная с жарочной камерой, пароварочный конвекционный аппарат, котел пищеvarочный, машина для переработки овощей -3 шт., электрическая мясорубка-1 шт., водонагреватель – 5 шт. и др.), производственные столы, производственные ванны, умывальник для мытья рук персонала. Овощной, мясорыбный цеха оборудованы производственными ваннами для обработки сырья. В зоне приготовления холодных закусок установлен бактерицидный облучатель. Производственные и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом от верха приемной воронки. В моечной установлена двухсекционная ванна для мытья кухонной посуды. Система вентиляции на пищеблоке в рабочем состоянии, над моечными ваннами, варочной плитой пищеблока организована местная вытяжная вентиляция.

Разделочный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы имеют соответствующую маркировку. Хранение разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции осуществляется отдельно. Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания, производственные столы имеют металлическое покрытие, посуда используемая для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

В комнате персонала установлены шкафы для отдельного хранения домашней и спецодежды персонала. Персонал обеспечен спецодеждой, одноразовыми перчатками, масками.

Транспортирование готовой пищевой продукции до школы осуществляется в контейнерах, а именно в термосах. Хранение и мытье термосов осуществляется на пищеблоке, а именно хранение в специально отведенном месте – на стеллажах, мытье – в комнате моечной тары.

Буфет – раздаточная расположена по адресу Глазовский район, д. Штанигурт, ул. Глазовская, д. 3 в здании КДЦ «Искра» на 2 этаже, где обучаются учащиеся школы. Буфет оборудован одной раковиной для мытья рук детей, что является достаточным, поскольку посадочных мест для учащихся предусмотрено – 20. Имеется раковина для мытья рук персонала, двухсекционная моечная ванна, оборудованная локальной вытяжкой (зонд), оснащённая смесителями для воды. Водоснабжение, канализация централизованные, горячее водоснабжение – электрические водонагреватели. Столовая мебель без дефектов, позволяет проводить мойку и дезинфекцию, обеденные столы, и стол для термосов, накрыты ПВХ – скатертью, без дефектов, которая так же позволяет проводить мойку и дезинфекцию.

В целях обеспечения приготовления качественной и безопасной пищевой продукции, соответствующей характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для нее действующими законодательными и нормативными документами ведется программа производственного контроля, утвержденная директором МОУ «Штанигуртская НШ».

Утверждаю

Директор МОУ «Штанигуртская НШ»

Н.А.Касимова

Приказ № 84 – од от 31.08.2021г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанная на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических
требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в МОУ «Штанигуртская НШ»

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» и иными актами.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) и реализации, организации производственного контроля в МОУ «Штанигуртская НШ» с применением принципов ХАССП (анализа опасностей и критических контрольных точек). В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель Учреждения. Контроль за исполнением программы сохраняется за ним же. По Учреждению издан приказ «О создании постоянно действующей группы ХАССП, разработке и внедрении системы ХАССП».

Сотрудники пищеблока и все, кто причастен к организации питания, исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (Приложение № 2);
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. (Приложение № 4);
- Требования к санитарному содержанию помещений Учреждения (Приложение № 11).
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение № 15).
- Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение № 17).

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением. Объектами производственного контроля являются пищеблок (все помещения, цеха, технологическое оборудование, технологические процессы), школьный буфет, продукция с пришкольного участка. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Удмуртской Республике» в г.Глазове.

**Должностные лица (сотрудники), на которых возложены функции
по осуществлению производственного контроля**

№	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Касимова Наиля Агзамовна	Директор
2	Семакина Ирина Владимировна	Зам.директора по УВР, учитель
3	Микрюкова Лия Вячеславовна	Завхоз
4	Жуйкова Людмила Александровна	Повар
5	Чернышова Марина Васильевна	Повар

Порядок контроля с момента поступления сырья до реализации готовой продукции

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля выделяют виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними проводят анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно критическая точка
Формирование ассортиментного перечня продуктов			
<u>Биологические:</u> - эпидемиологически опасные блюда, - поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	Договора с поставщиками, управление поставками, анализ и корректировка меню, планирование расхода продукции	При выполнении контрольных плановых мероприятий риск не велик	
Поступление продуктов на склад			
<u>Биологические:</u> -загрязнение патогенными м/о, -нарушение целостности упаковки, условий транспортировки <u>химические:</u> -с/х пестициды, <u>физические:</u> -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками. Визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля степень риска не велика	Можно установить
Хранение продуктов на складе			
<u>Биологические:</u> -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д), -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <u>химическое:</u> - загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция, размораживание холодильников. Дератизация, проведение генеральных уборок. Соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов	Степень риска высокая. Вероятность последствий высокая.	Установить контрольную критическую точку (ККТ)
Подготовка посуды и инвентаря			

<u>Механические:</u> -сколы, острые края, опасность порезов. <u>биологические:</u> -загрязнение патогенными м\о, <u>химическое:</u> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, санитарному содержанию помещения пищеблока.	Степень риска высокая. Вероятность последствий высокая.	Установить контрольную критическую точку (ККТ)
--	--	--	--

Следующий этап – это перечень критических контрольных точек, начиная с приемки сырья, последующим хранением поступающего пищевого сырья, его обработкой и переработкой, термообработкой при приготовлении кулинарных изделий и заканчивая реализацией готовой пищевой продукции.

Приемка сырья

- проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, (рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов согласно среднесуточному набору пищевой продукции для детей по возрастам (Приложение № 19).

- требования к перевозке и приему пищевых продуктов в Учреждение (Приложение № 20)

Хранение поступающего пищевого сырья

– в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение № 6 и Приложение № 7).

Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий

- процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в Учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденным директором 10-дневным меню и технологических карт, выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений (10 дневное меню и технологические карты хранятся на пищеблоке).

Реализации готовой пищевой продукции

- снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи готовой продукции с пищеблока (Приложение № 21). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

Определение критических пределов для каждой ККТ

Пределные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Контролируемый параметр	Пределное значение	Ответственный	Нормативная база
ККТ - Приемка сырья			
Сопроводительная документация Целостность упаковки Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Завхоз	Приложение № 12
ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья			
Температура и влажность Чистота оборудования и помещений Содержание склада Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима и влажности Нарушение санитарной обработки Не соответствие Неисправность оборудования	Завхоз	Приложение № 6,7
ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении			

Чистота оборудования и помещений пищеблока Техническое состояние оборудования Выполнение требований технологической карты	Нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования Не соответствие требованиям технологической карты	Повар	Приложение № 2
ККТ- реализация готовой продукции			
Соответствие готовой продукции требованиям технологической карты	Не соответствует	Директор	Сборник технологических карт, 10 дневное меню

Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
• ККТ - Приемка сырья	
Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
Температура хранения сырья при приеме	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
• ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья	
Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена оборудования
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
• Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	
Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
• Реализация (выдача) готовой продукции	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим	Информирование руководства, административное взыскание с

показателям	ответственного сотрудника, замена блюда, учеба с персоналом
Обнаружение несоответствия готового блюда микробиологическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, гигиена персонала, дополнительная уборка, учеба с персоналом, повторная сдача блюда на микробиологию.

Объекты контроля по этапам технологического процесса

Технологический процесс	Объект контроля	Критерий контроля	Кратность контроля	Место проведения контроля	Ответственный	Журнал	Результат
Приемка сырья/продукта	Основное сырье. Дополнительное сырье. Упаковка	Органолептические показатели. Сопроводительные документы, целостность упаковки и маркировка	Каждая партия	Помещение для холодильников, складские помещения	Завхоз	Накладные	Проверка наличия и полноты необходимой сопроводительной документации. Оценка качества и безопасности используемого сырья и тары.
Хранение сырья/продукта	Мясо/рыба	Температура в камере хранения не выше -18 °С. Продолжительность хранения не более 3 месяцев со дня изготовления.	Каждая партия	Помещение для холодильников	Завхоз	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Оценка правильности хранения сырья и тары
	Яйца	Температура хранения от -2 °С до +20 °С.	Каждая партия	Помещение для холодильников	Завхоз	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Оценка правильности хранения сырья и тары
	Сыпучие продукты	Влажность не более 75% температура не более +25 °С.	Каждая партия	Кладовая сухих продуктов	Завхоз	Журнал учета температуры и влажности	Оценка правильности хранения сырья и тары
	Овощи, фрукты	Влажность не более 90% Температура хранения от 0 °С до +25 °С.	Каждая партия	Кладовая овощей, помещение для холодильников	Завхоз	Журнал учета температуры и влажности. Журнал температурного режима холодильного оборудования	Оценка правильности хранения сырья и тары

	Консервы	Влажность не более 75% температура не более +25 °С.	Каждая партия	Кладовая сухих продуктов, помещение для холодильников	Завхоз	Журнал учета температуры и влажности. Журнал температурного режима холодильного оборудования	Оценка правильности хранения сырья и тары
	Кисло-молочная продукция	Температура хранения от +2 °С до +4 °С.	Каждая партия	Помещение для холодильников	Завхоз	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Оценка правильности хранения сырья и тары
Подготовка сырья /продукта	Размораживание мяса/рыба	Способ и режим размораживания. Окончание процесса. Температура воды не выше +15 °С.	Каждая партия	Мясо-рыбный цех	Повар	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса размораживания
Мойка мяса/рыбы	Техническое и санитарное состояние оборудования	Правильность сортировки мяса/рыбы. Проточность или кратность сменяемости воды Соотношение мяса/рыбы и воды не менее 1:2 Температура воды не выше +15 °С. Тщательность мойки Полнота стекания избытка воды, продолжительность процесса 20-30 мин	Каждая партия	Мясо-рыбный цех	Повар	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса. Выявление бракованных экземпляров
Мойка яиц	Техническое и санитарное состояние оборудования	Правильность сортировки яиц. Замачивание в ванной, промывание проточной водой.	Каждая партия	Мясо-рыбный цех	Повар	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса. Выявление бракованных экземпляров
Мойка упаковки кисло-молочной продукции	Техническое и санитарное состояние оборудования	Замачивание в промаркированной таре, промывание проточной водой	Каждая партия	Моечная тары	Повар	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса. Выявление бракованных экземпляров
Мойка сыпучих продуктов	Техническое и санитарное	Промывание проточной водой, очищение	Каждая партия	Горячий цех	Повар	Инструкция, визуальный	Оценка правильности процесса.

	состояние оборудования					осмотр	
Мойка овощей, фруктов	Техническое и санитарное состояние оборудования	Промывание проточной водой, очищение	Каждая партия	Овощной цех первичной обработки	Повар	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса.
Мойка консервов	Техническое и санитарное состояние оборудования	Промывание проточной водой, очищение	Каждая партия	Овощной цех первичной обработки	Повар	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса.
Измельчение филе мяса в мясорубке	Мясо/рыба	Техническое и санитарное состояние оборудования Инструкция от завода производителя по эксплуатации оборудования.	Не реже 1 раза в смену. Каждая партия	Мясо-рыбный цех	Повар	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса.
Измельчение овощей, фруктов	Овощи, фрукты	Техническое и санитарное состояние оборудования Инструкция от завода производителя по эксплуатации оборудования.	Не реже 1 раза в смену. Каждая партия	Овощной цех вторичной обработки, холодный цех	Повар	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса.
Термическая обработка	Мясо/рыба	Варка, тушение в пароконвектомате до готовности блюда до достижения температуры +200 °С +250 °С.	Каждая партия	Горячий цех	Повар	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса.
	Крупа/овощи	Варка, тушение в пароконвектомате до готовности блюда до достижения температуры +150 °С +200°С.	Каждая партия	Горячий цех	Повар	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса.
Охлаждение / остывание	Готовый продукт	До начала выдачи готового блюда на плите, охлаждение до температуры +70 °С + 75 °С.	Каждая партия	Горячий цех	Повар	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса.
Контроль	Готовый продукт	Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, вид на разрезе, форма и размер наличие	Каждое блюдо	Горячий цех	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции	Соответствие технологической карте

		посторонних примесей)					
--	--	-----------------------	--	--	--	--	--

Сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, а именно:

- Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (Приложение № 2);
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. (Приложение № 4);
- Требования к санитарному содержанию помещений Учреждения (Приложение № 11).
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение № 15).
- Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение № 17).

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие разделы:

1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
2. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
3. Порядок контроля с момента поступления сырья до реализации готовой продукции.

Раздел 1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Касимова Наиля Агзамовна	Директор
2	Семакина Ирина Владимировна	Зам.директора по УВР, учитель
3	Микрюкова Лия Вячеславовна	Завхоз
4	Жуйкова Людмила Александровна	Повар
5	Чернышова Марина Васильевна	Повар

Раздел 2. Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением. Объектами производственного контроля являются групповые ячейки (фильтр, игровая, спальня, буфет, туалет), пищеблок (все помещения, цеха, технологическое оборудование, технологические процессы), классные кабинеты, школьный буфет, песок с песочницы, продукция с пришкольного участка. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Удмуртской Республике» в г.Глазове.

Обязательные мероприятия

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на	Оборудование, инвентарь	5-10 смывов	1 раз в зимнее время

наличие возбудителей иерсиниозов	в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Водопроводная вода в детском саду и школьном буфете	1	2 раза в год
Физико- химический анализ	Овощи с пришкольного участка	3-4 вида	1 раз в год в осенний период

Дополнительные объекты и перечень мероприятий по производственному контролю

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
Контроль организации питания		
Обработка посуды и инвентаря: - содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; - обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	Постоянно	Кухонный рабочий
Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	фельдшер Штанигуртского ФАП
Витаминация готовых блюд медсестра	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: —проведение витаминизации третьих блюд; —использование витаминизированных продуктов	фельдшер Штанигуртского ФАП
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	завхоз
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	Бракеражная комиссия
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	завхоз
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	повар
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока	фельдшер Штанигуртского ФАП

Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	фельдшер Штанигуртского ФАП
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников пищеблока		
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями и, повреждениями кожных покровов)	ежедневно	фельдшер Штанигуртского ФАП
Термометрия сотрудников	ежедневно	фельдшер Штанигуртского ФАП
Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	- Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. - Аптечки находятся во всех группах, на пищеблоке, медицинском кабинете	фельдшер Штанигуртского ФАП
Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками и санитарно-гигиенического обучения	Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	директор, фельдшер Штанигуртского ФАП
Контроль охраны окружающей среды		
Санитарное состояние хозяйственной зоны	Ежедневно	завхоз
Дезинфекция	По необходимости	завхоз
Дезинсекция	По необходимости	завхоз
Дератизация	Ежеквартально	завхоз

Блок-схема технологического процесса пищеблока



