

**Программа производственного контроля, ИП Сеилова А. столовая при ООШ №2 с.Астраханка**

(наименование объекта, субъекта)

№ /п	наименование мероприятий	срок исполнения	форма завершения	исполнитель	примечание
	Организация и проведение производственного контроля.	постоянно	Договор на производственный контроль	Акредитованная лаборатория (название лаборатории с кем заключен договор на производственный контроль)	
	Исследование проб пищевых продуктов (сырье), готовых блюд на микробиологические показатели.	1 раз в полугодие	Договор на производственный контроль	Акредитованная лаборатория (название лаборатории с кем заключен договор на производственный контроль)	при вводе объекта в эксплуатацию и при изменении схемы освещения (размещение и количество осветительных приборов)
	Исследование проб воды и санитарно-микробиологические и химические показатели.	1 раз в год	Договор на производственный контроль	Акредитованная лаборатория (название лаборатории с кем заключен договор на производственный контроль)	

				кем заключен договор на производственный контроль		при вводе объекта в эксплуатацию, при проведении и пусконаладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования
Исследование смывов.	1 раз в полугодие	Договор на производственный контроль	Акредитованная лаборатория (название лаборатории с кем заключен договор на производственный контроль)			
Исследование эффективности вентиляции	1 раз в 3 года	Договор на производственный контроль	Акредитованная лаборатория (название лаборатории с кем заключен договор на производственный контроль)			
Исследование блюд на калорийность.	1 раз в полугодие	Договор	Акредитованная лаборатория (название лаборатории с кем заключен договор на производственный контроль)			

			производственный контроль	ая лаборатория (название лаборатории с кем заключен договор на производстве нный контроль	
	Определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах.	1 раз в полугодие	Договор на производственный контроль	Акредитованная лаборатория (название лаборатории с кем заключен договор на производстве нный контроль	
	Соблюдение требований к приему и использованию в производстве поступающего сырья, пищевой продукции, товарному соседству, режиму их обработки, контролю качества, хранению отбракованного сырья				
	Ведение учетно-отчетной документации на пищеблоке (Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный), журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).				
	Соблюдение условий и сроков хранения, сроков годности, реализации готовой продукции.				

1	Требования к условиям и срокам реализации, раздате готовых блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий						
2	Наличие и выполнение технологических карт приготовления, перспективного меню и ассортиментного перечня блюд выпускаемой продукции, менно-раскладки.						
3	Соответствие фактического рациона питания с перспективным меню.						
4	Не допускать приготовления и использование запрещенных блюд.	2 раза в год	Допуск к работе				
5	Соблюдение требований к содержанию, эффективности и исправности систем горячего и холодного водоснабжения, водоотведения, освещения, вентиляции, кондиционирования, микроклимата, теплоснабжения объекта.	ревизия ежегодно, постоянный контроль	Акт выполненных работ	ИП			
6	Проведение дезинфекционных, дератизационных мероприятий на объекте и территории, соблюдение кратности обработок.	согласно договора	Договор на производственный контроль	Акредитованная лаборатория (название лаборатории с кем заключен договор на производственный контроль)			иметь 3х месячный запас, приготовлен ие согласно инструкции по применению
7	Обеспеченность необходимым запасом моющих, дезинфицирующих средств, условия их хранения, сроков приготовления, правил применения, учету.	ежедневно			ИП		

18	Наличие документов, подтверждающих безопасность и соответствие используемых парфюмерно-косметических средств (наличие свидетельств о государственной регистрации, сертификата о соответствии, декларации о соответствии).	постоянно	наличие свидетельств о государственной регистрации, сертификата о соответствии, декларации о соответствии)	ИП	
19	Соблюдение требований к уборке производственных, бытовых и вспомогательных помещений объекта, условия и кратность, проведение генеральной уборки	постоянно	приказ на ответственное лицо	ИП	

**Программа должна быть утверждена ИП**