



ДИРЕКТОР ООО «ШТУМ»

ШТУКАРЬ А.М.

**Программа
производственного контроля за
качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд**

Январь 2021

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

Директор: Штукарь Анатолий Михайлович

Повар, _____

Зав. производством: Поненко. О.В.

Ф. И. О.	Производственный контроль
Директор, зав. производством, повар	Контроль за соблюдением норм и правил согласно Постановлению от 27.10.2020 №32 и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Штукарь А.М.	Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками
Штукарь А.М.	Контроль за организацией гигиенической подготовки персонала
Повар, зав. производством	Контроль за организацией питания, витаминизацией третьих блюд

2. Контроль за организацией питания.

2. Контроль за организацией питания.				
1	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Повар, зав. производством
2	. Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Повар, зав. производством

3	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Директор Повар, зав.производством
4	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Повар, зав.производством
5	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Директор, зав. производством
6	Контроль за приобретением использованием моющих, дез, средств, инд. защ., уборочного инвентаря.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Директор
7	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Повар, зав.пр-вом
8	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Повар, зав.пр-вом

	продукции.			
9	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Повар, зав.пр-вом
10	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.		ежедневно	Повар, зав.пр-вом
11	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Повар, зав.пр-вом
12	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Директор, повар, зав. пр-вом
13	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Директор, зав. про-ом
14	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания, проверка мед. книжек	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Медицинский работник, зав производством

. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке должны ежедневно заполняться журналы:

№ п/п	Название журнала	Должность	Ф.И.О. ответственного
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Зав. производством	Поненко О.В.
2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Зав. производством	Поненко О.В.
3.	Ведомость контроля за рационом питания	Зав. производством	Поненко О.В.
4.	Журнал здоровья №1, журнал здоровья №2 (термометрия)	Зав. производством	Поненко О.В.
5.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Зав. производством	Поненко О.В.
6.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Зав. производством	Поненко О.В.
7.	Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования	Зав. производством	Поненко О.В.
8.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд	Зав. производством	Поненко О.В.

3. Информировать Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4. Лабораторный контроль

1. Готовая продукция на микробиологические показатели.

2. Калорийность.

3. Смывы на БКГП.

4. Контроль за соблюдением мер по предотвращению распространения коронавирусной инфекции:

- своевременная смена одноразовых масок, перчаток
- обработка помещений разрешенными дезинфицирующими средствами с вирулицидным эффектом
- термометрия
- наличие антисептиков и антибактериального мыла
- проветривание помещений