

Мероприятия ежедневного контроля пищеблока образовательной организации

Производственный контроль в образовательной организации осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил [СП 1.1.1058-01](#) "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18. Согласно письму Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 г. [№ 01/1350-12-32](#) данные санитарные правила действуют на территории РФ до вступления в силу соответствующих технических регламентов.

Мероприятия	Объекты контроля	Примечания
Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Условия транспортировки продуктов и готовых блюд	Наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке
	Сопроводительная документация на продукты и готовые блюда	Товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании
	Качество поступающей продукции	Соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки
Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	1. Исправность холодильного оборудования. 2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов.	

	3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции. 4. Соблюдение правил товарного соседства. 5. Отсутствие видимых признаков порчи продукции	
Контроль на этапе технологического процесса	1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции. 2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения. 3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары. 4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования. 5. Ассортимент и объем производимой продукции	
Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопаток, ложек и т. д.). 2. Маркировки инвентаря и разделочных досок. 3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд.	

	4. Масса нетто одной порции. 5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов	
Контроль уборки помещений пищеблока	1. Мытье полов, удаление пыли и паутины, протираание радиаторов, подоконников. 2. Санитарная обработка технологического оборудования. 3. Обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств	Проводится по мере его загрязнения и по окончании работы