

Пояснительная записка к программе производственного контроля

МКУП «Комбинат школьного питания» осуществляет деятельность:

- организация общественного питания детей

Водообеспечение и водоотведение детских садов осуществляется от централизованной сети.

Продукция изготавливается согласно сборников технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий издательство г. Пермь, 1 и 2 том, год издания - 2004г., 2008г, 2013г, технико-технологических карт.

Схема технологического процесса:

Блоки питания

| Наименование этапа | Краткое содержание этапа | Производственное помещение |
|-----------------------------------|--|--|
| Приемка сырья на склад и хранение | Приемка по количеству и качеству: подсчет, взвешивание, визуальный контроль продукта и упаковки, качества сырья, анализ сопроводительных документов, размещение сырья и материалов на складе согласно установленных условий и правил хранения. | Помещения для приемки |
| Подготовка сырья | Обработка овощей, зелени, фруктов. Подготовка п/ф для 2 блюд (мясо, рыба, кура) | Сырой цех |
| Изготовление готовой продукции | Варка, приготовление блюд | Горячий цех |
| Реализация готовых блюд | Подача блюд | Раздаточная зона |
| Мойка столовой, кухонной посуды | Мытье посуды | Моечная для мытья столовой и кухонной посуды |

Основными целями осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий (далее производственный контроль) являются обеспечение санитарно-противоэпидемиологического благополучия на объекте, обеспечение качества и безопасности вырабатываемой продукции, реализуемых пищевых продуктов. Производственный контроль проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Основными задачами производственного контроля в организации питания образовательных учреждений являются:

обеспечение соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предусмотренных действующим законодательством;

предотвращение санитарных правонарушений на объекте; предупреждение (профилактика) инфекционных, в том числе острых

кишечных инфекций и неинфекционных заболеваний, в частности пищевых отравлений.

Юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями действующего законодательства, иметь в штате или привлекать на договорной основе специалистов, прошедших гигиеническое обучение и аттестованных в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» с выдачей соответствующего документа, осуществлять производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется новое количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, воды, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

2. В соответствии с осуществляемой деятельностью - организация общественного питания образовательных учреждений, необходимо руководствоваться нормами, санитарными правилами, методами и методиками контроля факторов среды обитания, установленными в нижеуказанном перечне нормативных актов:

| № п/п | Наименование санитарных правил, гигиенических нормативов, методов и методик контроля |
|-------|--|
| 1. | Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; |
| 2. | Федеральный закон от 23.02.2013г №15-ФЗ « Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; |
| 3. | Федеральный закон от 18.06.2001г № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»; |
| 4. | Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; |
| 5. | Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»; |
| 6. | Федеральный закон от 04.05.2011г №99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»; |
| 7. | Постановление Правительства РФ от 16.04.2012г №317 « Об утверждении Положения лицензировании деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-инженерно- модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах» (вред Постановления Правительства РФ от 06.03.2015г № 201); |
| 8. | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки»; |
| 9. | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; |
| 10 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; |

| | |
|----|---|
| 11 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из соков и овощей»; |
| 12 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 24/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; |
| 13 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; |
| 14 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; |
| 15 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; |
| 16 | Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»(ТР ЕАЭС 040/2016); |
| 17 | СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»; |
| 18 | СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»; |
| 19 | СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. |
| 20 | СанПиН 2.2.4.3359-16 «Гигиенические требования к физическим факторам на рабочих местах» |
| 21 | СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; |
| 22 | СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; |
| 23 | СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»; |
| 24 | СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; |
| 25 | СП 3.1.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»; |
| 26 | СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»; |
| 27 | СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; |
| 28 | СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемическими паротита»; |
| 29 | СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий». |
| 30 | СП 1.3.2322-08 «Безопасность работы с микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней»; |
| 31 | СП 1.2.036-95 «Порядок учета, хранения, передачи и транспортирования микроорганизмов 1-4 групп патогенности»; |
| 32 | Приказ Минздравсоцразвития Российской Федерации №302 н от 12.04.2011г (с изменениями и дополнениям, вступил в силу 01.07.2020). Об утверждении вредных профессий и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры, и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ Минздрава Российской Федерации № 229 от 29.06.2000г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации». |
| 33 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания |
| 34 | СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» |
| 35 | СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи |

3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок.

3.1. Работники организации проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

| Наименование осмотров, обследований: | Кратность осмотров: |
|--|---|
| 1 | 2 |
| Исследование крови на брюшной тиф | При поступлении на работу. |
| Осмотр терапевтом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Осмотр дерматовенерологом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Осмотр стоматолога | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Осмотр оториноларинголог | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Акушер-гинеколог (женщины) | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Осмотр врача психиатра | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Осмотр врача нарколога | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Мазок из зева и носа на наличие стафилококка | При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидпоказаниям |
| Исследование крови на сифилис | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Мазки на гонорею | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Флюорография | При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год |
| Исследование на носительство кишечных инфекций | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям |
| Исследование на носительство яиц гельминтов | При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год |
| Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация | При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год дет сады; 2 раза в год школы |

3.2. Кроме того, работникам организации рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

3.3. Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, будет предоставлен дополнительно, согласно графиков.

4. Перечень химических и иных факторов, а так же объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (**контрольных критических точек**), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб.

Контрольные критические точки:

- транспортировка пищевых продуктов
- качество поступающего сырья

- хранение сырья
- технология обработки сырья и выпуска продукции
- качество выпускаемой продукции
- реализация выпускаемой продукции.

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля выполняются следующие мероприятия:

| п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
|-----|--|---------------|
| 1. | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования | постоянно |
| 2. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок | постоянно |
| 3. | Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию | ежедневно |
| 4. | Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования | ежедневно |
| 5. | Проверка качества проточного сырьевых поступающего в организацию – документальная и органолептическая, а также условий и правильности его хранения и использования | постоянно |
| 6. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены | постоянно |

6. Перечень работ, услуг осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем, выпускаемой продукции:

- организация общественного питания образовательных учреждений

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды выпускаемой продукции и процесса выполнения услуг

| № п/п | Вид выполняемых работ и оказываемых услуг (контрольные критические точки) | Мероприятия предусматривающие обоснование безопасности |
|-------|---|---|
| 1. | Транспортировка пищевых продуктов | - наличие специализированного транспорта, - экспедитор и грузчики имеют личные медицинские книжки; |
| 2. | Приемка сырья | - на каждую поступающую партию сырья имеется сопроводительная документация в полном объеме. |
| 3. | Хранение сырья | - контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов питания (температурный режим), - контроль за соблюдением правил товарного соседства, - предприятие обеспечено необходимым холодильным оборудованием в достаточном объеме, - гарантийное обслуживание холодильного оборудования осуществляется по договору. |
| 4. | Изготовление продукции | - контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации |

| | | |
|----|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - наличие договора на обслуживание технологического и холодильного оборудования, - наличие необходимой документации на изготавливаемую продукцию |
| 5. | Качество выпускаемой продукции | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления, - контроль за готовой продукцией по органолептическим показателям, - проведение производственного лабораторного контроля выпускаемой продукции и сырья в микробиологической и физико-химической лабораториях |
| 6. | Условия реализации приготовленной продукции | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря (щипцы, лопатки, ложки и т.д.), маркировка инвентаря - контроль сроков реализации продукции |
| 7. | Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на предприятии | <ul style="list-style-type: none"> - проведение текущей обработки и дезинфекции осуществляется по договору, - своевременное прохождение работниками мед.обследований и гигиенического обучения при поступлении на работу и ежегодных, - наличие достаточного набора инвентаря и дезсредств, - обеспечение персонала достаточным количеством сан/одежды и своевременная смена |
| 8. | Утилизация отходов производства | <ul style="list-style-type: none"> - вывоз мусора и утилизация лицензированной организацией. |

8. Перечень контролируемых показателей, проводимых пищевой технологической лабораторией МКУП «КШП»

| № п / п | Наименование показателей | Объект исследования | Количество показателей, не менее | Место отбора | НД регламентирующая проведение исследований. |
|---------|---|---|--|--|---|
| 1. | Ферментная инаktivация (термическая обработка) | Блюда из рубленного мяса, натуральные; Блюда из рыбы: изделия из котлетной массы | Не менее 1 пробы в год | столовые школ, пищеблоки детских садов | ГОСТ Р 54607.2-2012 |
| 2. | Содержание хлеба в котлетной массе | Блюда из рубленного мяса; Блюда из рыбы: изделия из котлетной массы | Не менее 1 пробы в год | столовые школ, пищеблоки детских садов, магазины | ГОСТ 4288-76 |
| 3. | Массовая доля сухих веществ | Напитки: сладкие блюда, горячие напитки, кофе с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком. Булочные и мучные кондитерские изделия. Хлеб | не менее 1 пробы в месяц не менее 2 проб в месяц не менее 1 пробы в 10 дней | столовые школ, пищеблоки детских садов кондит. цех пекарский цех | ГОСТ Р 54607.2-2012 ГОСТ 5900-2014 |
| 4. | Массовая доля жира | Блюда из творога: запеканки сырники. Гарниры: из картофеля, овощей, бобовых, круп и макаронных изделий. Молоко. Молочные продукты. Булочные и мучные кондитерские изделия. | не менее 1 пробы в месяц не менее 1 пробы в 10 дней не менее 2 проб в месяц | столовые школ, пищеблоки детских садов входной контроль столовые школ, пищеблоки детских садов кондит. цех | ГОСТ Р 54607.2-2012 ГОСТ Р 54607.2-2012 ГОСТ Р 54607.2-2012 |
| 5. | Содержание молока (по лактозе) | Блюда из круп: каши молочные жидкие, вязкие. Кофе с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком. | не менее 2 проб в 10 дней | столовые школ, пищеблоки детских садов. | ГОСТ Р 54607.2-2012 |
| 6. | Кислотность | Хлеб Молоко. Молочные продукты. | не менее 1 пробы в 10 дней не менее 1 пробы в 10 дней | пекарский цех входной контроль, столовые школ, пищеблоки детских садов. | ГОСТ 5670-96 ГОСТ 3624-92 |
| 7. | Качественное определение наполнителя | Изделия натуральные, рубленные | по мере изготовления на момент проверки | столовые школ, пищеблоки детских садов. | ГОСТ Р 54607.2-2012 |
| 8. | Пористость | Хлеб | не менее 1 пробы в 10 дней | пекарский цех | ГОСТ 5669-96 |
| 9. | Влажность | Мука хлебопекарная. | по мере поступления (не менее 2 проб в месяц) | входной контроль | ГОСТ 21094-75 |
| 10 | Лактоза | Молоко. Молочные продукты. | не менее 1 пробы в неделю | входной контроль столовые школ, пищеблоки детских садов. | ГОСТ 51259-99 |
| 11 | Органолептические показатели на доброкачественность (определение продуктов первичного распада белков в бульоне) | Мясо крупнокусковое. Овощи свежие. Капуста свежая белокочанная. Картофель свежий продовольственный. Свекла столовая свежая. Морковь столовая свежая. Лук репчатый свежий. | при возникновении сомнительного органолептического анализа не менее 1 пробы в 10 дней | входной контроль входной контроль | ГОСТ 23392-2016 ГОСТ 29270-95 |
| 12 | Нитраты | | | | |

**Перечень контролируемых показателей,
проводимых микробиологической лабораторией МКУП
«Комбинат школьного питания»**

| № | Наименование | Место отбора | Количество отобранных проб | Периодичность | Цель исследования | НД регламентирующая проведение исследований. |
|---|--|--|----------------------------|---------------|---------------------------------|--|
| | смывы с объектов производственного окружения оборудования, руки персонала и одежды | произв. МКУП «КШП» (кондит, пекарский, мясо-рыбный цеха), столовые школ, пищеблоки детских садов | не менее 5 проб | 2 раза в год | микробиологическое исследование | |
| | вода питьевая | произв. МКУП «КШП» (кондит, пекарский, мясо-рыбный цеха), столовые школ, пищеблоки детских садов | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологическое исследование | |
| | мясо птицы, субпродукты | произв. МКУП «КШП» (мясо-рыбный цех) | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологическое исследование | |
| | яйцо куриное | произв. МКУП «КШП» | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологическое исследование | |
| | масло сливочное | произв. МКУП «КШП» | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологическое исследование | |
| | мясо охлажденное | произв. МКУП «КШП» (мясной цех) | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологическое исследование | |
| | мясо замороженное | произв. МКУП «КШП» (мясной цех) | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологическое исследование | |
| | Колбасные изделия | произв. МКУП «КШП» (мясной цех) | не менее 2 проб | 4 раза в год | микробиологическое исследование | |
| | Овощи свежие очищенные полуфабрикаты (картоф, морковь) | произв. МКУП «КШП» (овощной цех) | не менее 1 пробы | 4 раза в год | микробиологическое исследование | |
| | готовая продукция: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, изделия из рубл. мяса, запеченные и т. д. | столовые школ, пищеблоки детских садов | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологическое исследование | |
| | гарниры (рис отвар, макаронные изделия, пюре картофельное и т.д.) | столовые школ, пищеблоки детских садов | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологическое исследование | |
| | пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные без крема и т.д. | произв. МКУП «КШП» (кондит. цех) | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологическое исследование | |

сверженная программа производственного контроля МКУП «Комбинат школьного питания» 2021г

**Перечень контролируемых показателей, проводимых в аккредитованной
испытательной лаборатории ООО «ПермАгроСервис»**

| N п/п | Наименование объекта | Объект исследования или (и) исследуемый материал | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний |
|----------|---|--|--------------------------------------|--|---|
| 1 | Входной контроль поступающего сырья (склад) | Яйцо столовое | Мкр. робиологические исследования | 2 раза в год | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| | | Масло сливочное | Микробиологические исследования | 2 раза в год | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| | | Мясо птицы (тушка) замороженное | Микробиологические исследования | 2 раза в год | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| 2 | Контроль готовой продукции производства МКУП «КШП», смывов | Хлебобулочные изделия (хлеб) | Токсичность | 1 раз в год | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| | | Колбасные изделия | Токсичность | 1 раз в год | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| | | Овощи свежие очищенные полуфабрикат | Токсичность | 1 раз в год | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| | | Исследования смывов (мясо- рыбный цех, пекарско- кондитерский цех) | Исследования на яйца гельминтов | 1 раз в год | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |

9. ПЕРЕЧЕНЬ СЛУЖЕБНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ на 2021 год

| №п /п | Наименование журнала | Ответственные |
|-------|--|--------------------------|
| 1 | Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Заведующие производством |
| 2 | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | |
| 3 | Гигиенический журнал (здоровья) | |
| 4 | Журнал «Учета температурного режима холодильного оборудования» | |
| 5 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | |
| | | |
| | | |
| | | |

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.

- Отключение электроэнергии.
- Отключение водоснабжения.
- Выход из строя холодильного оборудования.
- Выход из строя технологического оборудования.
- Выход из строя канализационной системы.
- Стихийное бедствие.

При возникновении любой из выше перечисленных ситуаций предприятие останавливает свою деятельность. Принимаются немедленные меры для устранения причин аварии.

**11. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ,
на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля.**

1. Директор предприятия
2. Заместитель директора
3. Специалисты по школьному и дошкольному питанию
4. Главный технолог предприятия
5. Зав. микробиологической лаборатории
6. Технологи
7. Специалист по качеству
8. Зав производством

**12. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ,
подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке**

Заместитель директора предприятия
Специалисты по школьному и дошкольному питанию
технологи
заведующие производством
кондитера
повара
кухонные рабочие
кладовщик
экспедиторы- грузчики
уборщики производственных помещений

**13. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ, БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПИЩЕВОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ
МКУП « КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ »**

- Полуфабрикаты: Мясные рубленые формованные; мясосодержащие рубленые формованные.
 - Полуфабрикаты: мясные крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные.
 - Блюда из рубленого мяса натуральные.
 - Блюда из рубленого мяса.
 - Блюда из рыбы: Изделия из котлетной массы.
 - Блюда из круп: Каши молочные жидкие, вязкие.
 - Блюда из творога: Запеканки, сырники.
 - Гарниры: из картофеля, овощей, бобовых, круп, макаронных изделий.
 - Напитки: Сладкие блюда. Холодные напитки. Горячие напитки.
- Кофе с молоком, какао с молоком, кофейный напиток.
- Булочные и мучные кондитерские изделия.
 - Хлеб.
 - Молоко. Молочные продукты.
 - Овощи свежие (капуста, картофель, свекла столовая, морковь столовая, лук репчатый) на определение нитратов.

14. Мука.

14. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

- Выполнение производственного лабораторного контроля поступающих пищевых продуктов.
- Соблюдение согласованного ассортиментного перечня.
- Соблюдение правил транспортировки, приемки, хранения и реализации пищевых продуктов.
- Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
- Обновление оборудования, технологических инструкций.
- Проведение санитарных дней на предприятии.
- Своевременное прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения персоналом предприятия, повышение производственных навыков и т.д.