УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ Будинской ООШ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.С.Бабаев/

Программа

производственного контроля качества и безопасности приготовляемых блюд в лагере дневного пребывания на базе Муниципального общеобразовательного учреждения

Будинской основной общеобразовательной школы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование производственно-го контроля | Объект исследова-ния и (или) исследуемый материал | Определяемые показатели | Периодичность производствен-ного контроля | Ответствен-ное лицо |
| 1. | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции | Сырьё и пищевая продукция | - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке и товарно-сопроводительной документации;  - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;  - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объём информации, наличие текста на русском языке и т.д.) | Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов | Повар  Начальник лагеря |
| 2. | Санитарно-гигиенический режим | Помещения ЛДП.  Столовая.  Кухня. | - соблюдение гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания; соблюдение гигиенических требований к естественному и искусственному освещению;  - соблюдение режима дня ЛДП;  - соответствие столовой, кухонной посуды, столовых , соблюдение правил мытья посуды;  - исправность холодильного и технологического оборудования;  - соответствие теплового режима внутри холодильников, холодильных камер;  - приобретение моющих средств и уборочного инвентаря;  - своевременность уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены;  - соответствие ведения документации. | Постоянно | Начальник лагеря;  медработник;  повар. |