



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
НОВОКУЙБЫШЕВСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«ФАБРИКА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Утверждаю



Директор НМУП ФШП

Резинкина Л.П.

Программа производственного контроля НМУП ФШП
2023- 2024 учебный год.

Мероприятия	Ответственные за исполнение	Кратность	Отметка о выполнении
1.Лабораторные исследования: Продовольственного сырья по мере необходимости	Директор Резинкина Л.П.		
- контроль качества готовой продукции - бактериологический анализ; (2-3 блюда)	Технолог	1 раз в год в соответствии с графиком	10.12.2023
- качество термической обработки;	Евдокимов Е.А.		10.12.2023
- смывов на наличие микрофлоры, паразитологии			01.09.2023
-контроль качества питьевой воды			10.12.2023
- продовольственное сырьё		По мере необходимости	ФШП (склад) 20.09.2023
-контроль за уровнем искусственной освещённости в помещениях столовых		При смене осветительного оборудования, 1 раз в 5 лет	
- контроль показателей воздушно- теплового режима микроклимата		1 раза в год	

2.Мед.осмотр в соответствии с приказом № 29Н от 28.01.2021	Менеджер по персоналу: Писанова Л.А.	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в 5 лет При поступлении на работу	16.05.2023
3. Профессионально-гигиеническая подготовка	Санитарный врач	1 раз в год По мере необходимости	Август 2023 Сентябрь 2023
4. Контроль за наличием сертификатов	НМУП ФШП	Постоянно	
5. Контроль регистрации мед. книжек	ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии	При поступлении на работу	
6. Входящий контроль за продукцией животноводства уполномоченными лицами (наличие деклараций, сертификатов в соответствии)	Ветеринарный врач	постоянно	
7. Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Зав. производством	постоянно	
8. Разработать и утвердить примерное цикличное меню с учётом сезонности, количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона;	Директор Резинкина Л.П. Инженер-технолог Юдина И.В.	4 раза в год 1 раз в год	01.09.2023 01.03.2024 20.08.2024 31.05.2024
9.Анализ охвата горячего питания с учётом дислокации и категории	Инженер-технолог Юдина И.В.	ежемесячно	ежемесячно
10.Пополнять и обновлять технологические карты с указанием энергетической ценности блюд	Технолог	постоянно	
11.Провести: - кулинарный совет по вопросам индивидуального питания отдельных групп школьников. - смотр-конкурс лучшая школьная столовая	Директор Резинкина Л.П. Технолог Евдокимов Е.А.	1 раз в год	12.09.2023 шк №8 18.04.2023 шк № 20

12. Контроль качества готовой продукции на этапах технологического процесса приготовления: - визуальный осмотр - температура подачи блюд на линии раздачи, на обеденных столах - контрольные варки - объём порций путём взвешивания и т.д.	Технолог Евдокимов Е.А. Инженер-технолог Юдина И.В.	1 раз в месяц	15.09.23 шк № 9 15.10.23 шк № 21 15.11.23 шк № 20 10.12.23 шк № 15 22.01.24 шк № 17 18.02.24 шк № 19 24.03.24 шк № 3 25.04.24 шк № 4 20.05.24 шк № 6
13. Потребительские конференции	Технолог Евдокимов Е.А.	1 раз в квартал	
14. Занятия с поварами по вопросам технологии приготовления	Технолог Евдокимов Е.А.	В каникулярные дни	05.10.23-11.10.23 23.02.2023-25.02.23 11.04.23-13.04.23
15. Тестирование поваров 3,4,5 разрядов	Инженер-технолог Юдина И.В.	1 раз в год	23.11.23-27.11.23
16. Провести ревизию технологического и холодильного оборудования	ЗАО «Самараторгтехника» Директор Гуськов Г.С.	1 раз к новому учебному году	24.08.23 №3, №4, №8, №11 25.08.23 №5, №20, №13 26.08.23 №6, №7, №9, №21 29.08.23 №15, №17, №18, №16 30.08.23 №12, №19
17. Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Бухгалтер Цветова Т.В. Центр содействия безопасности	1 раз в месяц	31.07.2023 дезинсекция 9.09.2023 дератизация
18. Введение всех журналов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зав. производством	ежедневно	
19. Проведение противоэпидемиологических мероприятий, согласно постановлению от 30.06.2022 №16 (Covid-19)	Заместитель директора Рогова С. В. Зав. производством	Ежедневно	
20. Разработать и утвердить правила мытья посуды	Технолог Евдокимов Е.А.	По мере необходимости	