



**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО**

«Фабрика школьного питания»



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ АО «ФШП»
ШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ 2026 г**

№ п/п	Мероприятия	Ответственный за исполнение	Срок исполнения
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров: -терапевт; - дерматолог; -обследование на туберкулез; - исследование на гильминтозы; - исследование крови РВ; - ННД, НКВД	Проф. Кабинет ОПО	Перед приемкой лагеря
2.	Профессионально – гигиеническая подготовка	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	1 раз в 2 года
3.	Контроль регистрации мед книжек	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	При поступлении на работу
4.	Лабораторные исследования: - контроль качества питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям; - контроль показателей воздушно - теплового режима микроклимата; - определение содержания в воздухе помещений столовой вредных химических веществ; - контроль за уровнем искусственной освещенности в помещениях столовых; - контроль качества готовой продукции бактериологический анализ; (2 – 3 блюда);	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Санитарный врач	1 раз в год

	- качество термической обработки; - смывы на наличие микрофлоры (БГКП) 10 шт		
5.	Документация поставщика на право поставок продовольствия		При заключении договоров
6.	Контроль за наличием сертификатов	АО «ФШП»	Постоянно
7.	Входящий контроль за продукцией животноводства уполномоченными лицами	Ветеринарный врач	Постоянно
8.	Ежедневный строгий учет скоропортящихся продуктов	Зав. производством	Постоянно
9.	При ревизиях выборочная перекрестная проверка по школьным столовым	Главный бухгалтер Бухгалтер	Ежемесячно
10.	Разработанное и утвержденное примерное цикличное меню с учетом сезонности, количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона для школьного лагеря.	Директор Технолог	1 раз в год
11.	Наличие нормативно технической и технологической документации (технологические карты с указанием энергетической ценности блюд)	Технолог	Постоянно
12.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Зав. производством	Постоянно
	- помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов;		
	- холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)		
13.	Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских) инвентаря и оборудования	Зав. производством	1 раз в неделю
	- производственные, складские, подсобные, помещения, оборудования в них		
	- инвентарь и оборудование пищеблока		
14.	График проведения уборки помещений	Зав. производством	
	- уборка столовой после каждого приема пищи		
	- уборка столов после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором		
	- мытье посуды после каждого приема пищи согласно инструкции		Ежедневно
	- влажная уборка пищеблока		
	- генеральная уборка		Перед открытием 1 раз в неделю