

Документ подписан электронной подписью
Яснопольская Лариса Петровна
Директор
МАОУ СОШ №3 Г.ЧЕРНЯХОВСКА
Серийный номер:
068FB2C3000BAED6924344EDC1723709BE
Срок действия с 27.12.2021 до 27.03.2023

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий по организации питания в школьной столовой

1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля

Объекты производственного контроля : здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

- 2.1. Помещения кухни;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.