**Примерная форма программы производственного контроля**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объекты контроля и их контролируемые параметры | Точки кон-троля | Перио-дичность контроля | Методи-ка (тех-нология) контроля | Ответ-ственные лица | Формы учетно-отчетной  документации |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

Производственный контроль при организации школьного питания включает:

* контроль рациона школьного питания (контроль за ассортиментом и технологиями блюд и кулинарных изделий, включенных в рационы питания школьников различных возрастных групп, пищевая и энергетиче-ская ценность рациона и т.п.);
* входной производственный контроль (документальный производственный контроль, бракераж, замеры температуры и выборочные лабораторные исследования);
* контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
* контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
* контроль технологических процессов производства кулинарной продукции (хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры температуры в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий);
* контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
* контроль за состоянием здоровья, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
* приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение температуры гото-вой пищи на раздаче, отбор суточной пробы);
* контроль за приемом пищи.