



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
НОВОКУЗНЕЦКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«ФАБРИКА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

21 мк

Программа производственного контроля НМУП ФШП
2023- 2024 учебный год.

Директор НМУП ФШП
Резинкина Л.П.

Мероприятия	Ответственные за исполнение	Краткость	Отметка о выполнении
1.Лабораторные исследования: Продовольственного сырья по мере необходимости	Директор Резинкина Л.П.		
- контроль качества готовой продукции	Технолог Евдокимов Е.А.	1 раз в год в соответствии графиком	10.12.2022
- качество термической обработки;			10.12.2022
- смывов на наличие микррофлоры, паразитологии			01.09.2022
- контроль качества питьевой воды			10.12.2022
- продовольственное сырьё		По мере необходимости	20.09.2023 ФШП (склад)
- 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	

<p>2. Мед.осмотр в соответствии с приказом № 29Н от 28.01.2021</p>	<p>Менеджер по персоналу: Писанова Л.А.</p>	<p>1 раз в год 1 раз в год 1 раз в 5 лет При поступлении на работу</p>	<p>16.05.2023</p>
<p>3. Профессионально-гигиеническая подготовка</p>	<p>Санитарный врач</p>	<p>1 раз в год По мере необходимости</p>	<p>Август 2023 Сентябрь 2023</p>
<p>4. Контроль за наличием сертификатов</p>	<p>НМУП ФПП</p>	<p>Постоянно</p>	
<p>5. Контроль регистрации мед. книжек</p>	<p>ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии</p>	<p>При поступлении на работу</p>	
<p>6. Входящий контроль за продукцией животноводства уполномоченными лицами (наличие деклараций, сертификатов в соответствии)</p>	<p>Ветеринарный врач</p>	<p>постоянно</p>	
<p>7. Контроль сроков годности и условий хранения продуктов</p>	<p>Зав. производством</p>	<p>постоянно</p>	
<p>8. Разработать и утвердить примерное циклическое меню с учётом сезонности, количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона;</p>	<p>Директор Резинкина Л.П. Инженер-технолог Юдина И.В.</p>	<p>4 раза в год 1 раз в год</p>	<p>01.09.2022 01.03.2023 20.08.2023 31.05.2023</p>
<p>9. Анализ охвата горячего питания с учётом дислокации и категории</p>	<p>Инженер-технолог Юдина И.В.</p>	<p>ежемесячно</p>	<p>ежемесячно</p>
<p>10. Пополнять и обновлять технологические карты с указанием энергетической ценности блюд</p>	<p>Технолог</p>	<p>постоянно</p>	
<p>11. Провести: - кулинарный совет по вопросам индивидуального питания отдельных групп школьников. - смотр-конкурс лучшая школьная столовая</p>	<p>Директор Резинкина Л.П. Технолог Евдокимов Е.А.</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>12.09.2023 шк №8 18.04.2023 шк №20</p>

<p>12. Контроль качества готовой продукции на этапах технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальный осмотр - температура подачи блюд на линии раздачи, на обеденных столах - контрольные варки - объём порций путём взвешивания и т.д. 	<p>Технолог Евдокимов Е.А.</p> <p>Инженер-технолог Юдина И.В.</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>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</p>
<p>13. Потребительские конференции</p>	<p>Технолог Евдокимов Е.А.</p>	<p>1 раз в квартал</p>	
<p>14. Занятия с поварами по вопросам технологии приготовления</p>	<p>Технолог Евдокимов Е.А.</p>	<p>В каникулярные дни</p>	<p>05.10.23-11.10.23 23.02.2023-25.02.23 11.04.23-13.04.23</p>
<p>15. Тестирование поваров 3,4,5 разрядов</p>	<p>Инженер-технолог Юдина И.В.</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>23.11.22-27.11.22</p>
<p>16. Провести ревизию технологического и холодильного оборудования</p>	<p>ЗАО «Самараторгтехника» Директор Гуськов Г.С.</p>	<p>1 раз к новому учебному году</p>	<p>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</p>
<p>17. Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий</p>	<p>Бухгалтер Цветова Т.В.</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>30.08.23 №12, №19 31.07.2023 дезинсекция 9.09.2023 дератизация</p>
<p>18. Введение всех журналов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Центр содействия безопасности Зав. производством</p>	<p>ежедневно</p>	
<p>19. Проведение мероприятий, согласно постановлению от 30.06.2022 №16 (Covid-19)</p>	<p>Заместитель директора Рогова С. В. Зав. производством</p>	<p>Ежедневно</p>	

Технолог: Юдина И.В.