

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ  
(КОРРЕКЦИОННОЕ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ  
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ «СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ VIII ВИДА №12

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета

трудоового коллектива

«    »



Директор ШКОЛЫ № 8 вида 12

М. В. Лопатин

от 03.09.15

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о ежедневном контроле пищеблока образовательной организации

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;

- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
  - наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
  - ассортимента и объема производимой продукции.
4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:
- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.);
  - маркировки инвентаря и разделочных досок;
  - сроков приготовления и реализации готовых блюд;
  - массы нетто одной порции;
  - полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.).
5. Контроль уборки помещений пищеблока:
- мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.
6. Суточные пробы:
- маркировка
  - число
  - условия хранения.
7. Персонал:
- состояние здоровья;
  - наличие спецодежды и ее состояние;
  - наличие украшений, маникюр.
8. Уборочный инвентарь:
- маркировка;
  - хранение;
  - использование.
9. Обработка посуды:
- наличие моющих средств;
  - использование моющих средств.
10. Соответствие меню-раскладки перспективному меню.
11. Поточность:
- соблюдение.
12. Программа производственного контроля:
- выполнение.