

Программа
 лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля
 за качеством и безопасностьюготавливаемых блюд
 в МОУ Головинская основная общеобразовательная школа

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля.	Нормативная, регламентирующая проведение исследований, испытаний нормативно-техническая методическая документация, и т.п.
1	Входной контроль показателей качества безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	✓ соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; ✓ соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; ✓ соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты, соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.21078- 01
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: ✓ на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров); <u>готовой продукции:</u> ✓ органолептические показатели; ✓ физико-химические и микробиологические показатели.	Ежедневно Каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида блюд собственного производства 2 раза в год	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078- 01 нормативная и техническая документация СП 2.3.6.1079-01 СанПиН

			Лабораторные исследования воды питьевой: органолептические, микробиологические показатели.		2.1.4.1074-01
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	1 раз (не менее 10 смывов) в квартал	СП 2.3.6.1079-01
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: ✓ микроклимат: (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха); ✓ температура рабочих поверхностей; ✓ освещение, тепловое излучение, шум, вибрация; ✓ химические факторы; ФизиологоэргонOMICеские исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статистические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы).	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) Один раз в год При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования При аттестации рабочих мест	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-0 1 Постановление Минтруда №12 от 14.03.97 г. Р 2.2.755-99