

## Мероприятия по осуществлению производственного контроля

### **Контроль за качеством поступающего продовольственного сырья (входной контроль):**

1. наличие документации на поставку пищевых продуктов (товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения). *каждая партия*
2. наличие документации при приеме пищевых продуктов (бракеражный журнал сырой продукции). *каждая партия*

### **Контроль за хранением продукции**

1. соблюдение сроков годности и условий хранения продуктов, установленных производителем. *каждая партия*
2. соблюдение требований «товарного соседства».
3. исправность холодильного оборудования и морозильных камер и правильность установки температуры (журнал температурного режима) *2 раза в неделю*

### **Контроль за качеством готовой продукции**

1. соответствие веса порции норме выхода по меню (контрольный завес порции) *2 раза в неделю*
2. контроль достаточности тепловой обработки блюд, органолептические показатели готовой продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах. (бракеражный журнал готовой продукции) *ежедневно*
3. отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике при t +4 +6 градусов. *ежедневно*
4. соблюдение сроков и условий хранения готовой кулинарной продукции *ежедневно*

### **Контроль за достаточным количеством и за соблюдением гигиенических требований к состоянию столовой, чайной посуды, столовых приборов и их хранения** *еженедельно*

### **Контроль за выполнением санитарно-производственных мероприятий**

1. контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала, соблюдение требований к спецодежде и её хранению. Хранение личных вещей. *ежедневно*
2. контроль за ведением журнала «здоровья» осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных заболеваний. *еженедельно*
3. контроль наличия и своевременность прохождения необходимых медицинских обследований, прививок *ежеквартально*
4. контроль за санитарно-техническим состоянием умывальников и электрополотенец (или наличие бумажных полотенец и мыла) *еженедельно*

### **Контроль за состоянием производственных, подсобных и складских помещений и технологического оборудования**

1. санитарное состояние и содержание производственных, складских и иных помещений столовой, своевременное проведение уборки. *Ежедневно*
2. контроль за технической исправностью оборудования *2 раза в месяц*