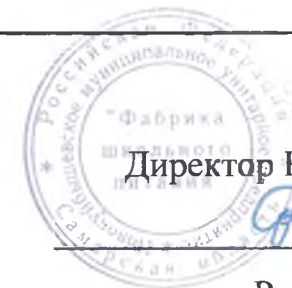




РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
НОВОКУЙБЫШЕВСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«ФАБРИКА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

12



Утверждаю
Директор НМУП ФШП

Резинкина Л.П.

Программа производственного контроля НМУП ФШП
2024- 2025 учебный год.

Мероприятия	Ответственные за исполнение	Кратность	Отметка о выполнении
1.Лабораторные исследования: Продовольственного сырья по мере необходимости	Директор Резинкина Л.П.		
- контроль качества готовой продукции - бактериологический анализ; (2-3 блюда)	Заместитель директора по развитию Рогова С.В.	1 раз в год в соответствии с графиком	10.10.2024
- качество термической обработки;			20.03.2025
- смывов на наличие микрофлоры, паразитологии			08.05.2025
-контроль качества питьевой воды			10.12.2025
- продовольственное сырьё		По мере необходимости	01.09.2025
-контроль за уровнем искусственной освещённости в помещениях столовых		При смене осветительного оборудования, 1 раз в 5 лет	10.12.2024
- контроль показателей воздушно- теплового режима микроклимата		1 раза в год	ФШП (склад) 26.01.2025

2.Мед.осмотр в соответствии с приказом № 204Н.от 28.01.2021	Менеджер по персоналу Писанова Л.А.	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в 5 лет При поступлении на работу	24.05.2025
3. Профессионально-гигиеническая подготовка	Санитарный врач	1 раз в год По мере необходимости	Август 2024 Сентябрь 2025
4. Контроль за наличием сертификатов	НМУП ФШП	Постоянно	
5. Контроль регистрации мед. книжек	ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии	При поступлении на работу	
6. Входящий контроль за продукцией животноводства уполномоченными лицами (наличие деклараций, сертификатов в соответствии)	Ветеринарный врач	постоянно	
7. Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Зав. производством	постоянно	
8. Разработать и утвердить примерное цикличное меню с учётом сезонности, количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона;	Директор Резинкина Л.П. Зам. директора по развитию Рогова С.В.	4 раза в год 1 раз в год	01.09.2024 01.03.2025 20.08.2025 31.05.2025
9.Анализ охвата горячего питания с учётом дислокации и категории	Зам. директора по развитию	ежемесячно	ежемесячно
10.Пополнять и обновлять технологические карты с указанием энергетической ценности блюд	Зам. директора по развитию	постоянно	
11.Провести: - кулинарный совет по вопросам индивидуального питания отдельных групп школьников. - смотр-конкурс лучшая школьная столовая	Директор Резинкина Л.П. Зам. директора по развитию	1 раз в год	

12. Контроль качества готовой продукции на этапах технологического процесса приготовления: - визуальный осмотр - температура подачи блюд на линии раздачи, на обеденных столах - контрольные варки - объём порций путём взвешивания и т.д.	Зам. директора по развитию Рогова С.В.	1 раз в месяц	22.10.24 шк № 17,12, 18.02.25 шк № 19,9 24.03.25 шк № 3,20 25.10.25 шк № 4, 3 корп. 2 20.11.25 шк № 6
13. Потребительские конференции	Зам. директора по развитию	1 раз в квартал	
14. Занятия с поварами по вопросам технологии приготовления	Зам. директора по развитию Заведующие производством	В каникулярные дни	22.03-02.04.2025 28.10-01.11.2024
15. Тестирование поваров 3,4,5 разрядов	Зам. директора по развитию	1 раз в год	
16. Провести ревизию технологического и холодильного оборудования	ЗАО «Самараторгтехника» Директор Кустиков О.И.	1 раз к новому учебному году	24.08.24 №3, №4, №8, №11, №5, №20, №13, №6, №7, №9, №21, №15, №17, №18, №16, №12, №19
17. Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Бухгалтер Цветова Т.В. Центр содействия безопасности	1 раз в месяц	Дезинсекция: 22.08.2024- шк. 6,5,20; 07.03.25- 4,17,19; 08.08.24 – шк. 18; 22.03.25- 17,9,5; 25.03. – 03.05.25 -гимн.; 03.05.25 -шк.20; 23.03.- 05.04.25 -шк. 11 Дератизация: 12.01.25- шк.9,11; 19.01.25 – гимн; 0.02.-05.04.25 – все школы
18. Введение всех журналов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зав. производством	ежедневно	
19. Проведение противоэпидемиологических мероприятий, согласно постановлению от 30.06.2022 №16 (Covid-19)	Заместитель директора Рогова С. В. Зав. производством	Ежедневно	
20. Разработать и утвердить правила мытья посуды	Заместитель директора Рогова С.В.	По мере необходимости	