


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ БКК ПФО
им. А.В.Доставалова

А.С.Медведев

Программа производственного контроля организации питания кадет
в ГБОУ БКК ПФО им. А.В.Доставалова

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
2	Оформление столовой	Обеденный зал	Постоянно, по мере необходимости	Заместитель директора по АХЧ Шеф повар
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Шеф повар, Работники столовой, медсестра, врач
4	Контроль условия хранения сырья, консервации, сыпучих продуктов, овощей	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Зав.склад, бракеражная комиссия
5	Контроль качества поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	Ежедневно	Зав.склад, медсестра, бухгалтер
6	Контроль качества и количества перерабатываемой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежемесячно	Медсестра, шеф повар, бракеражная комиссия
7	Контроль суточной пробы	Специальные емкости, температура хранения	Ежедневно	Медсестра, шеф повар
8	Контроль качества готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра, бракеражная комиссия
9	Контроль качества лабораторных исследований	Хим.анализ, бактериологический анализ	1 раз в год	Медсестра, шеф повар