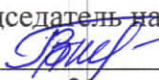


Приложение №3 к приказу
от 31.08.2023 г. № 059-00-03-897

Согласовано:
Председатель наблюдательного Совета:

Т.В. Шкляева
«31» августа 2023 года

Директор  Н.С. Кутищева

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий
по организации питания в МАОУ «СОШ№42» г. Перми
2023-2024 учебный год

г. Пермь 2023 г.

Общие сведения о поставщике услуги питания

1. ООО «ЛеМаС»
Юридический адрес: **614105, мкр Новые ляды, ул. Крестьянская д.8**
2. Вид производства /услуги: **общественное питание, столовые**
3. Специалист, ответственный за связь и организацию взаимодействия по производственному контролю: **Лебедева М.С., Бойко Е.В. (первый корпус), Левченко Т.Н. (второй корпус)**

I. Основание

- Закон РФ от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» статьи 11, 17, 22;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- Закон РФ № 134 от 08.08.2001 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»

II. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

- Закон РФ № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Закон РФ № 29 от 02.01.00 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- Приказ МЗ № 555 от 29.09.89 «О совершенствовании системы медицинских осмотров»;
- Постановление № 7 от 02.04.04 Главного государственного санитарного врача по Пермской области «Об организации обязательных медицинских осмотров работников отдельных профессий, производств и организаций»

III. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Визуальный производственный контроль возлагается на зав. Производством в пищеблоке МАОУ «СОШ№42» г. Перми

Вид контроля	Ф.И.О.	Должность	Объекты
Визуальный	Бойко Е.В.	Зав. Производством	Столовая (первый корпус)
Визуальный	Левченко Т.Н.	Зав. производством	Столовая (второй корпус)
Лабораторный	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»		

Лабораторная база № договора 2878д от «01» сентября 2017 г.

IV. Перечень объектов, факторов среды, требующих производственного контроля:

Лабораторно

Визуально

- готовые блюда

- системы водоснабжения,

- канализации,
- вода питьевая из сети
 - столовая, кухонная посуда, разделочный инвентарь
- оборудование
- спецодежда, руки персонала
- разделочный
- дезинфицирующие
- гигиены
- сырья и
- освещения, отопления, вентиляции, резервного горячего водоснабжения
 - технологическое, холодильное
 - кухонная, столовая посуда, инвентарь, моющие, средства
 - спецодежда, предметы личной
 - технологические процессы
 - сроки хранения и реализации готовых блюд
 - транспортировка
 - бракераж пищи
 - посудомоечный режим
 - текущая генеральная уборка
 - медосмотр, санминимум
 - ведение документации

V. Объем лабораторных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал (4 раза в год)
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 прием пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим свойствам	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

VI. Контроль организации питания учащихся

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Рассмотрение и утверждение списков социально незащищенных детей	сентябрь	
2	Уточнение списков детей льготных категорий	Сентябрь, Далее - в течение учебного года	Варанкина Е.А.
3	Консолидированный аналитический отчет	сентябрь	Варанкина Е.А.
4	Анкетирование учащихся и родителей (по питанию)	октябрь	Классные руководители
5	Консолидированный аналитический отчет	октябрь	Варанкина Е.А.
6	Проведение мероприятий с учащимися по основам рационального питания и культуре питания	ноябрь	Классные руководители, Чихачева Е.Б.
7	Контроль за качеством питания	ноябрь	Общественная комиссия
8	Консолидированный аналитический отчет	ноябрь	Варанкина Е.А.
9	Проверка табелей питания и ведомостей на компенсацию	декабрь	Варанкина Е.А.
10	Консолидированный аналитический отчет	декабрь	Варанкина Е.А.
11	Проверка использования финансовых средств, выделенных на питание учащихся	январь	Важенина Л.В.
12	Контроль за качеством питания	январь	Общественная комиссия
13	Консолидированный аналитический отчет	январь	Варанкина Е.А.
14	Анкетирование учащихся и родителей (по питанию)	февраль	Классные руководители
15	Консолидированный аналитический отчет	февраль	Варанкина Е.А.
16	Контроль за качеством питания	март	Общественная комиссия
17	Консолидированный аналитический отчет	март	Варанкина Е.А.
18	Проведение мероприятий с учащимися по основам рационального питания и культуре питания	апрель	Классные руководители, Чихачева Е.Б.
19	Проверка табелей питания и ведомостей на компенсацию	апрель	Варанкина Е.А.
20	Консолидированный аналитический отчет	апрель	Варанкина Е.А.
21	Отчет о проделанной работе на педагогическом совете	май	Лебедева М.С., Кутищева Н.С.
22	Консолидированный аналитический отчет	май	Варанкина Е.А.
23	Консолидированный аналитический отчет по итогам учебного года	май	Варанкина Е.А.

VII. Контроль за деятельностью поставщика услуги по организации питания (ООО «ЛеМаС»)

План работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания

№п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Лебедева М.С. Чихачева Е.Б.	При поступлении на работу/1 раз в год	Копия документа, подтверждающего данную квалификацию (диплом, удостоверение)
1.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Лебедева М.С. Чихачева Е.Б.	1 раз в год	Копия удостоверения
1.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	Лебедева М.С, Чихачева Е.Б.	1 раз в год	Служебная записка
1.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Лебедева М.С, Чихачева Е.Б.	1 раз в год	Служебная записка
1.5.	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Чихачева Е.Б.	ежедневно	Ведение журнала
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				

2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Бойко Е.В., Левченко Т.Н. Чихачева Е.Б.	1 раз в месяц	Отметка в журнале
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос.регистрации). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Бойко Е.В., Левченко Т.Н. Чихачева Е.Б.	1 раз в месяц	Справка
2.3.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности, мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи очищенные, рыба филе или потрошенная, без головы	Чихачева Е.Б.	1 раз в месяц	Справка
2.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Бойко Е.В., Левченко Т.Н. Чихачева Е.Б.	1 раз в месяц	Справка

2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Бойко Е.В., Левченко Т.Н. Чихачева Е.Б.	1 раз в месяц	Справка
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.	Бойко Е.В., Левченко Т.Н.	1 раз в месяц	Справка
2.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Бойко Е.В., Левченко Т.Н.	1 раз в месяц	Справка
2.8.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов	Бойко Е.В., Левченко Т.Н.	1 раз в месяц	Справка
2.10.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Бойко Е.В., Левченко Т.Н.	1 раз в год	Справка
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Бойко Е.В., Левченко Т.Н. Чихачева Е.Б., Кутищева Н.С.	1 раз в месяц	справка

3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Лебедева М.С., Кутищева Н.С.	1 раз в год к приемке	Акт приемки
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Лебедева М.С., Кутищева Н.С.	1 раз в год к приемке	Акт приемки
3.4.	Столовая обеспечена:			
	Фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Лебедева М.С., Кутищева Н.С.	1 раз в квартал	Справка
	Столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Лебедева М.С., Кутищева Н.С.	1 раз в квартал	Справка
4. Оборудование моечных				
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Бойко Е.В., Левченко Т.Н.	1 раз в месяц	Справка
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Бойко Е.В., Левченко Т.Н.	1 раз в год к приемке	Справка
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с	Бойко Е.В., Левченко Т.Н.	1 раз в год к приемке	Справка

	высотой нижней полки не менее 50 см. от пола			
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Бойко Е.В., Левченко Т.Н.	1 раз в месяц	Справка
4.5.	Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Бойко Е.В., Левченко Т.Н.	1 раз в месяц	Справка
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Бойко Е.В., Левченко Т.Н. Чихачева Е.Б.	Ежедневно	Отметка в журнале
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Бойко Е.В., Левченко Т.Н. Чихачева Е.Б.	Ежедневно	Отметка в журнале
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Бойко Е.В., Левченко Т.Н. Чихачева Е.Б.	1 раз в месяц	Справка
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся	Лебедева М.С.	1 раз в год к приемке	Акт приемки
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Бойко Е.В., Левченко Т.Н. Чихачева Е.Б.	1 раз в месяц	Справка
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов	Бойко Е.В., Левченко Т.Н. Чихачева Е.Б.	1 раз в квартал	Справка

	рабочей одежды			
6.1.	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 1 октября 2008 года, согласованное руководителем учреждения	Кутищева Н.С.	1 раз в год	Утвержденное меню
6.2.	Предоставляется двухразовое питание	Кутищева Н.С.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	Чихачева Е.Б., Кутищева Н.С.	1 раз в 10 дней	Контроль меню
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	Чихачева Е.Б., Кутищева Н.С.	ежедневно	Контроль меню
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	Чихачева Е.Б., Кутищева Н.С.	ежедневно	Контроль меню
6.6.	Выходы блюд соответствуют установленным нормам	Чихачева Е.Б., Кутищева Н.С.	ежедневно	Контрольное взвешивание
6.7.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Чихачева Е.Б.	ежедневно	Отметка в журнале
6.8.	Ежедневно ведется бракеражный журнал	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Отметка в журнале
6.9.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	Бойко Е.В., Левченко Т.Н., Кутищева Н.С.	Ежедневно	Визуально

6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов	Чихачева Е.Б.	Ежедневно	Отметка в журнале
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	Бойко Е.В., Левченко Т.Н.	Ежедневно	Анализ представленных продуктов
6.12	Ежедневно ведется «Ведомость за рационом питания»	Чихачева Е.Б.	ежедневно	Отметка в журнале
6.13.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	Чихачева Е.Б.	1 раз в 10 дней	Отметка в журнале
6.14.	Проводится дополнительная витаминизация	Чихачева Е.Б.	Постоянно при проведении витаминизации	Отметка в журнале
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Лебедева М.С., Кутищева Н.С.	1 раз в год	Договор
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд- 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре- 1 раз в год;	Лебедева М.С., Кутищева Н.С.	В соответствии с программой	Протоколы лабораторных исследований

	микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры- 1 раз в год; исследования 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов-1 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиями по химическим и микробиологическим свойствам- 2 раза в год			
7.3.	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Лебедева М.С., Кутищева Н.С.	2 раза в год	акты
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями	Чихачева Е.Б.	ежедневно	визуально
	Использование бутилированной воды			
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде			
	обеспечение достаточного количества чистой посуды			
	Наличие промаркированных подносов для чистой посуды и для использованной посуды			
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность	Чихачева Е.Б.	1 раз в	справка

	бутилированной воды		квартал	
--	---------------------	--	---------	--

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющими и представителем организации питания.
2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

**VIII. Перечень работников,
подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке**

№	Должность	Сроки прохождения медосмотров			Санитарное обучение
		Дерматовенеролог	Я./г., анализ крови, флюорография, мазок, терапевт	Бак. анализ	
1	Повар	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
2	Повар	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
3	Мойщица посуды	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
4	Зав. производством	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года

IX. Перечень осуществляемых индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- закуп, хранение и реализация пищевых продуктов;
- услуги общественного питания.

X. Ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции:

Холодные закуски.

1 – 2 компонентные салаты.

I – е блюда.

Супы (одно наименование).

II – е блюда.

Мясные, рыбные, блюда из птицы.

Гарниры

Овощные, макаронные, крупяные.

III – е блюдо.

Чай, кофе, какао, молоко, кисломолочные продукты, компоты, кисели.

Мучные изделия.

1 – 2 наименования.

Кондитерские изделия (без крема).

Производства кондитерского цеха ООО «ЛеМаС»

Фабричного производства.

XI. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности человека и окружающей среды при хранении, реализации и утилизации продукции

- контроль за наличием договора, подтверждающего качество продукции;
- контроль качества продукции;
- наличие холодильного оборудования для хранения и реализации продукции;
- наличие достаточного количества столовой посуды;
- контроль за наличием договора о возмещении коммунальных услуг (в том числе вывоз ТБО, дератизация и т.д.)
- наличие чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- утилизация упаковки товаров, а также продуктов с истекшим сроком годности;
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками, прохождением медосмотров;
- контроль за условиями труда сотрудников

XII. Отчетность в Роспотребнадзор

Категория отчетности	Срок
По результатам медосмотра	1 раз в год к приемке
По результатам флюорографического обследования	1 раз в год к приемке
По результатам гигиенического обучения	1 раз в 2 года

XIII. Информация в Роспотребнадзор

Категория отчетности	Срок
По результатам проведения мероприятий согласно санитарных предписаний Роспотребнадзора данных при федеральных, внеплановых обследованиях	В сроки указанные в предписаниях
При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований, о мерах принятых по устранению причин, датах и результатах повторных исследований	В сроки получения результатов анализов и после устранения причин неудовлетворительных анализов
При всех ситуациях указанных в п. XIII	В день, час возникновения ситуации
О выполнении программы производственного контроля	2 раза в год

XIV. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ

- отключение централизованного водоснабжения на территории г. Перми по причине проведения ремонтных или профилактических работ;
- выход из строя системы централизованного водоснабжения, канализации, по причине аварийной ситуации на территории осуществляемой деятельности;
- отключение электроснабжения предприятия, где используется стационарное холодильное, тепловое, технологическое оборудование;

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3. "Журнал здоровья"

N п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6	+	30
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд.*	Отстранен	б/л	В.	Отп.	Отп.		Зд.
2.										
3.										

Примечание:

* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

** Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В. - выходной; б/л - больничный лист.

Форма 4. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество употребляемого	Общее количество внесенного витаминного препарата (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Форма 5. "Журнал учета температурного режима"

холодильного оборудования"

Наименование производ- ственного помещения	Наименование холодиль- ного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6	30

Форма 6. "Ведомость контроля за рационом питания"

N п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах, г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека/количество питающихся					В среднем за 10 дней	Откло- нение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	+	10		

Примечание:

* Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.

Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

Программа производственного контроля подлежит обязательному исполнению согласно требований ФЗ РФ №52, ст.32, ФЗ РФ №29 ст.22, СП 1.1.1058-01