

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий
ГУ «Мозырский районный
межотраслевой центр»
 Л.С.Пашкевич
«03» января 2025 года

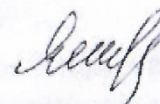
СХЕМА
производственного лабораторного контроля
на микробиологические исследования кулинарной продукции
ГУ «Мозырский районный межотраслевой центр»

Наименование вида исследуемого продукта	Место отбора	Контролируемые показатели	Оценка результата	Периодичность контроля
Сырьё для производства кулинарной продукции	Контролируется по документам, подтверждающим их количество и безопасность			
1. Салаты из сырых и отварных овощей (без заправки)	Линия раздачи пищеблока	1. Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП). 2. Определение общего количества мезофильных эробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ). 3. Определение коагулазоположительного стафилококка.	Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением	1 раз в год*
2. Супы горячие и другие горячие блюда	Линия раздачи пищеблока			
3. Вторые блюда (мясные, рыбные, творожные, яичные, каши и гарниры без заправки, блюда из птицы):	Линия раздачи пищеблока			

4.Сладкие блюда: компоты, кисели.	Линия раздачи пищеблока		Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013г. №52	
--------------------------------------	----------------------------	--	---	--

**- При выявлении несоответствия требованиям Гигиенического норматива, утвержденного постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013г. №52, производится повторный лабораторный контроль по микробиологическим показателям.*

Начальник отдела по организации питания



Е.А.Яглинская

Инженер отдела по организации питания



Т.Н.Ковальчук

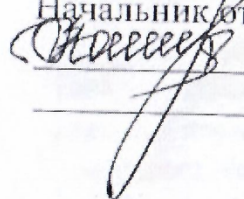
Инженер отдела по организации питания



С.В.Тарасюк

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела образования



Л.А.Попкова

2025 год