

Утверждаю:

Тарасова Т.Г.,

директор МБОУ ШО «Средняя  
общеобразовательная школа № 18»

Приказ № 537-Д от 31.08.2023 года

**Программа производственного контроля  
организации питания обучающихся на 2023-2024 учебный год**

**1. Задачи производственного контроля:**

- показатели качества и безопасности продуктов, поставщики продовольственного сырья;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- личная гигиена и своевременное прохождение необходимых медицинских осмотров и вакцинопрофилактики;
- генеральные уборки, дезинсекция, дератизация.

**2. Программа производственного контроля организации питания обучающихся**

| № п/п                                                                         | Объект производственного контроля                                                                             | Место контроля/ нормативные документы                                                              | Периодичность  | Ответственный                                                 | Учетно-отчетная форма                 |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>I. Требования к санитарно-техническому обеспечению организации питания</b> |                                                                                                               |                                                                                                    |                |                                                               |                                       |
| 1                                                                             | Устройство и планировка пищеблока и обеденного зала. Техническое состояние помещений пищеблока                | Пищеблок/ технический паспорт здания                                                               | 1 раз в год    | Заместитель директора по АХР<br>Свирко Ф.Ф.                   | Акт готовности к новому учебному году |
| 2                                                                             | Хозяйственно-питьевое водоснабжение, канализация, вентиляция, отопление                                       | Пищеблок, обеденный зал/ договоры энергообеспечения, протоколы лабораторных исследований и замеров | 1 раз в год    | Заместитель директора по АХР<br>Свирко Ф.Ф.                   | Акт готовности к новому учебному году |
| 3                                                                             | Оформление столовой, линии раздачи                                                                            | Обеденный зал                                                                                      | В течение года | Ответственный за питание<br>Бородина Е.В., члены комиссии     | Протокол заседаний комиссии           |
| 4                                                                             | Наличие оборудования, мебели, инвентаря, их исправное состояние, соответствие паспортным характеристикам      | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал/ паспорта оборудования                                | 1 раз в год    | Ответственный за питание<br>Бородина Е.В., члены комиссии     | Акты проверки                         |
| 5                                                                             | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования. Наличие термометров. Контроль | Пищеблок/ паспорта оборудования                                                                    | Ежеквартально  | Комиссия по питанию, заведующая производством<br>Шишкина Н.В. | Акт проверки                          |

|  |                       |  |  |  |  |
|--|-----------------------|--|--|--|--|
|  | температурных режимов |  |  |  |  |
|--|-----------------------|--|--|--|--|

## II. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

|    |                                                                                                                                                                           |                     |            |                                                            |              |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. | Санитарное состояние предметов производственного окружения: оборудование, инвентарь, посуда, тара                                                                         | Пищеблок/инструкции | Ежемесячно | Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки |
| 2. | Санитарное состояние холодильного и технологического оборудования                                                                                                         | Пищеблок/инструкции | Ежемесячно | Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки |
| 3. | Санитарное состояние столовой мебели, производственных столов, стеллажей и подтоварников. Обработка с прим. моющих и дезинфицирующих средств                              | Пищеблок/инструкции | Ежемесячно | Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки |
| 4. | Наличие достаточного количества столовой посуды и приборов, соответствующих требованиям СанПиН. Отсутствие деформированных приборов, посуды с механическими повреждениями | Пищеблок/инструкции | Ежемесячно | Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки |
| 5. | Маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды, уборочного инвентаря                                                                                    | Пищеблок/инструкции | Ежемесячно | Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки |
| 6. | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды, наличие инструкций                                                                                                         | Моечная/инструкции  | Ежемесячно | Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки |

## III. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений

|    |                                                              |                           |            |                                                            |                     |
|----|--------------------------------------------------------------|---------------------------|------------|------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1. | Санитарное состояние и содержание производственных помещений | Пищеблок                  | Ежемесячно | Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки        |
| 2. | Условия хранения продукции                                   | Холодильное оборудование, | Ежемесячно | Комиссия по питанию,                                       | Температурная карта |

|    |                                                                                   |                                                           |                |                                                                                        |                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|    |                                                                                   | подсобные помещения/<br>инструкции                        |                | заведующая производством<br>Шишкина Н.В.                                               | холодильного оборудования |
| 3. | Уборка обеденного зала (соблюдение периодичности)                                 | Обеденный зал/<br>инструкции                              | Ежемесячно     | Комиссия по питанию,<br>заведующая производством<br>Шишкина Н.В.                       | Акт проверки              |
| 4. | Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря           | Пищевблок/<br>сертификаты, инструкции                     | Ежемесячно     | Комиссия по питанию,<br>заведующая производством<br>Шишкина Н.В.                       | Акт проверки              |
| 5. | Порядок хранения столовой посуды и приборов                                       | Пищевблок                                                 | Ежемесячно     | Комиссия по питанию,<br>заведующая производством<br>Шишкина Н.В.                       | Акт проверки              |
| 6. | Санитарная обработка технологического оборудования                                | Пищевблок/<br>инструкции                                  | Ежемесячно     | Комиссия по питанию,<br>заведующая производством<br>Шишкина Н.В.                       | Акт проверки              |
| 7. | Периодичность генеральных уборок                                                  | Пищевблок,<br>обеденный зал/<br>журнал генеральных уборок | Ежемесячно     | Комиссия по питанию,<br>заведующая производством<br>Шишкина Н.В.                       | Акт проверки              |
| 8. | Хранение и вывоз пищевых отходов, маркировка тары                                 | Пищевблок/<br>договор оказания услуг                      | В течение года | Ответственный за питание<br>Бородина Е.В.,<br>заведующая производством<br>Шишкина Н.В. | Акт проверки              |
| 9. | Периодичность и качество проведения дезинсекционных и дератизационных мероприятий | Пищевблок,<br>обеденный зал/<br>договор оказания услуг    | Октябрь, март  | Ответственный за питание<br>Бородина Е.В.,<br>заведующая производством<br>Шишкина Н.В. | Акт проверки              |

#### IV. Требования к организации здорового питания и меню

|    |                                                                                                           |                                           |               |                                                                                        |              |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. | Соответствие рациона питания обучающихся недельному меню. Наличие меню в доступных для потребителя местах | Обеденный зал/<br>меню                    | 1 раз в месяц | Ответственный за питание<br>Бородина Е.В.,<br>заведующая производством<br>Шишкина Н.В. | Акт проверки |
| 2. | Качество поставляемого сырья и продуктов                                                                  | Пищевблок/<br>сертификаты на поставляемую | 1 раз в месяц | Ответственный за питание<br>Бородина Е.В.,                                             | Акт проверки |

|    |                                                                                                 |                                                       |               |                                                                               |              |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|    | Соответствие рецептурной документации требованиям                                               | продукцию, накладные, гигиенические заключения        | 1 раз в месяц | заведующая производством Шишкина Н.В.                                         | Акт проверки |
| 3. | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом                | Пищеблок/накладные, журнал учета отпущенной продукции | 1 раз в месяц | Ответственный за питание Бородина Е.В., заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки |
| 4. | Обслуживание обучающихся, накрытие (сервировка) столов, линия раздачи – отпуск горячего питания | Обеденный зал                                         | Ежедневно     | Классные руководители                                                         | -            |

#### V. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

|    |                                                                                                                                                                      |                            |                 |                                                                               |                                 |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1. | Обработка продовольственного сырья                                                                                                                                   | Пищеблок/инструкции        | Ежедневно       | Заведующая производством Шишкина Н.В.                                         | -                               |
| 2. | Поточность производственных процессов (отсутствие пересечений обработки и потоков сырья, овощей и фруктов, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары) | Пищеблок                   | 1 раз в полгода | Заведующая производством Шишкина Н.В.                                         | Акт проверки                    |
| 3. | Контроль ассортимента вырабатываемой продукции, закладка продуктов (номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус)                                          | Пищеблок/меню, сертификаты | Ежемесячно      | Ответственный за питание Бородина Е.В., комиссия по питанию                   | Акт проверки                    |
| 4. | Контроль суточной пробы (специальные контейнеры, температура хранения)                                                                                               | Пищеблок/инструкции        | Ежемесячно      | Ответственный за питание Бородина Е.В., заведующая производством Шишкина Н.В. | Журнал отбора проб на пищеблоке |
| 5. | Условия хранения готовой продукции                                                                                                                                   | Пищеблок                   | Ежемесячно      | Ответственный за питание Бородина Е.В., заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки                    |
| 6. | Качество готовой продукции (внешний вид, цвет, запах, вкус)                                                                                                          | Пищеблок                   | Ежедневно       | Бракеражная комиссия                                                          | Бракеражный журнал              |

|     |                                                                           |                                    |               |                                                                               |              |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 7.  | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню        | Линия раздачи/меню                 | 1 раз в месяц | Комиссия по питанию                                                           | Акт проверки |
| 8.  | Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности                 | Пищеблок/журнал витаминизации блюд | 1 раз в месяц | Медицинский работник (сотрудник ГАУЗ СО «Полевская ЦГБ»)                      | Акт проверки |
| 9.  | Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, наличие сертификатов | Пищеблок/сертификаты, накладные    | Ежемесячно    | Ответственный за питание Бородина Е.В., заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки |
| 10. | Питьевой режим                                                            | Обеденный зал                      | Ежедневно     | Ответственный за питание Бородина Е.В., заведующая производством Шишкина Н.В. | -            |

#### VI. Требования к условиям труда персонала столовой, личная гигиена

|    |                                                                                                           |                                                     |               |                                       |              |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------|--------------|
| 1. | Санитарно-бытовое обеспечение сотрудников столовой                                                        | Пищеблок/инструкции                                 | 1 раз в месяц | Заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки |
| 2. | Медицинские осмотры сотрудников пищеблока, вакцинопрофилактика, профессиональная гигиеническая подготовка | Пищеблок/санитарные книжки, прививочные сертификаты | Постоянно     | Заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки |
| 3. | Наличие специальной санитарной одежды и СИЗ                                                               | Пищеблок/инструкции                                 | Постоянно     | Заведующая производством Шишкина Н.В. | Акт проверки |

#### VII. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

|    |                                                                                                            |               |                |                                                               |               |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|---------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. | Контроль организации приема пищи обучающимися (обслуживание, самообслуживание)                             | Обеденный зал | Ежедневно      | Классные руководители                                         | Акты проверки |
| 2. | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи                                                      | Обеденный зал | Ежедневно      | Классные руководители                                         | Акты проверки |
| 3. | Информационно-просветительская работа с потребителями услуг: обучающиеся, родители, законные представители | Актный зал    | В течение года | Администрация ОО, классные руководители, Медицинский работник | Акты проверки |