



Приложение 3

Утверждаю: Тарасова Т.Г.,  
директор МБОУ ПГО «Средняя  
общеобразовательная школа № 18»  
Приказ № 503-Д от 19.07.2024 года

**Программа производственного контроля  
организации питания обучающихся на 2024-2025, 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 Антипова Ю.А.	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 Антипова Ю.А.	Акт готовности к новому учебному году
3	Оформление столовой, линии раздачи	Обеденный зал	В течение года	Ответственный за питание 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 Бородина Е.В., члены комиссии	Акты проверки
5	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования. Наличие	Пищеблок/ паспорта оборудования	Ежеквартально	Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки



	термометров. Контроль температурных режимов				
<b>II. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</b>					
1.	Санитарное состояние предметов производственного окружения: оборудование, инвентарь, посуда, тара	Пищевлок/ инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки
2.	Санитарное состояние холодильного и технологического оборудования	Пищевлок/ 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	Пищевлок/ 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	Пищевлок/ инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки
5.	Маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды, уборочного инвентаря	Пищевлок/ 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
<b>III. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений</b>					
1.	Санитарное состояние и содержание производственных помещений	Пищевлок	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки



2.	Условия хранения продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения/ инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В.	Температурная карта холодильного оборудования
3.	Уборка обеденного зала (соблюдение периодичности)	Обеденный зал/ инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки
4.	Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря	Пищевлок/ сертификаты, инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки
5.	Порядок хранения столовой посуды и приборов	Пищевлок	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки
6.	Санитарная обработка технологического оборудования	Пищевлок/ инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки
7.	Периодичность генеральных уборок	Пищевлок, обеденный зал/ журнал генеральных уборок	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки
8.	Хранение и вывоз пищевых отходов, маркировка тары	Пищевлок/ договор оказания услуг	В течение года	Ответственный за питание Бородина Е.В., заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки
9.	Периодичность и качество проведения дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Пищевлок, обеденный зал/ договор оказания услуг	Октябрь, март	Ответственный за питание Бородина Е.В., заведующая производством 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/ меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание Бородина Е.В., заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки
----	---	---------------------	---------------	---	--------------



2.	Качество поставляемого сырья и продуктов	Пищевлок/ сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	1 раз в месяц	Ответственный за питание Бородина Е.В., заведующая производством Шишкина Н.В.	Акт проверки
3.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Пищевлок/ 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	Пищевлок/ 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)	Пищевлок	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)	Пищевлок/ меню, сертификаты	Ежемесячно	Ответственный за питание Бородина Е.В., комиссия по питанию	Акт проверки
4.	Контроль суточной пробы (специальные контейнеры, температура хранения)	Пищевлок/ инструкции	Ежемесячно	Ответственный за питание Бородина Е.В., заведующая производством Шишкина Н.В.	Журнал отбора проб на пищевлоке
5.	Условия хранения готовой продукции	Пищевлок	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-просветительска	Актовый зал	В течение года	Администрация ОО, классные	Акты проверки



я работа с потребителями услуг: обучающиеся, родители, законные представители			руководители, Медицинский работник	
---	--	--	------------------------------------	--

№ п/п	Объект проверки	Метод контроля	Периодичность	Ответственный	Учтен ли результат
1	Устройство и соблюдение правил в образовательном учреждении	Инспекция	1 раз в год	Заведующий директор по АХР Антимова Ю.А.	Акт по итогам учебного года
2	Хозяйство образовательного учреждения	Инспекция	1 раз в год	Заведующий директор по АХР Антимова Ю.А.	Акт по итогам учебного года
3	Устройство столовой, кухни	Общественный контроль	8 месяцев в год	Специальный представитель Борисова Е.В. члены комиссии	Протокол заседания комиссии
4	Наличие оборудования, мебели, инвентаря, соответствие санитарным нормам	Инспекция	1 раз в год	Специальный представитель Борисова Е.В. члены комиссии	Акты проверки
5	Прожитие организации в соответствии с законодательством	Инспекция	1 раз в год	Заведующий директор по АХР Антимова Ю.А.	Акт проверки