



Приложение 3

Утверждаю

Петрова О.С.

Директор МАОУ ПГО «Средняя
общеобразовательная школа № 8»

Приказ № 290/2-Д от 02.09.2024 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 оборудования;
- ✓ личная гигиена и своевременное прохождение необходимых медицинских осмотров и вакцинопрофилактики;
- ✓ генеральные уборки, дератизация.

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

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля/нормативные документы	Периодичность	Ответственные	Учетно-отчетная форма
1. Требования к санитарно-техническому обеспечению организации питания					
1	Устройство и планировка пищеблока и обеденного зала	Пищеблок/технический паспорт здания	1 раз в год	Заместитель директора по АХР Полибин А.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 Полибин А.А.	Акт готовности к новому учебному году
3	Оформление столовой, линии раздачи	Обеденный зал	В течение года	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., члены комиссии	Протокол заседаний комиссии
4	Наличие оборудования, мебели, инвентаря, их исправное состояние,	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал/паспорта оборудования	1 раз в год	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., члены комиссий	Акты проверки

	соответствие паспортным характеристикам				
5	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования. Наличие термометров. Контроль температурных режимов.	Пищеблок/паспорта оборудования	Ежеквартально	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки

II. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

1	Санитарное состояние предметов производственного окружения: оборудование, инвентарь, посуда, тара	Пищеблок/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
2	Санитарное состояние холодильного и технологического оборудования	Пищеблок/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
3	Санитарное состояние столовой мебели, производственных столов, стеллажей и подтоварников. Обработка с прим. моющих и дез.средств	Пищеблок/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
4	Наличие достаточного количества столовой посуды и приборов, соответствующих требованиям СанПин. Отсутствие деформированных приборов, посуды	Пищеблок/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки

	с механическими повреждениями				
5	Маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды, уборочного инвентаря	Пищеблок/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
6	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды, наличие инструкции	Моечная/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки

III. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений

1	Санитарное состояние и содержание производственных помещений	Пищеблок	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
2	Условия хранения продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения/инструкции	1 раз в месяц	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю., ответственный за питание Кузнецова А.Н.	Температурная карта
3	Уборка обеденного зала(соблюдение периодичности)	Обеденный зал/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
4	Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря	Пищеблок/сертификаты, инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
5	Порядок хранения столовой посуды и приборов	Пищеблок	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки

6	Санитарная обработка технологического оборудования	Пищевлок/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
7	Периодичность генеральных уборок	Пищевлок, обеденный зал/журнал генеральных уборок	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
8	Хранение и вывоз пищевых отходов, маркировка тары	Пищевлок/договор оказания услуг	В течение года	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
9	Периодичность и качество проведения дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Пищевлок, обеденный зал/договор оказания услуг	Октябрь, март.	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю.	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 Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
2	Качество поставляемого сырья и продуктов	Пищевлок/сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	1 раз в месяц	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
3	Целевое использование готовой продукции в соответствии с	Пищевлок/накладные, журнал учета отпущенной продукции	1 раз в месяц	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий	Акт проверки

	предварительным заказом			производством Перфильев О.Ю.	
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	Заведующий производством Перфильев О.Ю.	
2	Поточность производственных процессов(отсутствие пересечений обработки и потоков сырья, овощей и фруктов, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары)	Пищеблок	1 раз в пол года	Заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт прои
3	Контроль ассортимента вырабатываемой * продукции, закладка продуктов(номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус)	Пищеблок/меню, сертификаты	Ежемесячно	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., члены комиссии	Акт прои
4	Контроль суточной пробы (специальные контейнеры, температура хранения)	Пищеблок/инструкции	Ежемесячно	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю.	Журнал отбора на пищебл
5	Условия хранения готовой продукции	Пищеблок	Ежемесячно	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт прои
6	Качество готовой продукции (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Пищеблок	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракера журнал
7	Соответствие веса отпускаемой готовой	Линия раздачи/меню	1 раз в месяц	Комиссия по питанию	Акт прои

	продукции утвержденному меню				
8	Профилактика витаминовой и микроэлементной недостаточности	Пищевблок/журнал витаминации блюд	1 раз в месяц	Мед. работник ГАУЗ СО «Полевская ЦГБ»	Акт прои
9	Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, наличие сертификатов	Пищевблок/сертификаты, накладные	Ежемесячно	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт прои
10	Питьевой режим	Обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю.	

VI. Требования к условиям труда персонала столовой, личная гигиена

1	Санитарно-бытовое обеспечение сотрудников столовой	Пищевблок/инструкции	1 раз в месяц	Заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
2	Медицинские осмотры сотрудников пищеблока, вакцинопрофилактика, профессиональная гигиеническая подготовка	Пищевблок/санитарные книжки, прививочные сертификаты	Постоянно	Заведующий производством Перфильев О.Ю.	Акт проверки
3	Наличие специальной санитарной одежды и СИЗ	Пищевблок/инструкции	Постоянно	Заведующий производством Перфильев О.Ю.	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	Актовый зал	В течение года	Администрация ОО, классные	Акты проверки

потребителями услуг: обучающиеся, родители, законные представители			руководители, мед.работник
---	--	--	-------------------------------