



Приложение 3

Утверждаю:

Петрова О.С

Директор МАОУ ПМО СО «Средняя
общеобразовательная школа № 8»

Приказ № 274-Д и № 275-Д

от 27.08.2026 года

Программа производственного контроля

организации питания обучающихся на 2026-2027 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 Медведкова Ю.В.	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 Медведкова Ю.В.	Акт готовности к новому учебному году
3	Оформление столовой, линии раздачи	Обеденный зал	В течение года	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Протокол заседаний комиссии
4	Наличие оборудования,	Подсобные помещения пищеблока, обеденный	1 раз в год	Комиссия по питанию,	Акты проверки

	мебели, инвентаря, их исправное состояние, соответствие паспортным характеристикам	зал/паспорта оборудования		заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В	
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, Стихина Н.В.	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, Стихина Н.В.	Акт проверки
2	Санитарное состояние холодильного и технологического оборудования	Пищеблок/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	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, Стихина Н.В.	Акт проверки
4	Наличие достаточного количества столовой посуды и приборов, соответствующих требованиям	Пищеблок/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт проверки

	СанПин. Отсутствие деформированных приборов, посуды с механическими повреждениями				
5	Маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды, уборочного инвентаря	Пищеблок/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт проверки
6	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды, наличие инструкции	Моечная/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	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, Стихина Н.В.	Акт проверки
2	Условия хранения продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения/инструкции	1 раз в месяц	Заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В., 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, Стихина Н.В.	Акт проверки
4	Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря	Пищеблок/сертификаты, инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт проверки

5	Порядок хранения столовой посуды и приборов	Пищеблок	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт проверки
6	Санитарная обработка технологического оборудования	Пищеблок/инструкции	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт проверки
7	Периодичность генеральных уборок	Пищеблок, обеденный зал/журнал генеральных уборок	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт проверки
8	Хранение и вывоз пищевых отходов, маркировка тары	Пищеблок/договор оказания услуг	В течение года	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт проверки
9	Периодичность и качество проведения дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Пищеблок, обеденный зал/договор оказания услуг	Октябрь, март.	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина 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	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт проверки
2	Качество поставляемого сырья и продуктов	Пищеблок/сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	1 раз в месяц	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий	Акт проверки

				производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	
3	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Пищевблок/накладные, журнал учета отпущенной продукции	1 раз в месяц	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина 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	Пищевблок/инструкции	Ежедневно	Заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	
2	Поточность производственных процессов(отсутствие пересечений обработки и потоков сырья, овощей и фруктов, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары)	Пищевблок	1 раз в пол года	Заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт про
3	Контроль ассортимента вырабатываемой продукции, закладка продуктов(номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус)	Пищевблок/меню, сертификаты	Ежемесячно	Комиссия по питанию, заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт про
4	Контроль суточной пробы (специальные контейнеры, температура хранения)	Пищевблок/инструкции	Ежемесячно	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Журнал отбора на пищевбл

5	Условия хранения готовой продукции	Пищеблок	Ежемесячно	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт прои
6	Качество готовой продукции (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Пищеблок	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракера журнал
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Линия раздачи/меню	1 раз в месяц	Комиссия по питанию	Акт прои
8	Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности	Пищеблок/журнал витаминизации блюд	1 раз в месяц	Мед. работник ГАУЗ СО «Полевская ЦРБ»	Акт прои
9	Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, наличие сертификатов	Пищеблок/сертификаты, накладные	Ежемесячно	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт прои
10	Питьевой режим	Обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за питание Кузнецова А.Н., заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	

VI. Требования к условиям труда персонала столовой, личная гигиена

1	Санитарно-бытовое обеспечение сотрудников столовой	Пищеблок/инструкции	1 раз в месяц	Заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт проверки
2	Медицинские осмотры сотрудников пищеблока, вакцинопрофилактика, профессиональная гигиеническая подготовка	Пищеблок/санитарные книжки, прививочные сертификаты	Постоянно	Заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина Н.В.	Акт проверки

3	Наличие специальной санитарной одежды и СИЗ	Пищеблок/инструкции	Постоянно	Заведующий производством Перфильев О.Ю, Стихина 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	Актовый зал	В течение года	Администрация ОО, классные руководители, мед. работник	Акты проверки