

Утверждена
приказом МБОУ «СОШ» пос.Волчанец ПМО
от 01.09.2025 №298

Программа производственного контроля организации питания обучающихся
МБОУ «СОШ» пос..Волчанец ПМО

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ» пос. Волчанец ПМО, путем должного выявления требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки продуктов питания;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- • Качество мытья посуды
- Условия и сроки хранения продуктов
- Исправность холодильного и технологического оборудования
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров
- Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

Мероприятия

№ п/ п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Администрация	Акт готовности к новому учебному году
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в месяц	Зам.директора по АХР, «Родительский контроль»	Акт проверки
3	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Договор на поставку пищевых продуктов, маркировка тары, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Зам.директора по АХР,	Акт проверки
4	Условия хранения поступающих продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зам.директора по АХР,	Журнал учета температурного режима
5	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Зам.директора по АХР, бракеражная комиссия	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки, журнал бракеража
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зам.директора по АХР,	Журнал бракеража готовой продукции
7	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

8	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	«Родительский контроль»	Акт проверки
9	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-ух недельному меню	Ежедневное меню, цикличное 2-ух недельное меню	1 раз в месяц	Администрация, «Родительский контроль»	Акт проверки
10	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Умывальня в столовой СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	Визуальный
11	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Зам.директора по АХР	Акт реализации
12	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в полгода	«Родительский контроль»	Акт проверки
13	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежеквартально	Зам.директора по АХР	Акт проверки
14	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В течение года	Зам.директора по АХР	Договор на вывоз пищевых отходов

15	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в четверть	Администрация Зам.директора по АХР	Акт проверки
16	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Администрация	Протоколы родительских собраний
17	Контроль за соблюдением питьевого режима	Периодичность профилактики питьевых автоматов СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2 раза в год	Администрация	Акт готовности к новому учебному году
18	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников	1 раз в год	Администрация, «Родительский контроль»	Акт проверки

График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума	Ежедневно
4	Ветошь, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования согласно сан. правилам	Ежедневно
5	Остатки пищи удаляются	Ежедневно
6	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
7	Генеральная уборка	Каждую пятницу
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	2 раза в год