

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Средняя общеобразовательная
школа № 1 г. Йошкар-Олы»

Н.И.Малева

приказ № 128 от « 01 » 09 20 25 г.

Программа производственного контроля
организации питания
МОУ «Средняя общеобразовательная школа
№1 г.Йошкар-Олы»

2025-2026 учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания
МОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 г.Йошкар-Олы»

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	ул. Петрова, д. 15
ФИО директора школы	Малева Наталья Ивановна
ФИО заведующей столовой	Соколова Таисия Николаевна
ФИО ответственного за питание в школе	Димитриева Юлия Фаритовна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №203 от 31.08.2024. Состав: Соколова Т.Н. - заведующая столовой, Димитриева Ю.Ф.-ответственный за организацию питания, Попова Н.В. – повар, Лапшина Т.А. – повар, Игнатьева И.А. .- фельдшер школы
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	имеется
Горячее водоснабжение	имеется
Отопление	централизованное
Вентиляция	Приточная и принудительная
Освещение	комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	пищеблок, обеденный зал на 312 мест, подсобные помещения
Доставка продуктов	Имеются договора на поставку продуктов, сертификаты

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 ОУ, путем должного выполнения 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 на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- 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.

План производственного контроля организации питания

№ п/	Объект контроля	Контролируемые и (или) определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции					
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.		При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения, контрактный управляющий	Договор с предприятием питания: МАУ «Центр детского здорового питания»
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Накладная, маркировка в соответствии с ТР ТС 022/2011, ГОСТ 51074 и нормативная документация на конкретный вид продукта, наличие декларации о соответствии или сертификатов о соответствии ветеринарного свидетельства, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарных сопроводительных документов	Каждая поступающая партия	Заведующая производством	Товарно-транспортные накладные, маркировочные ярлыки или этикетки Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
1.3.	Условия доставки продукции транспортом	Санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки, вид и целостность упаковки, органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	Каждая поступающая партия	Заведующая производством	Визуальный осмотр

1.4.	Приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая поступающая партия	Заведующая производством	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
------	-----------------------------------	--	---------------------------	--------------------------	--

Контроль за приготовление пищевой продукции

	Технология приготовления блюд	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Заведующая производством, ответственный за организацию питания	Отчет
	Поточность технологических процессов	Соблюдение поточности технологических процессов при приготовлении пищи	Каждый технологический цикл	Заведующая производством, ответственный за организацию питания	Справка
	Температура готовности блюд	Соблюдение температурного режима готовых блюд	Каждая партия	Заведующая производством	

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

2.1.	Качество готовой продукции (органолептическая оценка)	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно от каждой партии	Заведующая столовой	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Дегустация блюд готовой продукции	Органолептические показатели, соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	«Родительский контроль» за организацией питания	Акты по результатам проверки родительского контроля

2.4.	Отпуск готовой продукции	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Постоянно	«Родительский контроль» за организацией питания, ответственный за организацию питания	Отчеты
------	--------------------------	--	-----------	---	--------

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Заведующий производством	Журнал учета температурного режима
4.2.	Хранение пищевой продукции	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Заведующий производством, ответственный за организацию питания	Отчеты

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Соответствие рациона питания обучающихся перспективному десятидневному меню	Ежедневное меню, перспективное десятидневное	1 раз в 10 дней	Администрация, ответственный за организацию питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором
3.2.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой. Наличие нормативно технической и технологической документации.	Ежедневно	Заведующая производством	Сборник рецептов. Технологические и Калькуляционные карты, ГОСТы.

4. Обработка посуды и инвентаря, тары					
4.1.	Качество санитарной обработки посуды, инвентаря, тары	Содержание действующих веществ, дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал
4.2.	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции		Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Отчет
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.					
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Гигиеническое и техническое состояние	Ежедневно	Заведующая производством, ответственный за организацию питания	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда. Производственная среда буфета.	Гигиеническое и техническое состояние	Ежедневно	Заведующая производством, ответственный за организацию питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков(производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования					
6.1.	Производственные помещения и оборудования в них.		Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.		1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.3.	Готовность оборудования пищеблока		1 раза в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал административно-общественного контроля, акт проверки
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке					

7.1.	Сотрудники пищеблоков		Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим на пищеблоке		1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды, журнал административно—общественного контроля, справка о проверке
7.3.	Санитарно-противоэпидемический режим в обеденном зале		ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

8.Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.

8.1.	Контингент питающихся детей		Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи.
8.2.	Режим питания		Ежедневно	Заведующая производством, ответственный за организацию питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи		Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующая столовой
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующая столовой
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Заведующая столовой
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующая столовой
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующая столовой
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник

Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции)	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования	Объекты производственного	10 смывов	1 раз в год

	смыслов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	окружения, руки и спецодежда персонала		
	Микробиологические исследования смыслов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смыслов	1 раз в год
	Исследования смыслов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смыслов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

ГРАФИК
проведения уборки помещений столовой

№ п/	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования.	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
6	Влажная уборка помещений.	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц (последняя пятница месяца)