



Утверждаю  
Директор MAOU СОШ № 3

И.Н. Снегирева



Согласовано

Директор ООО КДП «Радуга»

Л.Л. Галиахметова

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В MAOU СОШ № 3 ЗАТО МЕЖГОРЬЕ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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.

### **1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов**

| <b>№ п/п</b> | <b>Объект контроля</b>                                                 | <b>Периодичность контроля</b>        | <b>Ответственный исполнитель</b> | <b>Учетно-отчетная документация</b> |
|--------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| <b>1.1</b>   | Документация аутсорсера на право оказания услуг по питанию обучающихся | При заключении договоров 1 раз в год | Директор                         | Договор с аутсорсером               |
| <b>1.2</b>   | Сопроводительная                                                       | Каждой                               | Комиссия по                      | Товарно-                            |

|     |                                  |                           |                                                                                |                                                          |
|-----|----------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|     | документация на пищевые продукты | поступающей партии        | контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия             | транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3 | Условия транспортировки          | Каждой поступающей партии | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)    |

## 2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

| № п/п | Объект контроля                                                                                             | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель                                                      | Учетно-отчетная документация                                                          |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1   | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока | Ежемесячно             | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с МУ № 72 ФМБА России |
| 2.2   | Качество готовой продукции                                                                                  | Ежедневно              | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции                                                    |
| 2.3   | Суточная проба                                                                                              | Ежедневно              | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции                                                    |

## 3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

| № п/п | Объект контроля                                  | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель                                | Учетно-отчетная документация                                    |
|-------|--------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 3.1   | Рацион питания                                   | 1 раз в 10 дней        | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с СанПин. Ассортиментный перечень |
| 3.2   | Наличие нормативно-технической и технологической | 1 раз в 6 месяцев      | Комиссия по контролю за организацией и                   | Сборники рецептов, технологические и калькуляционные            |



|            |                                                                                                     |                   |                                                                                           |                                                                                                             |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | документации                                                                                        |                   | качеством питания                                                                         | карты, ГОСТы                                                                                                |
| <b>3.3</b> | Первичная и кулинарная обработка продукции                                                          | Каждая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия            | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики |
| <b>3.4</b> | Тепловое технологическое оборудование                                                               | 1 раз в 6 месяцев | Аутсорсер                                                                                 | Журнал регистрации температуры теплового оборудования                                                       |
| <b>3.5</b> | Контроль достаточности тепловой обработки блюд                                                      | Каждая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия            | Журнал бракеража готовой продукции                                                                          |
| <b>3.6</b> | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия, медсестра | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок                               |

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Объект контроля</b>                                                           | <b>Периодичность контроля</b> | <b>Ответственный исполнитель</b> | <b>Учетно-отчетная документация</b>                                                 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4.1</b>   | Помещения для хранения продуктов, соблюдения условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно                     | Аутсорсер                        | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности |
| <b>4.2</b>   | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)                      | Ежедневно                     | Аутсорсер                        | Журнал температурного режима                                                        |

**5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока**

| <b>№ п/п</b> | <b>Объект контроля</b> | <b>Периодичность контроля</b> | <b>Ответственный исполнитель</b> | <b>Учетно-отчетная документация</b> |
|--------------|------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| <b>5.1</b>   | Условия труда.         | Ежедневно                     | Аутсорсер                        | Визуальный                          |

|  |                        |  |  |          |
|--|------------------------|--|--|----------|
|  | Производственная среда |  |  | контроль |
|--|------------------------|--|--|----------|

**6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования**

| № п/п | Объект контроля                                                    | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель                           | Учетно-отчетная документация |
|-------|--------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|
| 6.1   | Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование | Ежедневно              | Аутсорсер, заведующий хозяйством<br>МАОУ<br>СОШ № 3 | Визуальный контроль          |
| 6.2   | Инвентарь и оборудование пищеблока                                 | 1 раз в год            | Аутсорсер, заведующий хозяйством<br>МАОУ<br>СОШ № 3 | Визуальный контроль          |

**7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке**

| № п/п | Объект контроля                      | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель               | Учетно-отчетная документация                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|--------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1   | Сотрудники пищеблока                 | Ежедневно              | Аутсорсер, медсестра<br>МАОУ<br>СОШ № 3 | Медицинские книжки сотрудников.<br>Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания                                                                                                                                                                                              |
| 7.2   | Санитарно-противоэпидемический режим | 1 раз в неделю         | Аутсорсер                               | Инструкции режима обработки оборудования, тары, столовой посуды.<br>Инструкции по эксплуатации посудомоечной машины. Журнал контроля качества мытья посуды.<br>Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством. |



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

| <b>№ п/п</b> | <b>Объект контроля</b> | <b>Периодичность контроля</b> | <b>Ответственный исполнитель</b>                    | <b>Учетно-отчетная документация</b>                                                                                                                                  |
|--------------|------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>8.1</b>   | Контингент учащихся    | Ежедневно                     | Заместитель директора по ВР, социальный педагог     | Приказ об организации питания учащихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально-незащищенная) |
| <b>8.2</b>   | Режим питания          | Ежедневно                     | Заместитель директора по ВР                         | График приема пищи, утвержденный директором МАОУ СОШ № 3                                                                                                             |
| <b>8.3</b>   | Гигиена приема пищи    | Ежедневно                     | Заместитель директора по ВР, медсестра МАОУ СОШ № 3 | Акты по проверке организации питания школьной комиссии                                                                                                               |