

Утверждаю
 Директор МАОУ СОШ №16
 р.п.Приютово
 Р.З. Габдуллина
 « » 2025г.

**Программа
 по осуществлению контроля организации питания обучающихся
 МАОУ СОШ № 16 р.п.Приютово
 (2025-2026 уч. год)**

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов.				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Директор школы.	Договор с предприятием питания.
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты.	Каждая поступающая партия	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания» Технолог ООО «Комбинат питания»	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции.
1.3	Условия транспортировки.	Каждая поступающая партия.	Повар ООО «Комбинат питания» Технолог ООО «Комбинат питания»	Акт(при выявлении нарушений транспортировки).
II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Качество готовой продукции.	Ежедневно	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания» Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2	Суточная проба.	Ежедневно	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания» Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
III. Контроль рациона питания учащихся. Соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания.	2 раза в год	Повар ООО «Комбинат питания» Технолог ООО «Комбинат питания»	Примерное меню, ассортиментный перечень.
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания» Технолог ООО «Комбинат питания»	Сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты.
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия.	Повар ООО «Комбинат питания»	Сертификат соответствия и санитарно-эпидермическое заключение на пищеблок. Инструкции
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Повар ООО «Комбинат питания» Медсестра	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания» Медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6	Контроль за потоками сырья. Полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания» Медсестра	Сертификат соответствия и эпидермическое заключение на пищеблок.
IV. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов(сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещение для	Ежедневно	Ответственная по питанию	Санитарный журнал

	хранения продуктов. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов		Повар ООО «Комбинат питания» Медсестра	пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания» Медсестра	Журнал температурного режима.
V. Контроль за условиями труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблоков.				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания»	Визуальный контроль.
VI. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных) , инвентаря и оборудования.				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно.	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания» Медсестра	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год.	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания» Зам директора по АХЧ.	Визуальный контроль
VII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.				
7.1	Сотрудники пищеблока.	Ежедневно.	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания» Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания.
7.2	Санитарно- противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Ответственная по питанию Повар ООО «Комбинат питания» Медсестра	Инструкции режима обработки оборудования. Инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений.
VIII. Контроль за контингентом питающихся , режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.				
8.1	Контингент питающихся детей.	Ежедневно	Ответственная по питанию	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в льготном питании. Документы подтверждающие статус многодетной- малоимущей семьи.
8.2	Режим питания.	Ежедневно.	Ответственная по питанию	График приема пищи.
8.3	Гигиена приема пищи.	Ежедневно.	Ответственная по питанию	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.