

Утверждаю:

Директор Комбината питания «Никольно-базовый»
Мехерев М.С.



Программа производственного контроля
организации питания в МАОУ СОШ №157
2025 – 2026 уч. год

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	МАОУ СОШ №157	
Адрес:	ул. Новгородцевой, дом № 9а	
ФИО руководителя школы	С.Ю. Резникова	
ФИО зав. столовой	Е.П. Пыжьянова	
Брачеражная комиссия (приказ, состав)		
Размещение объекта	Здание образовательного учреждения	
Холодное водоснабжение	Имеется	
Горячее водоснабжение	Имеется	
Отопление	Имеется	
Вентиляция	Имеется	
Освещение	Имеется	
Набор производственных и вспомогательных помещений	Горячий цех, мясной цех, овощной цех, моечное отделение, линия раздачи, складские помещения.	
Доставка продуктов	Автотранспорт «Комбинат питания «Школьно-базовый» (санитарный паспорт имеется)	

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Руководитель ООО «КІШБ»	Договор поставки
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующая производством	Товарно-транспортные накладные. Документы, подтверждающие безопасность сырья
				Маркировка пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящейся продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующая производством	Журнал бракеража скоропортящейся продукции

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.

2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежедневно	Заведующая производством	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракерская комиссия.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Заведующая производством, медицинский работник.	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Медицинский работник	Примерное меню.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Заведующая производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Сборник рецептов. Технологические карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Заведующая производством	Технологические карты
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Заведующая производством	Журнал регистрации аварийных ситуаций
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Бракерская комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья,	Ежедневно	Заведующая	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.		производством, медицинский работник	
4. <i>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продовольствия (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Заведующая производством	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Заведующая производством	Журнал температурного режима холодильного оборудования
5. <i>Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Медицинский работник	Визуальный контроль
6. <i>Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.</i>				
6.1.	Производственные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Заведующая производством	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Заведующая производством	Визуальный контроль
7. <i>Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Медицинский	Медицинские книжки

			работник	сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Медицинский работник, заведующая производством	Санитарный журнал Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.				
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	2-3 блюда	1 раз в квартал	Протоколы лабораторных испытаний
2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год	Протоколы лабораторных испытаний
3	Калорийность, выход блюд, соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1 рацион	1 раз в год	Протоколы лабораторных испытаний
4	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень).	5 смывов	1 раз в год	Протоколы лабораторных испытаний

5	Исследование воды на соответствие требованиям санитарных норм и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Холодная, горячая вода из разводящей сети помещений: Моечной столовой и кухонной посуды, цехах: горячем, холодном, готовочном (выборочно).	4 пробы	По химическим показателям-1 раз в год, по химическим показателям-1 раз в год	Протоколы лабораторных испытаний
---	--	---	---------	---	---

ГРАФИК текущей уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка пищеблока.	Ежедневно

ГРАФИК генеральной уборки помещений

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников

Вторник

Чистка полов, плинтусов

Среда

Мытье столов, стеллажей

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)