

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ СОШ пос. Ленинский  
И.Л. Погосян  
« 29 » августа 2025г.



**Программа производственного контроля  
организации питания учащихся ГБОУ СОШ пос. Ленинский  
на 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.

### Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

|                                       |                                                                       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Название объекта                      | Школьная столовая                                                     |
| Адрес                                 | Самарская область Красноармейский район пос. Ленинский, ул.Новая, д.2 |
| ФИО руководителя школы                | Погосян Ирина Леонидовна                                              |
| ФИО повара                            | Филякова Ирина Анатольевна                                            |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав) | Приказ №140/3 от 30.08.2024 г                                         |
| Размещение объекта                    | Столовая размещена в здании школы                                     |
| Холодное водоснабжение                | Имеется, центральное                                                  |
| Горячее водоснабжение                 | Имеется, центральное, установлен 1 водонагреватель                    |
| Отопление                             | Центральное                                                           |
| Вентиляция                            | Естественная, вытяжка в оконной фрамуге.                              |

### Список работников школьной столовой

| № п/п | ФИО             | Дата рождения | Должность         | Стаж работы | Дата последнего медосмотра | Дата последнего гигиенического обучения |
|-------|-----------------|---------------|-------------------|-------------|----------------------------|-----------------------------------------|
| 1.    | Филякова И.А.   |               | Повар             |             |                            |                                         |
| 2.    | Багдасарян Е.В. |               | Повар             |             |                            |                                         |
| 1.    | Петрик С.Г.     |               | Кухонный работник |             |                            |                                         |
| 4.    | Егорова Р.К.    |               | Кухонный работник |             |                            |                                         |

**МЕРОПРИЯТИЯ**  
**программы производственного контроля организации питания обучающихся**

| № 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                                                                     | Ежемесячно, 1 раз в четверть | «Родительский контроль»                                                     | Журнал санитарного состояния, Акт проверки                             |
| 3.    | Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов                 | Договор на поставку пищевых продуктов, мед.книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01                | 1 раза в год                 | Зав. производством                                                          | Акт проверки                                                           |
| 4.    | Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья | Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6. 1079-01                                             | Ежедневно                    | Зав. производством                                                          | Журнал учета температурного режима                                     |
| 5.    | Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья         | СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки | Ежедневно                    | Зав.производством, бракеражная комиссия пищевых продуктов и продовольственн | Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, |

|     |                                                                                                            |                                                                                                               |                  |                                        |                                              |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------|
|     |                                                                                                            |                                                                                                               |                  | ого сырья                              | маркировочные ярлыки, Журнал бракеража сырья |
| 6.  | Контроль суточной пробы                                                                                    | Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08                                             | Ежедневно        | Зав. производством                     | Журнал бракеража готовой продукции           |
| 7.  | Качество готовой продукции                                                                                 | Внешний вид, цвет, запах, вкус                                                                                | Ежедневно        | Бракеражная комиссия готовой продукции | Журнал бракеража готовой продукции           |
| 8.  | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню                                         | Раздача                                                                                                       | 1 раз в четверть | «Родительский контроль»                | Акт проверки                                 |
| 9.  | Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню                                    | Ежедневное меню, цикличное 2-х недельное меню                                                                 | 1 раз в четверть | Администрация                          | Акт проверки                                 |
| 10. | Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции | Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой. | Ежедневно        | Зав. производством                     | Технологические карты                        |
| 11. | Соблюдение                                                                                                 | Умывальня в столовой СанПиН                                                                                   | Ежедневно        | Дежурный                               | Визуальный                                   |

|     |                                                                                                     |                                                                                                                         |                 |                         |                |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|     | личной гигиены учащихся перед приемом пищи                                                          | 2.4.5.2409-08                                                                                                           |                 | учитель по столовой,    |                |
| 12. | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом                    | Накладные, журнал учета отпущенной продукции                                                                            | Ежедневно       | Зав. производством      | Акт реализации |
| 13. | 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   |
| 14. | Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования              | Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08                                                                                           | Ежеквартально   | Администрация           | Акт проверки   |
| 15. | Контроль за отходами                                                                                | Маркировка тары, своевременный вывоз<br>Сан ПиН 2.4.5.2409-08                                                           | В течение года  | Администрация           | Акт проверки   |

|     |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                  |                         |                                       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| 16. | 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 2.4.5.2409-08 | 1 раз в четверть | «Родительский контроль» | Акт проверки                          |
| 17. | Контроль за соблюдением сроков хранения буфетной продукции                                                       | Овощной цех (предварительная заготовка овощей), холодный цех хранения салатов) СанПиН 2.4.5.2409-08                                                                | 1 раз в четверть | «Родительский контроль» | Акт проверки                          |
| 18. | Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности | СанПиН 2.4.5.2409-08                                                                                                                                               | 1 раз в год      | Администрация           | Протоколы родительский собраний       |
| 19. | Контроль за соблюдением питьевого режима                                                                         | Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов СанПиН 2.4.5.2409-08                                                | 2 раза в год     | Администрация           | Акт готовности к новому учебному году |

|     |                                                                                 |                                                      |                  |                         |              |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|--------------|
| 20. | Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке | Медицинские книжки<br>сотрудников<br>Журнал здоровья | 1 раз в четверть | «Родительский контроль» | Акт проверки |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|--------------|

#### Г Р А Ф И К 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. минимуму.                 | Ежедневно      |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно      |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.                                                     | Ежедневно      |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами.                                                                   | Постоянно      |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.                                           | Ежедневно      |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон.                                                    | 2 раза в месяц |