

Принято  
на заседании педагогического совета  
(Протокол № 1 от 01.09.2022 г.)

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор МКОУ  
«СОШ №3 ст. Преградная»  
З.А.Узденова



Приказ от 01.09.2022 г. № 81

**Программа  
производственного контроля  
организации питания  
МКОУ «СОШ №3 ст. Преградная»  
2022-2023 учебный год**

### Характеристика условий размещения объекта питания

|  |  |
|--|--|
| Название объекта                                   | Школьная столовая  |
| Адрес  | КЧР, Урупский район, ст. Преградная, ул. Красная, 111  |
| ФИО руководителя школы                             | Узденова Зарима Абдуловна  |
| ФИО зав.столовой                                   | Гергокова Ламара Левановна   |
| Размещение объекта                                 | Столовая размещена в здании школы № 1 ст. Преградная   |
| Холодное водоснабжение                             | Централизованное   |
| Горячее водоснабжение                              | Установлено 2 водонагревателя  |
| Отопление  | Централизованное   |
| Освещение  | Люминесцентное   |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 48 мест, продуктовый склад, мясорыбный цех, горячий цех, раздаточная зона, моечные. |
| Доставка продуктов                                 | Автотранспорт поставщика   |

#### *Контролируется:*

- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- 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  |
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |  |                           |                           |  |
| 1.1.   | Документация поставщика на право поставок продовольствия.      | При заключении договоров  | Повар                     | Договор с предприятием питания   |
| 1.2.   | Сопроводительная документация на пищевые продукты              | Каждая поступающая партия | Повар                     | Товарно-транспортные накладные.<br><br>Журнал бракеража сырой продукции                                    |
| 1.3.   | Условия транспортировки  | Каждая поступающая партия | Повар                     | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)  |
| <b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>   |  |                           |                           |  |
| 2.1.   | Качество готовой продукции                                     | Ежемесячно                | Бракеражная комиссия      | Журнал бракеража готовой продукции.  |
| 2.2.   | Суточная проба   | Ежедневно                 | Повар                     | Журнал бракеража готовой продукции.  |
| <b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>                    |  |                           |                           |  |
| 3.1.   | Рацион питания   | 1 раз в месяц             | Совет родителей           | Примерное меню, согласованное с руководителем управления Роспотребнадзора по КЧР, ассортиментный перечень. |
| 3.2.   | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев         | Директор                  | Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.  |
| 3.3.   | Тепловое технологическое оборудование                          | 1 раз в 6 месяцев         | Завхоз                    | Журнал регистрации температуры теплового оборудования.   |
| 3.4.   | Контроль достаточности   | Каждая партия             | Бракеражная               | Журнал бракеража   |

|   |   |                 |   |   |
|---|---|-----------------|---|---|
|   | тепловой обработки блюд.  |                 | комиссия                                    | готовой продукции.  |
| <b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b> |   |                 |   |   |
| 4.1.  | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | 1 раз в неделю  | Директор                                    | Санитарный журнал пищеблока.  |
| <b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b>                             |   |                 |   |   |
| 5.1.  | Условия труда. Производственная среда пищеблоков.                                 | 2 раза в неделю | Директор                                    | Визуальный контроль   |
| <b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>      |   |                 |   |   |
| 6.1.  | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.            | 2 раза в неделю | Директор                                    | Визуальный контроль   |
| 6.2.  | Инвентарь и оборудование пищеблока.   | 1 раз в неделю. | Завхоз                                      | Визуальный контроль   |
| <b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>                                     |   |                 |   |   |
| 7.1.  | Сотрудники пищеблоков   | 2 раза в месяц  | Директор                                    | Медицинские книжки сотрудников.   |
| 7.2.  | Санитарно-противоэпидемический режим.   | 1 раз в неделю  | Директор.<br>Работник врачебной амбулатории | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.      |
| <b>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.</b>                             |   |                 |   |   |
| 8.1.  | Контингент питающихся детей   | Ежедневно       | Повар                                       | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, питающихся в столовой. |
| 8.2.  | Режим питания   | Ежедневно       | Директор                                    | График приема пищи.   |
| 8.3.  | Гигиена приема пищи.  | Ежедневно       | Директор                                    | Акты по проверке организации питания.   |

