



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1**

238340, Калининградская обл., г. Светлый, ул. Молодежная, д. 6; ОКПО 57190972, ОГРН 1033910500579,  
ИНН/КПП 3913005861/391301001, e-mail: [tatjanader@mail.ru](mailto:tatjanader@mail.ru); <http://svetlyschool1.narod.ru/>



Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ №1  
Т.В.Дерганова

**ПРОГРАММА  
производственного контроля организации питания обучающихся на  
2020-2021 учебный год**

№ 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	Зам. дир. по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Директор, зам. дир. по АХР	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки и продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Зав. производством	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Директор, зам. дир. по АХР	Журнал доставки продуктов
6	Условия	Холодильное	Ежедневно	Директор, зам.	Температурн

	хранения поставленной продукции	оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	2 раза в неделю	дир. по АХР	ая карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Зав. производством, фельдшер, заместитель директора по воспитательной работе	Протокол проверки
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия, родительский контроль	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, родительский контроль	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 4-х недельному меню	Ежедневное меню, 4-х недельное меню	1 раз в месяц	Заместитель директора по воспитательной работе, бракеражная комиссия	Протокол заседания комиссии, акт проверки
13	Контроль за	Кулинарная	1 раз в	Зав.	Акт проверки

	технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	полгода	производством	
14	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зав. производством, фельдшер	Акт проверки
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	У входа в столовую	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
16	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Фельдшер	Акт проверки
17	Проверка организации эксплуатации торгового и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. директора по АХР	Акт проверки
18	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Фельдшер	Графики, диаграммы
19	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Заместитель директора по воспитательной работе, фельдшер	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Зав. производством, фельдшер	Акт проверки