

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Будинская основная общеобразовательная школа**

Тел. 8(48250) -36-2-43  
E-mail: schoolbudin@yandex.ru

172540, Тверская область,  
Бельский район,  
д. Будино, ул. Школьная,  
д.1

Утверждаю:

Директор МОУ Будинской ООШ



А.С.Бабаев

Приказ №-20/7 от 28.08.2024 г.



## **Программа**

### **производственного контроля организации питания обучающихся в МОУ Будинской ООШ**

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля.

**Цель:** Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

#### **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;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

- Дезинфицирующие мероприятия

№ 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	Директор школы	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в полугодие	Директор школы	
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Директор школы, повар	
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	повар	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	повар	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Директор школы, повар	Протокол проверки
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Директор школы, повар	Бракеражный журнал
8	Качество	Внешний вид,	Ежедневно	Директор	Бракераж-

	готовой продукции	цвет, запах, вкус		школы, повар, дежурный учитель	ный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Директор школы, повар	
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Директор школы, повар	
11	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Школьная столовая	Ежедневно	Дежурный учитель (согласно графика дежурств)	
12	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	пищевлок	1 раз в неделю	Директор школы, повар	
13	Проверка организации эксплуатации торгового и холодильного оборудования	Пищевлок	Ежеквартально	Директор школы, повар	
14	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Директор школы, врач общей практики Будинского ФАПа	
15	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Дежурный учитель	

16	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Директор школы	
----	----------------------	--------------------------------------	-------------	----------------	--