УТВЕРЖДАЮ:

Директоры МБОУ «Мари-Куптинская ООШ»

(1) предержаниза (1) пр

## 16 " ceechachs Программа производственного контроля организации питания учащихся МБОУ «Мари-Куптинская ООШ» на 2025-2026 учебный год

санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением всеми работниками пищеблока и сотрудниками МБОУ «Мари-Куптинская ООШ».

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в МБОУ законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации «Мари-Куптинская ООШ», путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного 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

Aabakiephelinka	марактеристика условии размещения ооъекта питания ().
Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Республика Марий Эл, Мари-Турекский район, д. Мари-Купта, ул.
	Молодежная, 13
ФИО руководителя школы	Шамуратова Наталья Лаврентьевна
ФИО заведующий складом,повара	Медведева Наталья Геннадьевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 71-ОД от 16.09.2025 г.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Имеется, центральное
Горячее водоснабжение	Не меется, установлены водонагреватели
Отопление	Газовое
Вентиляция	Естественная, вытяжка в оконной фрамуге.

Список работников школьной столовой

L	WIAO.	Пата	Ė		E		
	OUA	рождения	Должность	Стаж	Дата последнего мелосмотра	Дата последнего	
				pavorbi		обучения	
Медп	Ледведева Н.Г.		Повар	17	17.03.2025	26.08.2025	
Орло	рлова Н.Г.		Повар	24	17.03.2025	26.08.2025	
Киб	Кибардина М.В.		Кухонный работник	17	17.03.2025	26.08.2025	

МЕРОПРИЯТИЯ программы производственного контроля организации питания обучающихся

№ п\п	Объект	Место контроля, нормативные	Периодично	Ответственный	Учетно-отчетная
	производственно		cTb		форма
	го контроля				
<u>.</u>	Устройство и	Соответствие плану размещения	1 раз в год	Администрация	Акт готовности к
	планировка	технологического оборудования		•	новому учебному
	пищеблока				ГОЛУ
5.	Соблюдение	Подсобные помещения	Ежемесячно,	«Родительский	
	санитарного	пищеблока, обеденный зал	1 раз в	КОНТРОЛЬ	Журнал санитарного
	состояния		четверть	•	состояния. Акт
	пищеблока		•		проверки
3.	Контроль за	Договор на поставку пищевых	1 раза в год	SaB.	Акт проверки
	условиями и	продуктов, мед.книжка водителя,		складом	•
	сроками	маркировка тары, СанПиН			
	транспортировки				
102	продуктов				
4.	Условия хранения	Холодильное оборудование,	Ежедневно	Зав.	Журнал учета
	поступающих	подсобные помещения, СанПиН		складом	температурного
	пищевых	2.3.6. 1079-01			режима
	продуктов и				- T
	продовольственно				
	го сырья				
5.	Качество	СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты	Ежедневно		Накладные,
	иих	на поставляемую продукцию,		Зав. складом,	сертификаты,
		накладные, ветеринарные		бракеражная	декларации
		справки, маркировочные ярлыки		комиссия пищевых	соответствия,
	продовольственно			продуктов и	ветеринарные
	го сырья			продовольственн	справки,
				ого сырья	маркировочные

ярлыки, Журнал бракеража сырья	Зав. Ж складом го	журнал бракеража Бракеража готовой продукции комиссии готовой продукции	A.	в Администрация Акт проверки	вно Зав. Складом, Технологические повар карты	зно Дежурный учитель Визуальный
	йнеры, Ежедневно СанПиН	Ежедневно	1 раз в	2-х 1 раз в четверть	сно оль	Ежедневно
	конте хранения,	Внешний вид, цвет, запах, вкус		Ежедневное меню, цикличное недельное меню	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Умывальня в столовой СанПиН
	ий Специальны температура 2.4.52409-08	Внешний	Раздача	Ежедневное меню недельное меню		Умывальня в
Ir	Контроль суточной Специальные пробы температура 2.4.52409-08	Качество готовой продукции	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Соблюдение
9	· ·	7.	∞	6	.00	11.

	Акт реализации	Акт проверки	Акт проверки	Акт проверки
столовой,	Зав. складом	«Родительский контроль»	Администрация	Администрация, повар
	Ежедневно	I раз в полгода	но	В течение года
	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Контроль за Отсутствие или наличие потоками сырья, пересечений обработки и потоков полуфабрикатов и сырья, полуфабрикатов, чистой и готовой продукции, грязной посуды, инвентаря, тары. за потоками чистой и грязной посуды	Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08	Маркировка тары, своевременный вывоз Сан ПиН 2.4.5.2409-08
учащихся перед приемом пищи	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Проверка организации эксплуатации торгово-технолог ического и холодильного оборудования	Контроль за отходами в
	15.	13.	14.	15.

Контроль за соблюдением требований к инвентарю, пос таре	Контроль за Контроль за состоянием посуды на соблюдением производстве. Количество и требований к комплектность посуды, материал из инвентарю, посуде, которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.4.5.2409-08	1раз в четверть	«Родительский контроль»	Акт проверки
Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	Информирование СанПиН 2.4.5.2409-08 родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	1 раз в год	Администрация	Протоколы родительский собраний
Контроль за соблюдением питьевого режима	Периодичность профилактики Питьевого фонтанчика СанПиН 2.4.5.2409-08	2 раза в год	Администрация	Акт готовности к новому учебному году
Контроль за выполнением санитарно-против	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья	1 раз в четверть	«Родительский контроль»	Акт проверки

ГРАФИК проведения генеральной уборки столовой

Мероприятия	2000
Уборка столовой проводится после кажлого приема пиши	Сроки
Уборка столов производится после приема пиши. Мытье столов с горячим	Ежедневно
МЫЛЬНЫМ раствором.	г.медневно
Мытье посуды осуществляется после приема пиши по схеме согласно сан	
Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	Сжедневно
согласно сан. правилам.	сжедневно
Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Тжеште
Борьба с мухами и грызунами.	Тедновно
Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Гуранцерно
Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	Смедневно