

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Республика Марий Эл, Мари-Турекский район, д. Мари-Кутта, ул. Молодежная, 13
ФИО руководителя школы	Шамуратова Наталья Лаврентьевна
ФИО заведующий складом, повара	Медведева Наталья Геннадьевна
Брачеражная 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

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Медведева Н.Г.		Повар	17	17.03.2025	26.08.2025
	Орлова Н.Г.		Повар	24	17.03.2025	26.08.2025
4.	Кибардина М.В.		Кухонный работник	17	17.03.2025	26.08.2025

МЕРОПРИЯТИЯ
программы производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственно го контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодично сть	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. складом	Акт проверки
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственно го сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Зав. складом	Журнал учета температурного режима
5.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственно го сырья	СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Зав. складом, бракеражная комиссия пищевых продуктов и продовольственн ого сырья	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные

						ярлыки, Журнал бракеража сырья
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Зав. складом	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 циклическому 2-х недельному меню	Ежедневное меню, циклическое 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. Складом, повар	Технологические карты	
11.	Соблюдение личной гигиены	Умывальня в столовой СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Дежурный учитель по	Визуальный	

	учащихся перед приемом пищи	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	столовой, Зав. складом	Акт реализации
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом				
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 Сан ПиН 2.4.5.2409-08	В течение года	Администрация, повар	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.	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
18.	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
19.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических	Медицинские сотрудники Журнал здоровья книжки	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.	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