УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ Тогучинского района
«Владимировская средняя школа»
_____ Е.В.Ларионова

ПРОГРАММА
Производственного контроля организации питания обучающихся МКОУ Тогучинского района «Владимировская средняя школа» на 2026 – 2027 уч. год

№ п/п	объект производственного контроля	место контроля	периодичность	ответственный	учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	В соответствии с планом установки технологического оборудования	1 раз в год (июль)	Комиссия по приемке школы	Акт готовности к новому учебному году
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока и санитарных правил при мытье посуды	Пищеблок, подсобные помещения, посудомоечная зона, обеденная зона	Еженедельно	Повар, мойщик посуды	Журнал контроля санитарного состояния
3	Контроль утилизации пищевых отходов	Своевременный вывоз	В течение года	Заведующий хозяйством	Журнал учета пищевых отходов
4	Соблюдение условий хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал контроля температурного режима
5	Контроль качества поставляемой продукции	Декларации, сертификаты, гигиенические заключения, товарные накладные	По мере и датам поступления продукции	Заведующий хозяйством	Журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья
6	Контроль оставления суточных проб	Специальные контейнеры, соблюдение температурного режима хранения	Ежедневно	Повар	
7	Качество готовой	Вкус, цвет,	Ежедневно	Бракеражная	Журнал

	продукции	запах, внешний вид		комиссия	бракеража готовой кулинарной продукции
8	Соответствие рациона питания обучающихся примерному цикличному меню	Ежедневное меню, цикличное меню	Один раз в четверть (сентябрь, ноябрь, февраль, апрель)	Директор, комиссия по питанию родительского комитета	Акт проверки
9	Соответствие веса готовой продукции утвержденного меню	Раздача готовых блюд	Один раз в четверть (сентябрь, ноябрь, февраль, апрель)	Директор, комиссия по питанию родительского комитета	Акт проверки
10	Проверка состояния технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Один раз в год (август)	Заведующий хозяйством, повар, рабочий по комплексному обслуживанию здания, электромонтер	Акт-разрешение
11	Прохождение медицинского осмотра		Один раз в год	Сотрудники пищеблока	Допуск к работе
12	Гигиеническая подготовка и аттестация		Один раз в два года	Сотрудники пищеблока	Результаты и отметка о прохождении

Номенклатура, объем, периодичность проведения лабораторных инструментальных исследований в рамках осуществления государственного эпидемиологического надзора организации питания образовательных учреждений

вид исследований	объект исследования (обследования)	кол-во (не менее)	кратность (не реже)
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда	4 блюда	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	6 смывов	2 раза в год