

Утверждаю:

и.о.руководителя



Прииртышской ОСШ

имени Т.П. Праслова

Казанцева Л.Н.

\_\_\_\_\_ 2025 г

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЬ  
КГУ «ПРИИРТЫШСКАЯ ОСШ ИМ.Т.П.ПРАСЛОВА»  
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ ЖЕЛЕЗИНСКОГО РАЙОНА  
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ  
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ.**

**Программа производственного контроля  
организации питания учащихся  
Прииртышской ОСШ имени Т.П.Праслова  
на 2025-2026 уч.год**

Приказываю создать комиссию по проведению общественного контроля в следующем составе:

1. Левченко Л.И. – ЗРВР
2. Литвинова Л.Н.- завхоз

**Характеристика условий размещения объекта питания  
Прииртышской ОСШ имени Т.П.Праслова**

Название объекта	КГУ "Прииртышская средняя общеобразовательная школа имени Т.П.Праслова" отдела образования Железинского района, управления образования Павлодарской области
Адрес	Павлодарская область, Железинский район, Прииртышский с.о., с.Прииртышское, переулок Школьный, дом №1
ФИО и.о.руководителя школы	Казанцева Л.Н.
ФИО	
Бракражная комиссия	Избрана
Размещение объекта	С.Прииртышское
Холодное водоснабжение	имеется
Горячее водоснабжение	имеется
Отопление	центральное
Вентиляция	имеется
Освещение	имеется
Набор производственных и вспомогательных помещений	имеется
Доставка продуктов	имеется

**Контролируется**

Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;

Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документацией 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

Санитарное состояние столовой

**Программам производственного контроля  
организации питания обучающихся.**

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	и.о руководителя образовательного учреждения Казанцева Л.Н..	Договор с предприятием питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные журнал бракеража накладные
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт при выявлении нарушений условий транспортировки
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень выработанный продукции, согласованный с УГСЭН
2.2	Качество готовой продукции	ежемесячно	Завхоз Литвинова Л.Н.	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	ежедневно	ЗРВР левченко Л.И.	Журнал бракеража готовой продукции
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Завхоз Литвинова Л.Н.	Примерное меню, согласованное УГСЭН, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической документации и технологической	1 раз в 6 месяцев	Медсестра	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные

	документации			карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемическое заключение на пищеблок. Инструкции. журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Медсестра	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной	ежедневно	Медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

**4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов(сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)**

4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	Медсестра	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Медсестра	Журнал температурного режима и относительной влажности

**Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды среди пищеблоков**

5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
-----	--	-----------	--	---------------------

**6.Контроль за состоянием помещений пищеблока(производственных, складских. Подсобных) инвентаря и оборудования**

6.1	Производственные складские помещения, подсобные помещения и оборудования в них	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Визуальный контроль
-----	--	-----------	--	---------------------

			питания	
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1	Сотрудники пищеблоков	ежедневно	Медсестра	Медицинские книжки сотрудников журнал осмотра на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Медсестра	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
<b>8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиены приема пищи обучающихся</b>				
8.1	Контингент питающихся	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи
8.2	Режим питания	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	ежедневно	Медсестра	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

## Лабораторный контроль

№	Вид исследования	Объект исследования (обследования)	количество	периодичность	форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые. Вторые блюда, овощные блюда	3 пробы	1 раз в 6 месяцев Сентябрь, апрель	Протокол исследований
2	Дезинфицирующие средства	Контроль содержания активно действующего средства и соответствие заданной концентрации	5 проб	1 раз в 6 месяцев Сентябрь, апрель	Протокол исследований
3	Оборудование , инвентарь	Инвентарь. Тара. Руки, спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в 6 месяцев Сентябрь, апрель	Протокол исследований
4	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	микробиологическим показателям	2 пробы	по химическим показателям – 2 раза в год микробиологическим показателям – 2 раза в год	Протокол исследований
5	Дератизация всех помещений в столовой	Все помещения столовой	2 раза в год	2 раза в год Сентябрь, апрель	Протокол исследований

**Перечень форм учета и отчетности,  
Установленной действующим законодательством по вопросам,  
связанным с осуществлением производственного контроля**

- Поименный список лиц, принадлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам.
  - «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодного оборудования»
- 

**График 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.минимума	Ежедневно
4	Мочлки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санправил	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	Ежедневно

**Список работников столовой на 2 .09.2025года.**

№	Ф.И.О сотрудников	Должность	Стаж работы	Допуск к работе
1	Лейман Т.Е.	повар	8 лет 4 месяца	19.02.26
2	Овечкина М. И.	повар	2 лет	21.02.26
3	Литвинова Л.Н.	повар	18 лет 11 месяца	04.02.26