

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Алексеевский казачий кадетский корпус
имени Героя Российской Федерации
генерал-полковника Г.Н. Трошева»**

х. Самолшинский
Алексеевский район
Волгоградская область

ПРИКАЗ

от 21.08.2025г.

№ 144

**«Об утверждении программы
производственного контроля
организации, качества и безопасности питания
обучающихся в ГКОУ "Алексеевский казачий кадетский
корпус им. Г.Н. Трошева»
в 2025-2026 учебного года.**

В целях реализации требований Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федерального закона РФ № 273 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом РФ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001г.; МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Роспотребнадзором 17.05.2021г.; СП 2.444.3648-20 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 и иных нормативно-правовых актов РФ **приказываю:**

1. Утвердить программу производственного контроля организации, качества и безопасности питания обучающихся в ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева» в 2025-2026 учебном году (Приложение № 1).

2. Утвердить план производственного контроля за организацией, качеством и безопасностью питания в ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева» (Приложение №2).
3. Утвердить график проведения генеральной уборки столовой (Приложение № 3).
4. Специалисту по кадрам Селезневой Н.В. произвести ознакомление заинтересованных лиц с настоящей Программой.
5. Приказ № 189 от 27.08.2024 г. «Об утверждении программы производственного контроля организации, качества и безопасности питания обучающихся в ГКОУ "Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева» в 2024-2025 учебного года» считать утратившим силу.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Колесникова Е.О.

[illegible]

**План
производственного контроля за организацией,
качеством и безопасностью питания Кадетском корпусе**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Совместно ответственный за питание и контрактный управляющий	Контракты на поставку продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Ответственный за организацию питания Кадетского корпуса	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Ответственный за организацию питания Кадетского корпуса	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по бракеражу	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за организацию питания.	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за организацию питания.	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно-технической документации	Постоянно	Комиссия по бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за	Меню

			организацию питания.	
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	по бракеражу готовой продукции. Ответственный за организацию питания.	Технологические карты
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за организацию питания.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно)	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за организацию питания.	Журнал учета Температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль условий труда и состояния производственной среды				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за организацию питания.	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда и производственная среда школьной столовой, буфета (при наличии)	Ежедневно	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за организацию питания.	Визуальный контроль
6. Контроль состояния помещений пищеблока и столовой				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфета (при наличии)	1 раз в неделю	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за организацию питания.	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока и столовой	Ежедневно	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за организацию питания.	Визуальный контроль
7. Контроль соблюдения санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока и раздатчики пищи	Ежедневно	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за организацию питания.	Санитарные книжки. Гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на	1 раз в неделю	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за	Инструкции. Журнал учета генеральных

	пищевом и в столовой		организацию питания.	уборка. Ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.
8. Контроль контингента обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании. Режим питания, гигиена приема пищи				
8.1.	Контингент питающихся обучающихся	Ежедневно	Комиссия по бракеражу готовой продукции. Ответственный за организацию питания.	1.Приказ об организации питания. 2.Список обучающихся, питающихся бесплатно.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Ответственный за организацию питания. Комиссия по бракеражу готовой продукции	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Ответственный за организацию питания. Комиссия по бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания

**Перечень
должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля**

№	Направления производственного контроля	должность	Ответственное лицо (ФИО)
1.	Общие организационные вопросы	директор	Колесникова Е.О.
2.	Техническое состояние зданий, участка, соблюдение воздушно-теплого режима, освещенности, электробезопасности и пожарной безопасности, состояние водоснабжения, канализации, эксплуатация питьевых фонтанчиков	Заведующий хозяйством	Елисеева Е.А.
3.	Выполнение требований к режиму образовательного процесса, выполнение требований к учебным помещениям и учебному оборудованию, расписанию уроков, использованию ТСО	Заместитель директора по учебной и воспитательной работе	Чеболтасова М.Н.
4.	Санитарное состояние в учреждении, медицинские осмотры учащихся и работников учреждения	Специалист по охране труда	Андреянова Л.М.
5.	Организация питания воспитанников	Зав.производством (шеф. повар)	Богучарова А.А.

График проведения генеральной уборки столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1.	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2.	Уборка столов производится после каждого приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3.	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно правилам санитарного минимума.	Ежедневно
4.	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования согласно санитарным 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 пищеблока и столовой с мытьем окон	2 раза в месяц