

**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 28.08.2026 г.

№ 129/1

**«Об утверждении программы
производственного контроля
организации, качества и безопасности питания
обучающихся в ГКОУ "Алексеевский казачий кадетский
корпус им. Г.Н. Трошева»
в 2026-2027 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 2.3/2.4.4282-26 «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 2026-2027 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. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Е.О.

Колесникова Е.О.

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Дата ознакомления	Подпись
1	Селезнева Н.В.	28.08.2026	<i>Селезнева Н.В.</i>
2	Тоберова М.Н.	28.08.2026	<i>Тоберова М.Н.</i>
3	Андреева Л.М.	28.08.2026	<i>Андреева Л.М.</i>
4	Волгарова А.А.	28.08.2026	<i>Волгарова А.А.</i>
5	Селищева Е.А.	28.08.2026	<i>Селищева Е.А.</i>

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля организации, качества и безопасности блюд (далее – Положение) в ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева» (далее – Кадетский корпус) разработано в соответствии:

- со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года;

- Федеральным законом РФ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом РФ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- с 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.;

- с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28

«Об утверждении СанПиН 2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- с Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- с Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом общеобразовательной организации.

- с нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- с нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы»;

- с нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего образования» и иными нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений.

1.2. Настоящая Программа является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом Кадетского корпуса и утверждается приказом директора.

1.3. Организация питания возложена на образовательное учреждение ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева», которая работает на продовольственном сырье и производят (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Кадетский корпус заключает контракт с поставщиками хлебобулочных изделий и продовольственных продуктов, в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов РФ, Программы производственного контроля соблюдения санитарных правил, норм и проведения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических)

мероприятий в Кадетском корпусе и настоящей Программой производственного контроля организации, качества и безопасности питания обучающихся Кадетского корпуса.

1.4. Данная Программа производственного контроля организации, качества и безопасности блюд в Кадетском корпусе определяет основные цели и задачи производственного контроля организации, качества и безопасности блюд, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в Кадетском корпусе.

1.5. Согласно требованиям контракта ответственное лицо, назначенным приказом директора, за осуществление производственного контроля по организации питания обучающихся, и членами Бракеражной комиссии осуществляют контроль:

- качества продуктов, поступающих на склад организации;
- правильности хранения запаса продуктов питания;
- качества готовых блюд на пищеблоке перед их выдачей (бракераж).

1.6. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью и безопасностью приготовленных блюд на пищеблоке.

1.7. Контроль осуществляется в виде наблюдений, обследований, проверок в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в сфере питания обучающихся Кадетского корпуса, а также локальных актов Кадетского корпуса (положения, приказы, распоряжения и решения педагогических советов).

1.8. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества и безопасности блюд в Кадетском корпусе.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью производственного контроля организации, качества и безопасности питания в Кадетском корпусе является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся в Кадетском корпусе.

2.2. Основные задачи контроля качества и безопасности блюд:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов Кадетского корпуса в части организации и обеспечения качественного и безопасного питания в Кадетском корпусе;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений, и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного и безопасного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов Кадетского корпуса, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного и безопасного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания, совершенствования механизма организации и улучшения качества и безопасности питания

в Кадетском корпусе.

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам производственного контроля за организацией, качеством и безопасностью питания в Кадетском корпусе относят:

- помещения пищеблока и столовой;
- технологическое оборудование;

- рабочие места участников организации питания в Кадетском корпусе;
- сырье, готовая продукция.

3.2. Контролю подвергаются:

- оформление сопроводительной документации;
- маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в столовой;
- соблюдение условий и сроков хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, столовой;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками Кадетского корпуса;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке и столовой.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока и столовой;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания обучающихся;
- беседа с персоналом;
- **инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля (см. п. 9 и 10.4 Программы производственного контроля соблюдения санитарных правил, норм и проведения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в Кадетском корпусе).**

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором Кадетского корпуса Планом производственного контроля за организацией, качеством и безопасностью питания на 2026г. – 2027г. (Приложение № 1), который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, Положения об организации питания обучающихся в Кадетском корпусе, и доводится до сведения всех членов коллектива Кадетского корпуса перед началом каждого года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора Кадетского корпуса.

3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Кадетском корпусе. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.

3.8. Ответственным за осуществление производственного контроля по организации питания назначен приказом директора по Кадетскому корпусу заведующий производством (шеф-повар).

3.10. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в Кадетском корпусе согласно должностным инструкциям:

- директор Кадетского корпуса;
- заместитель директора по ВР;
- контрактный управляющий;

3.11. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке Кадетского корпуса, должны быть здоровыми, прошедшими медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством РФ.

3.12. Основаниями для проведения контроля являются:

- утвержденный план производственного контроля;
- приказ по Кадетскому корпусу;
- обращение родителей (законных представителей) обучающихся или работников Кадетского корпуса по поводу нарушений в организации и качестве питания.

3.13. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросам питания.

3.14. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации качественного и безопасного питания обучающихся заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация (Акт), ставится в известность директор Кадетского корпуса.

4. Ответственность и контроль за организацией, качеством и безопасностью питания обучающихся

4.1. Директор Кадетского корпуса создает условия для организации качественного и безопасного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Кадетском корпусе.

4.2. Контроль за организацией качественного и безопасного питания в Кадетском корпусе осуществляют директор, заместитель директора по воспитательной работе, контрактный управляющий, члены бракеражной комиссии, утвержденные приказом директора Корпуса в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Кадетского корпуса.

4.3. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в Кадетском корпусе:

- ежедневно сверяют контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- контролируют гигиену приема пищи, а также несут ответственность:
- несут ответственность за достоверность фактов, представляемых по итогам контроля организации и качества питания в Кадетском корпусе;
- проявляют тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- несут ответственность за обоснованность выводов по итогам проверки.

5. Права участников производственного контроля

5.1. При осуществлении производственного контроля проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника Кадетского корпуса, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в Кадетском корпусе, через посещение пищеблока, столовой, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом выдачи блюд из пищеблока в столовую, организацией питания обучающихся;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

5.2. Проверяемые работники Исполнителя имеют право:

- знать сроки контроля и критерии оценки их деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц.

6. Документация

6.1. В Кадетском корпусе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся в Кадетском корпусе;

- Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил, норм и проведения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в Кадетском корпусе;
- Программа производственного контроля организации, качества и безопасности питания в Кадетском корпусе;
- договоры на поставку продуктов питания;
- ежедневное 2- разовое меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- ежедневное 6 - разовое меню с указанием выхода блюд для возрастной группы обучающихся (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- Журнал учета посещаемости детей;

6.2. Перечень приказов:

- о назначении лица, ответственного за организацию питания обучающихся;
- об утверждении и введении в действие Программ производственного контроля;
- об утверждении Положения об организации питания обучающихся;
- о контроле за организацией питания;
- об утверждении режима питания.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящая Программа является локальным нормативным актом Кадетского корпуса и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Кадетского корпуса.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящую Программу, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Программа принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к настоящей Программе принимаются в порядке, предусмотренном п.7.2. настоящей Программы.

7.4. После принятия Программы (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Разработал:

Специалист по ОТ



Л.М. Андреевна

Согласовано:

Ответственный
за организацией питания



Е.А. Елисеева

Заместитель директора
по воспитательной работе



С.И. Абсулов

**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

	пищеблоке 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 пожаробезопасности, 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	Говорова 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