

Белолипецк
ая Ольга
Николаевна

Подписано цифровой
подписью:
Белолипецкая Ольга
Николаевна
Дата: 2026.09.18
10:35:01 +03'00'

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 75 Красноармейского района Волгограда»
400112 г Волгоград, ул. Пролетарская, 9; ул. им. Арсеньева, 32
тел.: 67-51-34, 67-33-50, E-mail: school75@volgadmin.ru
ИНН 3448015968; **КПП** 344801001; **ОГРН** 1033401196290

Утверждаю
Директор МОУ СШ №75
_____ О.Н.Белолипецкая
«29» декабря 2025

План производственного контроля организации питания в МОУ СШ № 75

Дата введения 01.01.2026

Дата окончания 31.12.2026

План производственного контроля организации питания в МОУ СШ № 75

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	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 поставок продовольствия .	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые Товарно-транспортные накладные	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт(при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3	Суточная проба.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.

3.4	Тепловое технологическое оборудование.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	. Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2	Контроль за утилизацией и своевременным вывозом пищевых отходов	Ежедневно	Администрация	Протокол
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков .				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим..	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися				

8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	детей 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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.
8.4	Информирование родителей учащихся о мерах по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	1-2 раза в год	Классные руководители	Протоколы родительских собраний

Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд	Первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки,	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки

		спецодежда бперсонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)			
7	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям- 2 раза в год	Акт проверки
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
9	Исследования уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	2 раза в год в темное время суток	Акт проверки
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

График проведения генеральной уборки столовой

№ п/п	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	Ветошь, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санправилам	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	1 раз в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)