Утверждаю
Директор МОУ СШ № 130
_____ О.Н. Черненко
31 августа 2026г.

Программа по осуществлению контроля за организацией питания учащихся в МОУ СШ № 130

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1.Входной контроль качества и безопасности поступающей на пищеблок готовой продукции.				
1.1	Документация поставщика на право поставок готовой продукции	При заключении договоров, контрактов	Директор школы	Договор, контракт
1.2	Сопроводительная документация готовой продукции	Каждая поступающая партия	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В., медик, буфетчик	Товарно-транспортные накладные, сертификаты, Журнал бракеража готовой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В., медик, буфетчик	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.				
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В., медик, буфетчик	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В., медик	Примерное меню, ассортиментный перечень
4.Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой продукции (готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В., медик, буфетчик	Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование	Ежедневно	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В.,	Журнал температурного режима.

			медик, буфетчик	
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В., медик	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (моечная, раздаточная, подсобная), инвентаря и оборудования				
6.1	Инвентарь и оборудование пищеблока	Ежемесячно	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В., медик	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В., медик	«Гигиенический журнал»
7.2	Санитарно – противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В. , медик	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, столовой посуды. График генеральных уборок помещений.
8.Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи учащимися				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В., медик	Табель учета учащихся льготной категории, заявки
8.2	Режим питания	Ежедневно	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В. , медик	График приёма пищи.
8.3	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Отв. за организацию питания Садыкова Ю.В.	Визуально