



Утверждаю

Директор MAOU COШ № 200

С.А.Миронова

Пр. № 28/7 от «22» августа 2025 г.

**Программа
межведомственного контроля организации питания обучающихся
в MAOU COШ № 200**

Цель: приведение в соответствие требованиям санитарного законодательства организации питания обучающихся MAOU COШ №200.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договора	Директор оператора, оказывающего услугу питания	Муниципальный контракт
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующая производством Крупина С.П.	Товарно-транспортные накладные, Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующая производством Крупина С.П.	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции

2.1	Соответствие объёма выработываемой продукции ассортиментному перечню и производственной мощности пищеблока	Ежемесячно	Бракеражная комиссия: заведующая производством Крупина С.П., медицинский работник Мамасалиева З.А., диспетчер по питанию Одиноченко Т.А., представитель педагогического коллектива Ласько Е.Ю.	Ассортиментный перечень (рекомендованное двухнедельное меню, утверждённое директором МАОУ СОШ № 200)
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия: заведующая производством Крупина С.П., медицинский работник Мамасалиева З.А., диспетчер по питанию Одиноченко Т.А., представитель педагогического коллектива Ласько Е.Ю.	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Медицинский работник Мамасалиева З.А.	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе

3.1	Рацион питания	1 раз в месяц	Комиссия по контролю качества организации питания обучающихся: зам. директора Касьянова Н.М.; представитель родительской общественности Кутейникова Е.С.; диспетчер по питанию Одиноченко Т.А., заведующая производством Крупина С.П., медицинский работник Мамасалиева З.А., представитель Совета старшекласников Костоусова А. (10а класс)	СанПиН, рекомендованное двухнедельное меню, утверждённое директором МАОУ СОШ № 200
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю качества организации питания обучающихся: зам. директора Касьянова Н.М.; представитель родительской общественности Кутейникова Е.С.; диспетчер по питанию Одиноченко Т.А., заведующая производством Крупина С.П., медицинский работник Мамасалиева З.А., представитель Совета старшекласников Костоусова А. (10а класс)	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты

3.3	Первичная обработка продукции	Каждая партия	Заведующая производством Крупина С.П.	Сертификат соответствия накладные, журналы.
3.4	Тепловое технологическое оборудование	Ежедневно	Заведующая производством Крупина С.П.	Акт при выявлении нарушений
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Медицинский работник Мамасалиева З.А.	Журнал бракеража готовой продукции
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Соблюдение условий и сроков хранения сырой и готовой продукции	Ежедневно	Заведующая производством Крупина С.П.	Акт при выявлении нарушений
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Заведующая производством Крупина С.П.	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Заведующая производством Крупина С.П. Ответственный за охрану труда оператора, оказывающего услугу питания	Акт при выявлении нарушений

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1	Санитарное состояние складских, подсобных помещений	Ежедневно	Заведующая производством Крупина С.П. Комиссия по контролю качества организации питания обучающихся: зам. директора Касьянова Н.М.; представитель родительской общественности Кутейникова Е.С.; диспетчер по питанию Одиноченко Т.А., заведующая производством Крупина С.П., медицинский работник Мамасалиева З.А., представитель Совета старшеклассников Костоусова А. (10а класс)	Акт при выявлении нарушений
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в месяц	Заведующая производством Крупина С.П.	Акт при выявлении нарушений

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке

7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Медицинский работник Мамасалиева З.А.	Медицинские книжки сотрудников Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания Журнал здоровья
7.2	Санитарно-противоэпидемиологические мероприятия	1 раз в неделю	Заведующая производством Крупина С.П. Медицинский работник Мамасалиева З.А.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой и кухонной посуды График генеральной уборки



Согласовано

Директор оператора, оказывающего услугу питания
Медицинский работник Мамасалиева З.А.
Зав.пр-вом Крупина С.П.
Диспетчер Одиноченко Т.А.

З.А.

Степанова А.Г.
Зам директора
Представитель родит.общ-ти
Представитель Совета старшеклассников

Касьянова Н.М.
Кутейникова Е.С.
Костоусова А.