

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МОБУ СОШ №14  
им. генерала М.П. Бабича  
\_\_\_\_\_ Канюка Н.Н.

**Программа**  
**по осуществлению контроля организации питания обучающихся.**  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №14**  
**МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КОРЕНОВСКИЙ РАЙОН**  
**на 2024-2025 учебный год.**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<b>I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания .	Журнал бракеража сырой продукции. Сертификат качества, качественное удостоверение.
<b>II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1.	Соответствие вырабатываемой продукции ассортиментному перечню	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень разрабатываемой продукции, согласованный с ТО Управлением Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кореновском, Динском районах
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медицинский работник – Скирда Л.Н.	Журнал бракеража готовой продукции
<b>III. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню согласованное с ТО Управлением Роспотребнадзора по

				Краснодарскому краю в Кореновском, Динском районах
3.2.	Наличие нормативно-технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медицинский работник-Скирда Л.Н.	Технологические и калькуляционные карты
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.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медицинский работник - Скирда Л.Н.	Журнал бракеража готовой продукции
<b>IV. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов)</b>				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зав.хоз.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зав.хоз.	Журнал температурного режима
<b>V. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зав.хоз.	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в квартал	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зав.хоз.	Визуальный контроль, акты инвентаризации.
<b>VI. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на

			Медицинский работник - Скирда Л.Н.	гнойничковые заболевания
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зав.хоз.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений.
<b>VII. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>				
7.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Ответственный за организацию питания – Британ С.А.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Ответственный за организацию питания – Британ С.А. Медицинский работник – Скирда Л.Н.	График приема пищи.
7.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медицинский работник – Скирда Л.Н.	Акты проверки организации питания школьной комиссии.