

Родниковская средняя школа

ПРИКАЗ

31.08.2025

№179/15

Об утверждении Программы производственного контроля

В целях обеспечения хорошего санитарного состояния в школе, качественной организации: питания в школьной столовой, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением, санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий на 2025 -2030 годы.

Директор



О.А.Косолапова

**Муниципальное автономное образовательное учреждение  
«Родниковская средняя общеобразовательная школа»**

Утверждено приказом от 31.08.2025 г.  
№ 179/15

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических  
(профилактических) мероприятий  
на 2025 - 2030 годы**

### Характеристика условий размещения объекта питания Родниковская средняя школа

|                                                    |                                                                                         |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Название объекта                                   | Школьная столовая                                                                       |
| Адрес                                              | с.Родники ул. Школьная д.2                                                              |
| ФИО руководителя школы                             | Косолапова Ольга Александровна                                                          |
| ФИО старшего повара                                | Баязитова Екатерина Васильевна                                                          |
| Бракерская комиссия                                | Приказ №121/1 от 01.08.2021 г.<br>Состав: Баязитова Е.В., Виноградова Н.Д. Ваулина Е.Н. |
| Холодное водоснабжение                             | центральное                                                                             |
| Горячее водоснабжение                              | титаны                                                                                  |
| Отопление                                          | централизованное                                                                        |
| Вентиляция                                         | принудительная                                                                          |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, склад, туалет, обеденный зал на 80 посадочных мест,                           |
| Доставка продуктов                                 | ООО «Соликамская кооптехника»                                                           |

#### Контролируется:

- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

**Список  
работников столовой Родниковской средней школы**

| № п/п | ФИО                                  | Дата рождения | Должность        | Стаж работы | Дата последнего медосмотра | Дата последнего гигиенического обучения |
|-------|--------------------------------------|---------------|------------------|-------------|----------------------------|-----------------------------------------|
| 3     | Баязитова<br>Екатерина<br>Васильевна | 08.03.1969    | Старший повар    | 35          | 29.08.2025г.               | 27.05.2025г.                            |
| 2     | Белкина Татьяна<br>Алексеевна        | 15.06.1975    | Кухонная рабочая | 21          | 29.08.2025г.               | 27.05.2025г.                            |
| 4     | Патрушева<br>Светлана<br>Васильевна  | 29.04.1975    | повар            | 25          | 29.08.2025г.               | 27.05.2025г.                            |

## 1. Контроль за организацией питания

| № п/п                                                                                                                  | Объект контроля                                                                   | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                      | 2                                                                                 | 3                      | 4                         | 5                                                                 |
| 1. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции                                                      |                                                                                   |                        |                           |                                                                   |
| 1.1.                                                                                                                   | Качество готовой продукции                                                        | Ежедневно              |                           | Журнал бракеража готовой продукции.                               |
| 1.2.                                                                                                                   | Суточная проба                                                                    | Ежедневно              | Бракеражная комиссия      | Журнал бракеража готовой продукции.                               |
| 2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе                          |                                                                                   |                        |                           |                                                                   |
| 2.1.                                                                                                                   | Наличие нормативно технической и технологической документации.                    | 1 раз в 6 месяцев      |                           | Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). |                                                                                   |                        |                           |                                                                   |
| 3.1.                                                                                                                   | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Еженедельно            |                           | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима         |
| 3.2.                                                                                                                   | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).                      | Еженедельно            | Заместитель директора     | Журнал температурного режима                                      |
| 4. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования      |                                                                                   |                        |                           |                                                                   |
| 4.1.                                                                                                                   | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.            | Ежедневно              | Заместитель директора     | Визуальный контроль                                               |
| 4.2.                                                                                                                   | Инвентарь и оборудование пищеблока.                                               | 1 раз в неделю.        | Заместитель директора     | Визуальный контроль                                               |
| 5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке                                     |                                                                                   |                        |                           |                                                                   |

|                                                                                              |                                       |                   |                       |                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.1.                                                                                         | Сотрудники пищеблоков                 | 1 раз в полугодие | Виноградова Н.Д.      | Медицинские книжки сотрудников.                                                                                                                                           |
| 5.2.                                                                                         | Санитарно-противоэпидемический режим. | Ежедневно         | Виноградова Н.Д.      | Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.                                                                                                                               |
|                                                                                              |                                       | 1 раз в месяц     | Виноградова Н.Д.      | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.                                                                                                |
| 6. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся., |                                       |                   |                       |                                                                                                                                                                           |
| 6.1.                                                                                         | Контингент питающихся детей           | Ежедневно         | Классные руководители | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. |
| 6.2.                                                                                         | Гигиена приема пищи.                  | Ежедневно         | Классные руководители | Визуальный контроль, беседы с обучающимися                                                                                                                                |



Директор

О.А. Косолапова

### Лабораторный контроль

| № | Вид исследований                                                                                                                                         | Объект исследования (обследования)                                                                                                            | Количество, не менее               | Периодичность                                                           | Учетно-отчетная форма |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1 | Качество готовой продукции<br>Микробиологические исследования проб готовых блюд                                                                          | первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки                                                                                                  |                                    | 1 раз в год                                                             | 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                            | лето                                                                    | 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, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)                                        | 10 смывов                          | 1 раз в год                                                             | Акт проверки          |
| 6 | 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, дотоготовочном (выборочно) | 2 пробы                            | По микробиологическим показателям, химическим показателям - 1 раз в год | Акт проверки          |
| 7 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений                                                                                          | Рабочее место                                                                                                                                 | 2                                  | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)                              | Акт проверки          |

|   |                                                |                                |               |   |                                  |              |
|---|------------------------------------------------|--------------------------------|---------------|---|----------------------------------|--------------|
| 8 | Исследование уровня освещенности в помещениях  | искусственной производственных | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток | Акт проверки |
| 9 | Исследование уровня производственных помещений | уровня шума в                  | Рабочее место | 2 | 1 раз в год                      | Акт проверки |

### Г Р А Ф И К проведения уборки столовой

| № | 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. минимуму.                 |  |  | Ежедневно      |  |  |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. 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 с мытьем окон.                                                    |  |  | 2 раза в месяц |  |  |

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

- 8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;
- 8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд;
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)