

**Программа производственного контроля
организации питания обучающихся
на 2026-2027 учебный год**

Цель контроля – обеспечение безопасного питания учащихся.

Основные задачи:

1. Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания учащихся школы;
2. Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей;
3. Социальная защита учащихся.

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
РАЗДЕЛ №1 ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ			
1.	Назначение ответственного за питание	Август	Директор школы, Аксаева О.А.
2.	Создание бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся	Сентябрь	Директор школы, Аксаева О.А.
3.	Заключение договоров на поставку продуктов	Сентябрь 2026г., Январь 2027г.	Заместитель директора по АХЧ, Байдавлетов Т.А.
4.	Проверка готовности столовой к новому учебному году	Август 2026г.	Комиссия по проверке
5.	Оформление обеденного зала	В течение года	Ответственный по питанию
РАЗДЕЛ №2 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ			
1.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала, подсобных помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, Байдавлетов Т.А., медработник школы (по согласованию), члены комиссии
2.	Контроль за условиями хранения поставленной продукции (в подсобных помещениях и в холодильном оборудовании)	Ежедневно	Медработник, члены комиссии
3.	Контроль за качеством поставленной сырой продукции (соответствие сертификатов на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения)	Ежедневно	Медработник, члены комиссии
4.	Контроль за ассортиментом, вырабатываемой продукцией, качеством полуфабрикатов и готовой продукции (номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус)	Ежедневно	Бракеражная комиссия, члены комиссии
5.	Контроль за суточной пробой (специальные контейнеры, температура хранения)	Ежедневно	Медработник, члены комиссии
6.	Контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Ежедневно	Бракеражная комиссия, медработник, члены комиссии
7.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню (раздача)	1 раз в 2 недели	члены комиссии
8.	Соответствие рациона питания учащихся примерному меню	Ежедневно	медработник школы, ответственный по питанию
9.	Поточность производственных процессов	1 раз в полгода	медработник школы,

	(отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья. Полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары)		заведующая столовой, ответственный по питанию, члены комиссии
10.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи (холл перед столовой)	Ежедневно	Классный руководитель, члены комиссии
11.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды (посудомоечный цех)	1 раз в неделю	Медработник, члены комиссии
12.	Эксплуатация технологического и холодильного оборудования (пищеблок)	Ежеквартально	Зам.директора по АХЧ, Байдавлетов Т.А.
14.	Организация приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, самообслуживание, обслуживание)	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии
15.	Сбор пищевых отходов (маркировка тары, своевременный вывоз)	В течение года	Зам.директора по АХЧ, Байдавлетов Т.А., заведующая столовой, члены комиссии
16.	Соблюдение графика работы столовой и буфета	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии