МУ «Управление образования Гудермесского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«НОВО-БЕНОЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ. А.А. КАДЫРОВА»
(МБОУ «Ново-Бенойская СШ им. А.А. Кадырова»)

МУ «Гуьмсанмуниципальни кIоштандешаранурхалла»
Муниципальнибюджетниюкъарадешаранучреждени
«КАДЫРОВН А. А. ЦIАРАХ ЙОЛУ КЕРЛА-БЕНАРА ЮККЪЕРА ШКОЛА»
(МБЮУ «Кадыровн А.А. цIарах йолуКерла-Бенара ЮШ»)

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

Задачи производственного контроля.
Контролируется:
-правильность оформления сопроводительной документации, правильность - маркировки на продукты питания;
-микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
-полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
-качество мытья посуды;
-условия и сроки хранения продуктов;
-исправность холодильного и технологического оборудования;
-личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров;
-дезинфицирующие мероприятия и т.д.
В программе четко определено:
-что контролируется и проверяется;
-периодичность проверок;
кем: проверяется, выполняется;
-ответственные.

Программа
производственного контроля организации питания обучающихся

1	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
2	Оформление столовой	Обеденный зал	В течение года	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Ответственный за питание, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	повар, члены комиссии	Протокол проверки
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за ведение бракеражного журнала	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся	Ежедневное меню, 2-х недельное	1 раз в месяц	Отв. за питание,	Протокол заседания комиссии

	примерному 12-ти дневному меню	меню			
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Повар, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	У входа в столовую	Ежедневно	Дежурный воспитатель по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, повар	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ	Акт проверки
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Председатель комиссии по питанию	Акты проверки
17	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течении года	повар, завхоз	Акт проверки

Директор ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 00A5F9C08E2E09B99C2BC475615997D9BA Владелец: Алхазова Эльза Абдулгапуровна Действителен: с 10.02.2026 до 06.05.2027 Э. А. Алхазова