

Администрация города Костромы
Комитет образования, культуры, спорта и работы с молодежью

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Костромы
«Средняя общеобразовательная школа № 14 имени выдающегося земляка,
главного маршала авиации, дважды Героя Советского Союза
Александра Александровича Новикова»

ИНН 4442016999, БИК 043469001 КПП 440101001, ОГРН 1024400523861
156003, Костромская область, город Кострома, ул. Линейная, 11
тел./факс. 8(4942)55-12-53
e-mailschool14kos@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ
директор школы
Г. И. Геряева
Приказ № 67 от «29» августа 2022 года



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ГОРОДА КОСТРОМЫ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14
ИМЕНИ ВЫДАЮЩЕГОСЯ ЗЕМЛЯКА,
ГЛАВНОГО МАРШАЛА АВИАЦИИ,
ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
АЛЕКСАНДРА АЛЕКСАНДРОВИЧА НОВИКОВА»

г. Кострома

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год		Акт готовности к новому учебному году
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Вацурина Т. А., зав. производством	Акты проверки
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно. 2 раза в неделю	Вацурина Т. А., зав. производством	Температурная карта холодильного оборудования
4	Качество поставляемых продуктов питания	Декларации (сертификаты) на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
5	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, запах, цвет	2 раза в год	Вацурина Т. А., зав. производством	Бракеражный журнал
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
7	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
8	Соответствие веса отпускаемой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Члены общественной комиссии	Бракеражный журнал
9	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному цикличному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии	Протокол заседания комиссии
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному цикличному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в полгода	Мед. работник	Акт проверки
11	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный по столовой учитель	

12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учёта отпущенной продукции	Ежедневно	Белова Г.А., бухгалтер	Акт списания
13	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Вацурина Т. А., зав.производством	Акт проверки
14	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам.директора по АХР, Карташов О.В.	Акт проверки
15	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	медработник	Графики, диаграммы
16	Контроль за организацией приёма пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Соц. педагог, мед. работник	Акты проверки
17	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	медработник	Акт проверки

**Перечень объектов, в отношении которых необходима
организация лабораторных исследований
с указанием точек отбора проб и периодичности**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество (не менее)	Кратность (не реже)
Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки. Вторые блюда, гарниры, соусы. Творожные, яичные, овощные блюда	1 блюда исследуемого приёма пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличия возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследование 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 химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметра микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в год (в холодный период)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных	Рабочее место	2	1 раз в 2 года в тёмное время суток

помещениях			
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 2 года , а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Курсовая подготовка по сан.гиг.минимуму		-	1 раз в 2 года
Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	-	1 раз в год (справка торгтехники)
Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством готовой продукции	Пищеблок	-	2 раза в год