



Утверждаю.

Директор МАОУ «Шыгырданская СОШ №1»

Г.Г.Абейдуллова

«10» сентября 2025 года

Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий
МАОУ «Шыгырданская СОШ №1»
на 2025-2026 учебный год

Цель:

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся.

Основные задачи:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
3. Повышение культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
6. Выполнение правил и нормативов Сан ПИН 2.4.5.2409 – 08.
7. Организация питьевого режима.
8. Взаимодействие семьи и школы в решении вопросов питания.
9. Витаминизация готовых блюд.

Характеристика условий размещения столовой МАОУ «Шыгырданская СОШ №1»

Название объекта	Столовая школы
Адрес	Чувашская Республика, Батыревский район, с.Шыгырдан, улица Наримана, д.78
ФИО директора	Абейдуллова Гелсирень Гадельзяновна
ФИО ст.повара	Якушева Гелнара Абзалетдиновна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Алеева М.Э., Якушева Г.А., Кувакалова Г.А. (приказ № 43/1 от 30.08.2025 года «О создании бракеражной комиссии»)
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Шахтный колодец

Горячее водоснабжение	Установлен 1 водонагреватель
Отопление	Централизованное, газовое, от своей котельной
Вентиляция	Вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 90 мест, продуктовый склад, мясной цех, овощной цех, посудомоечная
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- 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 МАОУ «Шыгырданская СОШ №1»

№ п/ п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата очередного гигиенического обучения
1.	Якушева Гелнара Абзалетдиновна	19.02.1970	Ст. повар	28 лет	29.09.2025	21.10.2025
2.	Хисаметдинова Гузелия Ринатовна	23.11.1971	Повар	33 года	26.08.2025	23.09.2026
3.	Субханкуллова Разина Аглеметдиновна	27.10.1980	Повар	12 лет	27.08.2025	23.09.2026

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодич- ность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Комиссия по контролю питания	
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Директор	
3.	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке пищеблока	Акт готовности к новому учебному году
4.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Комиссия по контролю питания	Журнал контроля качества поступающего сырья и продуктов
5.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Мед.сестра	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Мед.сестра	Бракеражный журнал
7.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Комиссия по контролю питания	Акт проверки
8.	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Мед.сестра	Журнал «Здоровье»

9.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурные учителя	
10.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Бракеражная комиссия	Акт проверки
11.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Протокол

Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Первые, вторые блюда, напитки		1 раз в квартал	ООО «Общепит Батыревский», Контракт №15 от 27.08.2025 г.	Акт проверки
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюд исследуемого приема пищи	1 раз в год	ООО «Общепит Батыревский», Контракт №15 от 27.08.2025 г.	Акт проверки
3.	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, доготовочном (выборочно)	2 проб	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Мед.сестра	Акт проверки
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	ООО «Общепит Батыревский», Контракт №15 от 27.08.2025 г.	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	ООО «Общепит Батыревский», Контракт №15 от 27.08.2025 г.	Акт проверки
6.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочие места, помещения постоянного пребывания детей	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Комиссия по контролю питания	Акт проверки
7.	Температура воздуха	Помещения постоянного пребывания детей	Ежедневно	Ежедневный контроль с применением термометров	Зав.кабинетами	журналы
8.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочие места, помещения постоянного пребывания детей	2	1 раз в год в темное время суток	Комиссия по контролю питания	Акт проверки
9.	Исследования смывов	Кабинеты начальных классов, (парты, двери, туалет)	1	1 раз в год	Мед.сестра	Акт проверки

Санитарно – профилактические мероприятия

№	Вид мероприятия	Объект для проведения мероприятия	Периодичность проведения мероприятия	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1.	Дезинфекция	Пищеблок	По мере необходимости	Директор, лаборатория	Акт выполненных работ
2.	Дератизация	Пищеблок	По мере необходимости	Директор, лаборатория	Акт выполненных работ