

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Сосновская средняя общеобразовательная школа»  
Руднянского муниципального района  
Волгоградской области

403619, Волгоградская область  
Руднянский район, с.Сосновка,  
Ул.Пионерская, д.№8,  
Тел. 884453 7-55-18  
[sosnovschool2008@yandex.ru](mailto:sosnovschool2008@yandex.ru)

---

И.о. директора школы: \_\_\_\_\_ /Сорокина Я.А./

Приказ № 60/1 от 17.09.2025 г.



**Программа**  
**по осуществлению контроля питания обучающихся**  
**МКОУ «Сосновская СОШ»**  
**2025-2026 учебный год**

**Программа**  
**по осуществлению контроля организации питания обучающихся**  
**в МКОУ «Сосновская СОШ» Руднянского муниципального района Волгоградской**  
**области**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договора	Руководитель образовательного учреждения	Договор
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Повар, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции <b>СЕРТИФИКАТЫ КАЧЕСТВА</b>
1.3	Условия транспортировки.	Каждая поступающая партия.	Повар, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции</b>				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственной мощности пищеблока	Ежемесячно	Ответственный за питание	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с СЭС
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3	Суточная проба.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Ответственный за питание	Меню, согласованный ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и	1 раз в 6 месяцев Сентябрь	Ответственный за питание	Сборники рецептур, технологические и

	технологической документации	Апрель		калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Ответственный за питание	Сертификат соответствия и санитарно – эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев Август Май	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Ответственный за питание	Сертификат соответствия и санитарно – эпидемиологическое заключение на пищеблок
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков</b>				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	И.о директора школы	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год август	Комиссия по контролю за организацией и	Визуальный контроль

			качеством питания.	
<b>7. Контроль за выполнением санитарно -- противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке.</b>				
7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Ответственный за питание	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойные заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемиологические мероприятия	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральной уборки помещений.
<b>8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Список детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи
8.2	Режим питания	Ежедневно	Ответственный за питание	График приема пищи. Табель посещаемости.
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Ответственный за питание	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.