

УТВЕРЖДАЮ.

Индивидуальный предприниматель
Непобедимова Надежда
Непобедимова Н.Л.



СОГЛАСОВАНО.

Директор школы

Дёмина Н.И.



ПРОГРАММА

производственного контроля ИП Непобедимова Н.Л., осуществляющей питание
учащихся МАОУ «СОШ №3» г. Горнозаводска и структурного подразделения
в 2025-2026 учебном году.

№	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольный мероприятий
1	2	3	4	5
2	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год.	Непобедимова Н.Л. Непобедимова И.В. Ендураева Е.В.	Сентябрь	Сан. книжка
3	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год	Непобедимова Н.Л. Ендураева Е.В.	Сентябрь	Сан. книжка
4	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Непобедимова И.В.	Сентябрь	Журнал
5	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Непобедимова Н.Л.	Сентябрь	
6	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Непобедимова Н.Л.	Май	Акт
7	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Непобедимова Н.Л.	Сентябрь	

8	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	Непобедимова Н.Л	Сентябрь	
9	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	Непобедимова Н.Л Непобедимова И.В	Сентябрь	
10	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Непобедимова Н.Л Непобедимова И.В	Сентябрь	
11	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Непобедимова Н.Л Непобедимова И.В	Март	
12	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Непобедимова Н.Л	Сентябрь	
13	Столовая обеспечена: фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Непобедимова Н.Л	Сентябрь Декабрь Март Май	
14	Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Непобедимова Н.Л	Сентябрь Декабрь Март Май	
15	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации работы по дезинсекции, дератизации проводятся	Непобедимова Н.Л	Ежемесячно	
16	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Непобедимова Н.Л	Сентябрь Декабрь Март Май	
17	Имеются акты по результатам проведения лабораторно инструментальных исследований: микробиологические	Непобедимова Н.Л	Сентябрь-Октябрь Январь -Февраль	

	исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) – 2 раза в год, микробиологические исследования готовой продукции, 10 смывов на наличие санитарно показательной микрофлоры (БГКП) - 2 раз в год; исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 2 раз в год			
18	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 1 раза в год	Непобедимова Н.Л	1 раза в год	
19	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Непобедимова И.В	Ежедневно	
20	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	Непобедимова Н.Л Непобедимова И.В	В день поставки	
20	Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Непобедимова И.В	В течение учебного года	
21		Непобедимова Н.Л Непобедимова И.В	Сентябрь Декабрь	

	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.			
22	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Непобедимова Н.Л	Ежедневно	
23	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Непобедимова Н.Л	Ежедневно	
24	Ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Непобедимова И.В	Ежедневно	
25	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Непобедимова Н.Л	В течение учебного года	
26	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемнопланировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	Непобедимова Н.Л	Еженедельно	
27	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Непобедимова Н.Л	В течение учебного года	

28	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Непобедимова Н.Л	В течение учебного года	
29	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Непобедимова Н.Л	Постоянно	
30	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Непобедимова Н.Л	В течение учебного года	
31	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Непобедимова И.В	Еженедельно	Журнал
32	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Непобедимова Н.Л	В течение учебного года	
33	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Непобедимова Н.Л	Ежедневно	
34	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	Непобедимова Н.Л Непобедимова И.В Ендураева Е.В	Ежедневно	
35	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд.	Непобедимова Н.Л Роительский контроль. Администрация школы	Ежедневно	
36	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Непобедимова Н.Л	Ежедневно	
37	Обработка технологического оборудования проводится ежедневно	Непобедимова Н.Л	В течение учебного года	
38	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню	Непобедимова Н.Л Непобедимова И.В	В течение учебного года	
39	Завтрак состоит из второго блюда, напитка	Непобедимова Н.Л Непобедимова И.В	В течение учебного года	
40	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	Непобедимова Н.Л Непобедимова И.В	В течение учебного года	
41	Выходы блюд соответствуют приложению	Непобедимова Н.Л Непобедимова И.В	В течение учебного года	

42	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	Непобедимова Н.Л Непобедимова И.В	Ежедневно	
43	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании. Карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе	Непобедимова Н.Л	В течение учебного года	
44	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями	Администрация школы	В течение учебного года	
45	Работа питьевого фонтанчика	Администрация школы	В течение учебного года	
46	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного ДНЯ	Администрация школы	В течение учебного года	
47	Обеспечение достаточного количества чистой посуды.	Непобедимова Н.Л	В течение учебного года	