



ПЛАН
производственного контроля
на 2025-2026 учебный год

№	Контролируемый объект	периодичность	ответственный
	Наличие протоколов исследований питьевой воды	1 по мере необходимости	Руководитель, заместитель директора по хозяйственной работе
1	Контроль за организацией питьевого режима учащихся, за состоянием источников водоснабжения/фонтанчики/	ежедневно	заместитель директора по хозяйственной работе
2	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	По графику	медицинский работник заместитель директора по хозяйственной работе
	Контроль за исправностью системы вентиляции	ежедневно	заместитель директора по хозяйственной работе
3	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Арендатор
4	Проверка качества поступающей на реализацию продукции-документальная, а также сроков и условий хранения и реализации	ежедневно	Ответственный по питанию , медицинский работник, повар
	Контроль за исправностью электрического оборудования , наличие заземления в пищеблоке	ежедневно	Арендатор, электрик
5	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды , инвентаря, технологического и холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию , медицинский работник, повар
6	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	ежедневно	Медицинский работник
7	Отбор суточной пробы и хранение на пищеблоке	ежедневно	Ответственный по питанию , медицинский работник, повар
8	Контроль за соблюдением дезинфекционного режима и обеспечение	ежедневно	Медицинский работник

	дезинфицирующих и моющих средств		
	Проведение дезинфекционных мероприятий	В каникулярное время	медицинский работник, поставщик услуги
	План производственного контроля организации питания		
	Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов		
1.1	Контроль соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам питания	По договору	руководитель
1.2	Документация поставщиков на право поставок продовольственного сырья	Наличие сертификатов по мере истечения сроков	Арендатор Ответственный по питанию
1.4	Проверка сертификатов соответствия подуктов питания	по мере истечения сроков	Times New Roman
1.3	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Журнал бракеража сырой продукции	Повар
	2. Контроль качества выпускаемой готовой продукции		
2.1	Качество готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции	медицинский работник повар
2.2	Суточная проба	ежедневно	медицинский работник Повар
	3. Контроль рациона питания учащихся , соблюдение санитарных правил в технологическом процессе		
3.1	Рацион питания соответствие перспективному меню	1 раз в 10 дней	Медицинский работник Ответственный по питанию
3.2	Наличие технологических карт	1 раз в полгода	Ответственный по питанию работник
3.4	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию
3.5	Контроль за режимом питания и гигиены обучающихся, охваченных питанием в школе.	ежедневно	Медицинский работник Классные руководители