

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 7»

Утверждено и введено в действие
приказом директора от 01.09.2025 № 147

**Программа по осуществлению ежедневного контроля
на пищеблоке МБОУ «СОШ № 7»
2025-2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятие	Объект контроля
1	Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеражной сырой продукции.
2	Рацион питания	Меню
3	Наличие нормативно-технической и технологической документации	Сборники рецептов, технологические и рецептурные карты.
4	Контроль за потоками сырья, отходов, грязной и чистой посуды	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.
5	Осмотр помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения.	Санитарный журнал пищеблока.
6	Проверка работы холодильного оборудования (холодильные и морозильные камеры)	Журнал температурного режима
7	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Визуальный контроль
8	Внешний вид и соблюдение санитарных правил работниками пищеблока	Медицинские книжки сотрудников. Журнал «Здоровья».
9	Режим питания	Соблюдение графика приема пищи обучающимися.
10	Контроль суточной пробы	Наличие, условия хранения, пищеблока. Температура хранения.
11	Контроль качества готовой продукции	Бракеражный журнал
12	Соблюдения санитарного	Подсобные помещения пищеблока,

	состояния пищеблока.	обеденный зал.
13	Соответствие веса отпускаемой продукции (готовой) утвержденному меню.	Раздача
14	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	Холл перед столовой
15	Контроль за организацией приема пищи обучающимися.	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание.
16	Соблюдение графика работы столовой .	Обеденный зал
17	Соблюдение санитарного состояния пищеблока.	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал.
18	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным меню.	Накладные
19	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех.
20	Оформление столовой	Обеденный зал
21	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов.	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов.
22	Качество готовой продукции	Бракеражный журнал, внешний вид, запах, вкус.