



Утверждаю
Директор МБОУ С(К)ОШИ г. Нытвы
О. С. Кургульская
« » 2026 г.

Программа производственного контроля
организации питания
обучающихся МБОУ С(К)ОШИ г. Нытвы
2026-2027 учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Буфет - раздаточная
Адрес	г. Нытва, ул. К.Маркса, 45 и ул. К.Маркса, 47
ФИО руководителя школы	Кургульская Ольга Степановна
ФИО ответственных за питание	Попов А.В., Оленина О. Н.
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 01-10-102 от 31. 08. 2026 г. (Оленина О. Н., Санникова Н. Н., Крячкина О. И., Щукина Л. Г.)
Размещение объекта	Буфет-раздаточная для обучающихся I ступени размещен в помещении, расположенном по адресу ул. К. Маркса, 45, для обучающихся II ступени размещен в помещении, расположенном по адресу ул. К. Маркса, 47
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлены 2 водонагревателя
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Два буфета-раздаточных, в каждом: раздаточная, обеденный зал на 36 мест (каждый), моечные.
Доставка продуктов	Автотранспорт заказчика (санитарная справка имеется)

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 в буфетах-раздаточных МБОУ С(К)ОШИг. Нытвы**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Крячкина О. И.	08.07. 1978	буфетчик	28 л.	21.04.2023	05.06.26
2.	Ниокко В.В.	27.05.1990	буфетчик	8 л. 8 м.	21.04.2023	05.06.26
3	Носкова Р. Н.	14.07.1966	буфетчик	37 л.	11.09.2024	29.05.26

План производственного контроля организации питания

№	Вид исследований	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление буфетов-раздаточных	Обеденный зал	1 раз в четверть	Соц. педагог	Справка по итогам проверки организации горячего питания
3	Соблюдение санитарного состояния помещений буфетов -раздаточных	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Медицинский работник	Акты проверки санитарного состояния буфетов-раздаточных
4	Условия хранения доставленных готовых блюд	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медицинский работник	Бракеражный журнал
6	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медицинский работник	Акт проверки

7	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Холл перед буфетом	Ежедневно	социальный педагог, дежурный учитель	Справка по итогам проверки организации горячего питания
8	Осмотр персонала буфет-раздаточных на гнойничковые заболевания	буфетки	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал «Здоровье»
9	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз.	В течение года	Зам.директора по АХЧ	Справка по итогам проверки организации горячего питания
10	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	1 раз в год	Зам.директора по АХЧ	Справка по итогам проверки организации горячего питания