



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МКОУ «Колышкинская СШ»:  
Т. В. Черняченко/  
Приказ №3 от 09 января 2025г.

Программа производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд  
Муниципального казённого общеобразовательного учреждения

«Колышкинская средняя школа»,  
организующая питание детей в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей

1.1 Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих в оздоровительное учреждение.

| № п/п | Контролируемый объект, используемый материал | Контролируемая и/или определяемые показатели                                              | Периодичность контроля | Нормативная, техническая и методическая документация на методы контроля /исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований/                                                                                                                                                                                                                                                      | Ответственный исполнитель                          | Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1.1 | Используемое сырье, пищевые продукты         | Контроль наличия сопроводительной документации при заключении договоров на поставку сырья | Каждая партия          | Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ 7<br>«О качестве и безопасности пищевых продуктов».<br>СП 2.3/2.4.3590-20<br>СанПинН 2.3/2.4.3590-20<br>ФЗ от 27.12.2012 г. №184-ФЗ<br>«О техническом регулировании»;<br>ФЗ от 12.06.2008 г. №88-ФЗ,<br>ФЗ от 24.06.2008г. №90-ФЗ,<br>ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 024/2011, ФЗ от 27.10.2008г. № 178-ФЗ, ТР ТС 023/211, ТР ТС 021/2011, | Директор<br><br>Бухгалтер<br>Завхоз<br>Медработник | При заключении договоров на поставку сырья оценивается наличие гигиенических заключений и сертификатов соответствия /наличие протоколов с результатами лабораторных испытаний и исследований/, заключение ЦГСЭН о возможности применения продукции в организованном питании детей и подростков.<br>При заключении договора подписывается |

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МКОУ «Колышкинская СШ»:  
\_\_\_\_\_/Т. В. Черняченко/  
Приказ № 3 от 09 января 2025г.

**Программа производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд  
Муниципального казённого общеобразовательного учреждения  
«Колышкинская средняя школа»,  
организующая питание детей в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей**

**1.1 Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих в оздоровительное учреждение.**

| №<br>п/п | Контролируемый<br>объект,<br>используемый<br>материал | Контролируемая и/или<br>определяемые показатели                                                   | Периодичность<br>контроля | Нормативная, нормативно-<br>техническая и методическая<br>документация на методы<br>контроля /исследований,<br>измерений, испытаний,<br>экспертиз, обследований/                                                                                                                                                                                                                                                | Ответственный<br>исполнитель                       | Учетная<br>/отчетная/<br>документация<br>по результатам<br>контроля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1.1    | Используемое<br>сырье,<br>пищевые<br>продукты         | Контроль наличия сопроводитель-<br>ной документации при заключении<br>договоров на поставку сырья | Каждая<br>партия          | Федеральный закон от<br>02.01.2000г. №29-ФЗ 7<br>«О качестве и безопасности<br>пищевых продуктов».<br>СП 2.3/2.4.3590-20<br>СанПинН 2.3/2.4.3590-20<br>ФЗ от 27.12.2012 г. №184-ФЗ<br>«О техническом<br>регулировании»;<br>ФЗ от 12.06.2008 г. №88-ФЗ,<br>ФЗ от 24.06.2008г. №90-ФЗ,<br>ТР ТС 033/2013, ТР ТС<br>034/2013, ТР ТС 024/2011,<br>ФЗ от 27.10.2008г. № 178-ФЗ,<br>ТР ТС 023/211,<br>ТР ТС 021/2011, | Директор<br><br>Бухгалтер<br>Завхоз<br>Медработник | При заключении до-<br>говоров на поставку<br>сырья оценивается<br>наличие гигиенических<br>заключений и<br>сертификатов соответствия /наличие<br>протоколов с результатами<br>лабораторных испытаний<br>и исследований/,<br>заключение ЦГСЭН о<br>возможности применения<br>продукции в<br>организованном питании<br>детей и подростков.<br>При заключении договора<br>подписывается |

|       |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |                                                                    |                  |                                                                                                                              |
|-------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               | ТР ТС 022/2011, ФЗ от 02.01.2000г. №29-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 |                  | спецификация.                                                                                                                |
| 1.1.2 | Используемое сырье | <p>Приемка, учет, осмотр, бракераж</p> <p><b>Приемка:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- документ предприятия-изготовителя, подтверждающий качество и безопасность продуктов – удостоверение качества на данную партию продукции, накладные;</li> <li>- маркировка соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-97 /на каждой единице упаковки название продукта, наименование, адрес предприятия-изготовителя, масса, нетто, состав, информация о пищевой и энергетической ценности продукта, срок годности, условия хранения и реализации/;</li> <li>- ветеринарные свидетельства на животноводческое сырье;</li> </ul> <p><b>Осмотр:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вид и целостность упаковки;</li> <li>- органолептические показатели: внешний вид продукта, цвет, запах, по возможности – вкус;</li> <li>- не допускается приемка продуктов, не отвечающих требованиям НТД и с пороками;</li> </ul> <p><u>Не допускается принимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продовольственные сырые и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность,</li> </ul><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства,</li> <li>- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без</li> </ul> | Каждая партия |                                                                    | Бухгалтер Завхоз | <p>Книга поступления товаров.</p> <p>Бракеражный журнал скоропортящейся продукции и поступающей на предприятие продукции</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  | <p>ветеринарного свидетельства,<br/> - непотрошеную птицу /кроме дичи/,<br/> - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам,<br/> - утиные и гусиные яйца,<br/> - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток,<br/> - крупу, муку, с/фрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями,<br/> - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили,<br/> - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества,<br/> - продукцию домашнего приготовления /консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и др. продукты, готовые к употреблению/.</p> <p><b>Бракераж:</b><br/> Информация по проведенному осмотру заносится в брак. журнал.</p> <p><b>Учет:</b><br/> Информация по поступающему продовольственному сырью и пищевым продуктам, соответствующим гигиеническим требованиям, заносится в книгу поступления товаров.</p> |  |  |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

**1.2. Ассортимент и объем изготавливаемой продукции. Качество готовой продукции. Соответствие объема и ассортимента изготавливаемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта.**

| №<br>п/п | Контролируемый<br>объект,<br>используемый<br>материал | Контролируемая и/или<br>определяемые показатели                                                                                                                                                        | Периодичность<br>контроля          | Нормативная, нормативно-<br>техническая и<br>методическая<br>документации на методы<br>контроля /исследований,<br>измерений, испытаний,<br>экспертиз,<br>обследований/ | Ответственный<br>исполнитель | Учетная<br>/отчетная/<br>документация<br>по результатам<br>контроля                                                                                        |
|----------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.2.1.   | Качество готовой<br>продукции                         | Органолептические показатели:<br>Внешний вид, цвет, запах, вкус,<br>В т.ч. на разрезе.                                                                                                                 | Каждая<br>партия                   |                                                                                                                                                                        | повар<br>.<br><br>фельдшер   | Бракеражный<br>журнал готовой<br>продукции                                                                                                                 |
| 1.2.2.   | Суточная<br>проба                                     | Отбор суточной пробы – контроль<br>за доброкачественностью кулинарной<br>продукции.<br>Хранение в холодильнике для готовой<br>продукции или в отдельном<br>холодильнике при темпера-<br>туре +4 - +6 С | Каждая<br>партия<br><br>Ежедневно  |                                                                                                                                                                        | повар<br>завхоз              | Суточная проба<br>отбирается в специально<br>выделенные стерильные<br>промаркированные<br>емкости отдельно<br>для каждого блюда ли<br>кулинарного изделия. |
| 1.2.3.   | Устройство,<br>планировка<br>объекта                  | Соответствие планировки объекта<br>плану размещения технологического<br>оборудования по проекту.                                                                                                       | 1 раз перед<br>открытием<br>лагеря | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                                                                                                                                 | Директор<br>Завхоз           |                                                                                                                                                            |
| 1.2.4.   | Производственное<br>оборудование.                     | Перечень наличия производственного<br>оборудования                                                                                                                                                     | 1 раз перед<br>открытием<br>лагеря |                                                                                                                                                                        | Директор<br>Завхоз           | Карточки /перечень/<br>наличия технологического<br>оборудования                                                                                            |

### 1.3 Контроль за рационом питания.

|  | Контролируемый<br>объект, |  | Периодичность | Нормативная, нормативно-<br>техническая и |  | Учетная |
|--|---------------------------|--|---------------|-------------------------------------------|--|---------|
|--|---------------------------|--|---------------|-------------------------------------------|--|---------|

| №<br>п/п | используемый<br>материал | Контролируемая и/или<br>определяемые показатели                                                                                                                                                                                 | контроля  | методическая<br>документации на методы<br>контроля /исследований,<br>измерений, испытаний,<br>экспертиз,<br>обследований/ | Ответственный<br>исполнитель                         | /отчетная/<br>документация<br>по результатам<br>контроля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.3.1.   | Рацион питания           | Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимента продуктов, используемых в питании. | ежедневно | СанПиН.2.3/2.4.3590 -20                                                                                                   | Директор<br>Зав.произв.<br>фельдшер<br><br>Бухгалтер | Примерное /2-х недельное/ меню, согласованное с ТО ТУ ФС Роспотребнадзора<br>Меню-раскладка с указанием всех продуктов, входящих в состав каждого блюда, их количество, пищевая и энергетическая ценности выхода блюд.<br>Рабочее меню.<br>Накопительная ведомость /набор продуктов, используемых в питании детей, в среднем за 10 дней/.<br>Журнал учета искусственной витаминизации. |

#### 1.4 Контроль за технологией изготовления и соблюдением требований санитарных правил при изготовлении кулинарной продукции.

| №<br>п/<br>п | Контролируемый<br>объект, используемый<br>материал | Контролируемая и/или<br>определяемые показатели | Периодичность<br>контроля | Нормативная,<br>нормативно-техническая<br>и<br>методическая<br>документации на методы<br>контроля /исследований,<br>измерений, испытаний,<br>экспертиз,<br>обследований/ | Ответственный<br>исполнитель | Учетная<br>/отчетная/<br>документация<br>по результатам<br>контроля |
|--------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|--------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|

|        |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                               |                              |                                                                                                                      |                 |                                                                                                                     |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.4.1. | Нормативно-техническая документация                                                              | Наличие необходимой нормативно-технической документации.                                                                                                                                                                                      | 1 раз перед открытием школы  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ГОСТ Р 50763-95<br>действующая нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию | Повар           | Сборник рецептур<br>ГОСТы, ТУ.ТИ.                                                                                   |
| 1.4.2. | Технологическая документация.                                                                    | Правильность оформления технологической документации.                                                                                                                                                                                         | 1 раз перед открытием лагеря |                                                                                                                      | завхоз          | Технологическая документация /технологические карты/ на производство каждого вида производимой продукции.           |
| 1.4.3. | Соблюдение санитарно-технологических требований при подготовке и кулинарной обработке продуктов. | Подготовка и кулинарная обработка продуктов осуществляется только в определенном производственном помещении /согласно плану размещения технологического оборудования/ согласно технологической карте производства конкретного вида продукции. | Каждая партия                |                                                                                                                      | Повар           | Наличие необходимой санитарно-эпидемиологической нормативной и методической документации.<br>Технологические карты. |
| 1.4.4. | Тепловое оборудование                                                                            | Температура внутри теплового Оборудования: при наличии Встроенных измерительных приборов.<br>Контроль исправности технологического оборудования                                                                                               |                              |                                                                                                                      |                 |                                                                                                                     |
| 1.4.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд.                                                  | Органолептически, на разрезе цвет сока при проколе изделия. температура изделия.                                                                                                                                                              | Каждая партия.               | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 2.3/2.4.3590 -20                                                                         | Фельдшер, повар | Бракеражный журнал готовой продукции.                                                                               |

### 1.5. Поточность производственных процессов.

| № п/п | Контролируемый объект, используемый материал | Контролируемая и/или определяемые показатели | Периодичность контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля /исследований, | Ответственный исполнитель | Учетная /отчетная/ документация по результатам |
|-------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|
|-------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                         |                                                            |           | измерений, испытаний, экспертиз, обследований/ |       | контроля                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.5.1 | Отсутствие общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. | Отсутствие нарушения поточности технологического процесса. | Ежедневно | СП 2.3/2.4.3590 -20                            | Повар | Кулинарная обработка продуктов в соответствии со схемой технологического процесса осуществляется в производственных помещениях согласно схеме размещения технологического оборудования с соблюдением правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке. |

### 1.6 Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов.

| № п/п | Контролируемый объект, используемый материал | Контролируемая и/или определяемые показатели                                                                                                                                                                                                                                                            | Периодичность контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документации на методы контроля /исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований/                                                                                                       | Ответственный исполнитель | Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля                                                                                    |
|-------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4                      | 5                                                                                                                                                                                                                                                      | 6                         | 7                                                                                                                                          |
| 1.6.1 | Условия и сроки транспортировки              | Температурный режим и время транспортировки.<br>Каждая партия продукции сопровождается следующей документацией:<br>Накладная и качественное удостоверение с указанием даты и часа изготовления с момента окончания технологического процесса, условий и сроков хранения /сроки хранения включают в себя | Каждая партия          | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>СанПиН 2.3/2.4.3590 -20<br>ФЗ от 27.12.2012 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;<br>ФЗ от 12.06.2008 г. №88-ФЗ, ФЗ от 24.06.2008г. №90-ФЗ, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 024/2011,<br>ФЗ от 27.10.2008г. № 178- | Директор, фельдшер        | Нормативно-техническая документация, отражающая время хранения и транспортировки партии продукции, карта-схема маршрута, накладная, ярлык. |

|  |  |                                                                                                             |  |                                                                                                                  |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | время транспортировки/.<br>Время транспортировки особо-<br>скоропортящейся продукции не<br>превышает 1 час. |  | ФЗ, ТР ТС 023/211,<br>ТР ТС 021/2011,<br>ТР ТС 022/2011, ФЗ от<br>02.01.2000г. №29-ФЗ,<br>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

### 1.7. Контроль за хранением продуктов /сырья, полуфабрикатов, и готовой кулинарной продукции/.

| №<br>п/п | Контролируемый<br>объект,<br>используемый<br>материал                                   | Контролируемая и/или<br>определяемые показатели                                                                                                                                                                                                                | Периодичность<br>контроля                                | Нормативная,<br>нормативно-техническая<br>и методическая<br>документации на методы<br>контроля /исследований,<br>измерений, испытаний,<br>экспертиз,<br>обследований/ | Ответственный<br>исполнитель | Учетная<br>/отчетная/<br>документация<br>по результатам<br>контроля                                                                      |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | 2                                                                                       | 3                                                                                                                                                                                                                                                              | 4                                                        | 5                                                                                                                                                                     | 6                            | 7                                                                                                                                        |
| 1.7.1    | Помещения для хранения продуктов /сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции/ | Сроки и условия хранения продуктов /хранение полуфабрикатов в соответствии со сроком и условиями хранения, предусмотренными. Наличие достаточного количества помещений.<br>Наличие термометров, соблюдение зонирования по видам товаров, маркировка помещений. | Ежедневно                                                | СанПиН 2.3/2.4.35909-20<br>СанПиН 2.3/2.4.3590 -20<br>СанПин 2.3/2.4.3590 -20                                                                                         | Завхоз                       | Хранение пищевых продуктов – в соответствии с нормативно-технической документацией. Журнал температурного режима и влажности в кладовых. |
| 1.7.2.   | Холодильное оборудование, холодильные камеры, шкафы, морозильные камеры.                | Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в камерах и холодильных шкафах. Наличие термометров, наличие ярлыка на единице транспортной тары с указанием даты, часа выработки режима и срока хранения.                          | Постоянный контроль за режимом работы холодильных камер. | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20                                                                                                                                               | Завхоз                       | Специальный журнал результатов проверок температурного режима в холод обор.                                                              |

