



Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ
ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ № 63
620131, г. Екатеринбург, ул. Крауля, 82-А, тел.242-55-55

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СОШ № 63
А.В. Леванова
Приказ № 678 от 29.08.2025

План производственного контроля организации питания обучающихся
в 2025-2026 учебном году

№ п/п	Объект производственного контроля	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 столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра, члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Медсестра, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра, члены комиссии	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус	2 раза в год	Зав.производством, медсестра, члены комиссии	Протокол проверки
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса выпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. За питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. За питание, медсестра	Протокол заседания комиссии

	обучающихся примерному 2-х недельному меню				
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в полгода	Шеф – повар, отв. За питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. За питание, повар	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежекварта льно	Зам. директора по АХЧ	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. Года	Медсестра	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. За питание Медсестра,	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. Года	Повар, зам. директора по АХЧ	Акт проверки