

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школы № 537

Московского района Санкт-Петербурга

 Е.А. Ефремова

Приказ № 157 от 01.09.2026 г.

**Программа производственного контроля
организации питания в государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе
№ 537 Московского района Санкт-Петербурга**

в 2026/27 учебном году

План контроля организации питания в ГБОУ школа № 537 Московского района Санкт-Петербурга

№п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1.Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право Поставок продовольствия.	Каждая поступающая партия	Ответственный по питанию.	Договор с поставщиком продуктов Питания, (хранится у организации питания)
1.2.	Сопроводительная документация на Пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Ответственный по питанию.	Товарно-транспортные накладные; Журнал бракеража сырой продукции. (хранится у организации питания)
2.Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой Продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Ответственный по питанию.	Ассортиментный перечень Вырабатываемой продукции.

2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Ответственный по питанию, медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
------	----------------------------	------------	--------------------------------------	-------------------------------------

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Ответственный по питанию.	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, Ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и Технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Ответственный по питанию.	Сборник рецептур. Технологические и Калькуляционные карты, ГОСТы. (хранится у организации питания)
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Ответственный по питанию.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. (хранится у организации питания)
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Ответственный по питанию.	Журнал регистрации температуры Теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой Обработки блюд.	Каждая партия	Ответственный по питанию.	Журнал бракеража готовой продукции.

3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Ежедневно	Ответственный по питанию.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. (хранится у организации питания)
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1	Помещение для хранения продуктов, Соблюдение условий и сроков Хранения продуктов.	Ежедневно	Ответственный по питанию.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и Относительной влажности. (хранится у организации питания)
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Ответственный по питанию.	Журнал температурного режима (хранится у организации питания)
5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1.	Производственные, складские, Подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Ответственный по питанию.	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Ответственный по питанию.	Визуальный контроль
6. Контроль за выполнением санитарно - противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				

6.1.	Сотрудники пищеблоков	Еженедельно	Ответственный по питанию. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья (хранится у организации питания)
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Ответственный по питанию.	Инструкции режима обработки Оборудования инвентаря, тары, Столовой посуды. Инструкция по эксплуатации Посудомоечной машины. (хранится у организации питания)

7. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся

7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Ответственный по питанию.	Приказ об организации питания обучающихся.
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Ответственный по питанию.	График приема пищи.
7.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Ответственный по питанию.	Акты по проверке организации Питания школьной комиссии.

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждения начального и среднего образования

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	2 раза в год	2 пробы исследуемого Приема пищи -пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание витамина С	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5 смывов	яйца глист (при обороте овощной, мясной, рыбной продукции)
Питьевая вода	Перед началом эксплуатации. После проведения ремонта внутренней водопроводной сети (1 раз в год). После аварийных ситуаций.	1 проба (похим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год	

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора:

- получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;
- получение неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований;
- авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения;
- неисправность в системе холодного и горячего водоснабжения;

- возгорание (пожар);
- отключение электроэнергии.

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- Журнал учета применения дезсредств (с расчетом потребности) – организация питания;
- Журнал производственного контроля;
- Журнал-график проведения генеральных уборок (санитарных дней)– организация питания;
- Журнал учета аварийных ситуаций;
- Инструкции на применяемые дезсредства– организация питания;
- Мед.книжки и паспорта здоровья работников– организация питания;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам.

Показатели эффективности производственного контроля:

- Отсутствие инфекционных заболеваний среди персонала.
- Улучшение санитарно-технического состояния объекта.
- Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний.
- Отсутствие вредных насекомых и грызунов на объекте.
- Удовлетворительная эпидемиологическая обстановка на объекте.

Показатели эффективности производственного контроля оцениваются ежегодно и предоставляются в органы Роспотребнадзора по их запросам.

Программу разработал:

Ответственный по питанию,

Контрактный управляющий



Копнина О.В.