



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

*Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга «Школа здоровья»
(ГБОУ СОШ №269 «Школа здоровья» Кировского района Санкт-Петербурга)*

УТВЕРЖДЕНО
директором ГБОУ СОШ №269
«Школа здоровья»
Кировского района Санкт-Петербурга
Федоренко Е.Б.
Приказ № 169.1 от «01» сентября 2025 г.

Программа

производственного контроля организации питания обучающихся
ГБОУ СОШ №269 «Школа здоровья» Кировского района Санкт-Петербурга
на 2025-2026 учебный год

Санкт-Петербург

2025

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

Цель:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся; обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Основные задачи:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
3. Повышение культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
6. Выполнение правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7. Организация питьевого режима.
8. Взаимодействие семьи и школы в решении вопросов питания.
9. Витаминизация готовых блюд.

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Столовая школы
Адрес	198216, СПБ, Трамвайный пр. д.22 лит.А
ФИО директора	Федоренко Елена Борисовна
ФИО зав. производством	Басурманова Марина Юрьевна
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен 1 водонагреватель
Отопление	Централизованное, газовое, от своей котельной
Вентиляция	Вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал, продуктовый склад, мясной цех, овощной цех, посудомоечная
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика АО «Комбинат питания «Кировский»

Точки контроля:

- 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 столовой ГБОУ СОШ №269 «Школа здоровья»
Кировского района Санкт-Петербурга**

№ п/п	ФИО	Должность	Дата приёма
1.	Басурсанова М.Ю.	Зав.производством	01.09.2025
2.	Иванова В.А.	повар	01.09.2025
3.	Смирнова Е.В.	повар	01.09.2025
4.	Широкова М.Г.	Буфетчик	01.09.2025
5.	Чернова М.В.	Мойщик посуды	01.09.2025

План производственного контроля организации питания

	Объект производственного контроля	Периодичность	Ответственный	Примечания
1	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год - август	Зам.директора (АХР)	
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зам.директора (АХР), Бракеражная комиссия	
3	Условия хранения поставленной продукции	2 раза в неделю	Бракеражная комиссия	
4	Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно	Повар	
5	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	2 раза в год	Директор школы, Бракеражная комиссия	
6	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Бракеражная комиссия	
7	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	
8	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	
9	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	1 раза в месяц	Зам.директора (АХР), администратор по питанию	
10	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель, Классные рук-ли	
11	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	2 раза в год	Медработник	
12	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	2 раза в год	Зам.директора (АХР)	
13	Состояние здоровья обучающихся	В течение года	Медработник	
14	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	ежедневно	Бракеражная комиссия	
15	Мониторинг организации школьного питания	Ежемесячно	Бракеражная комиссия, Совет по питанию	

16	Мониторинг замечаний надзорных органов, родительской общественности, общественного Совета по питанию	Постоянно	Директор школы, Совет по питанию	
-----------	--	-----------	----------------------------------	--

Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медработник Администратор по питанию	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Директор Медработник	Журнал
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Администратор по питанию	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкций.	Ежедневно	Медработник, Администратор по питанию	Журналы

уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.				
---	--	--	--	--

Контроль личной гигиены персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медработник	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медработник	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Зам.директора (АХР), администратор по питанию	Заявка

Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

Санитарно – профилактические мероприятия

№	Вид мероприятия	Объект для проведения мероприятия	Периодичность проведения мероприятия	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1.	Дезинфекция	Пищеблок	По мере необходимости	Директор, лаборатория	Акт выполненных работ
2.	Дератизация	Пищеблок	По мере необходимости	Директор, лаборатория	Акт выполненных работ