



ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
ГБОУ СОШ №386 Кировского района Санкт – Петербурга
на 2025 – 2026 учебный год

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно – эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

МЕРОПРИЯТИЯ

**Программы производственного контроля организации питания обучающихся
ГБОУ СОШ №386 Кировского района Санкт – Петербурга**

3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежемесячно	Совет по питанию
4.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов. Организация своевременной доставки.	Машина водителя. Санитарный паспорт, мед.книжка водителя, маркировка тары.	1 раз в полугодие	Буфетчица Медсестра Администратор питания
5.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов	Холодильное оборудование, мармиты, подсобные помещения.	Ежедневно	Буфетчица Бракеражная комиссия
6.	Качество поступающей готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
7.	Соответствие веса готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Ежедневно	Совет по питанию
8.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-ух недельному меню	Ежедневное меню, цикличное 2-ух недельное меню	Ежедневно	Администратор питания
9.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Мытье рук, обработка дезинфицирующим средствами	Ежедневно перед приемом пищи	Дежурный учитель Классные руководители
10.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечная машина, использование средств для мытья посуды	Ежемесячно	Совет по питанию
11.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Совет по питанию
12.	Контроль за отходами	Своевременный вынос	В течении года	Буфетчица
13.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлена посуда, приборы, инвентарь.	1 раз в четверть	Совет по питанию
14.	Контроль за соблюдением сроков хранения буфетной продукции	Холодильное оборудование, хранение салатов и др. продуктов питания	1 раз в четверть	Буфетчица Бракеражная комиссия
15.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Своевременный заказ бутилированной воды. Сертификаты на бутилированную воду	2 раза в год	Буфетчица Отв. за заказ и получения бутилированной

				воды
16.	Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке	Журнал бракеража готовой продукции Гигиенический журнал (сотрудники), Журнал учета разведения дезинфицирующих средств, Журнал учета показаний гигрометра психрометрического, Журнал температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета времени работы ультрафиолетовой бактерицидной установки, График проведения генеральной уборки и обработки дезинфицирующими средствами.	ежедневно	Буфетчица Бракеражная комиссия
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Дежурный столовой Администратор питания
18.	Родительский контроль за организацией и качеством школьного питания	Посещение школьной столовой родителями обучающихся	1 раз в четверть, по запросу родителей обучающихся	Администратор питания Родители обучающихся
19.	Лабораторные исследования готовой продукции	Экспертное заключение, протоколы лабораторных исследований	1 раз в полугодие	Зам.директора Администратор питания
20.	Мониторинг организации школьного питания	Форма отчета Показатели мониторинга охвата питанием обучающихся	Ежемесячно	Администратор питания

График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1.	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2.	Обработка и мытье столов проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
3.	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи, согласно санитарным требованиям.	Ежедневно
4.	Посудомоечная машина обрабатываются после использования, согласно санитарным требованиям к оборудованию.	Ежедневно

5.	Влажная уборка обеденного зала и подсобных помещений	Ежедневно
6.	Генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.	1 раз в месяц
7.	Емкости для пищевых отходов освобождаются по мере их заполнения 2/3 объема и промываются раствором моющего средства.	Ежедневно
8.	Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями	Ежемесячно