Утверждено
Приказ № 354 от 30.09.2026
Директор _____ И.Ю. Иванова

ПРОГРАММА производственного контроля организации питания обучающихся

ГБОУ школы-интерната 22 Невского района Санкт-Петербурга на 2026-2027 учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Г. Санкт-Петербург, ул. Чернова, д. 13, лит. А.
ФИО руководителя школы	Иванова Ирина Юрьевна
ФИО поваров	Малая Светлана Борисовна, Лукина Любовь Леонидовна, Маркушина Марина Леонтьевна
Бракеражная комиссия приказ, состав	Приказ № от 29.08.2026 г
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Имеется, центральное
Горячее водоснабжение	Имеется, центральное
Отопление	Центральное
Вентиляция	Естественная, приточная вентиляция пищеблока

Список
работников школьной столовой

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1	Малая Светлана Борисовна	06.03.1977	Шеф-повар	3 года	28.08.2025	28.08.2025
2	Лукина Любовь Леонтьевна	18.09.1963	повар	16 лет	28.08.2025	28.08.2025
3	Маркушина Марина Леонтьевна	29.01.1965	повар	19 лет	28.08.2025	28.08.2025
4	Жукова Наталья Юрьевна	19.02.1979	Заведующий складом	14 лет	28.08.2025	28.08.2025
5	Морина Оксана Валерьевна	30.05.1988	Кухонный рабочий	5 лет	28.08.2025	28.08.2025
6	Малышева Рузанна Сергеевна	28.08.1980	Кухонный рабочий	2 года	28.08.2025	28.08.2025

МЕРОПРИЯТИЯ программы производственного контроля организации питания обучающихся

	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственныи	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Администрация	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в четверть	«Родительский контроль»	Журнал санитарного состояния, Акт проверки
	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Договор на поставку пищевых продуктов, мед.книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2-3-6,1079-01	раза в год	Кладовщик	Акт проверки
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6. 1079-01	Ежедневно	Кладовщик, повар смены	Журнал учета температурного режима

5,	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Кладовщик, бракеражная комиссия пищевых продуктов и продовольственного сырья	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные
					ярлыки, Журнал бракеража сырья
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08	Ежедневно	Повар смены	Журнал бракеража готовой продукции
7	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссии готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	раз в четверть	«Родительский контроль»	Акт проверки
9.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, цикличное 10дневное меню	1 раз в четверть	Администрация	Акт проверки
10.	Соблюдение личнои гигиены обучающихся перед	Умывальня в столовой СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	Визуальный

	приемом пищи				
11.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Кладовщик	Акт реализации
12.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары,	1 раз в полгода	«Родительский контроль»	Акт проверки
13.	Проверка организации эксплуатации торговотехнологического и холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежеквартально	Администрация	Акт проверки
14.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременныи вывоз Сан ПИН 2.4.5.2409-08	В течение года	Администрация	Договор на вывоза пищевых отходов
15.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Контроль за состоянием посуды производстве. Количество на комплектность посуды, которого и изготовлены приборы, ериал инвентарь посуда, 2.4.5.2409-08 ПиН	фаз в четверть	Администрация	Акт проверки

16.	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	СанПиН 2.4.5.2409-08	1 раз в год	Администрация	Протоколы родительский собраний
17.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов санпин 2.4.5.2409-08	2 раза в год	Администрация	Акт готовности к новому учебному году
18.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья	1 раз в четверть	«Родительский контроль»	Акт проверки

Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

	Мероприятия	Сроки
I	Уборка столовой проводится после каждого приема ПИЩИ.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Ветошь, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. Правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи удаляются	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка	Каждую пятницу
9	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в год