



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 598  
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ МАТЕМАТИКИ, ХИМИИ И БИОЛОГИИ  
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**ПРИКАЗ**

01.09.2025

№ 219-а

**"О программе производственного контроля за качеством питания  
в общеобразовательных организациях"**

В целях улучшения качества питания обучающихся в образовательных организациях.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить «Программу производственного контроля за соблюдением эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по организации питания»
2. Создать комиссию по производственному контролю качества питания в составе:

Председатель комиссии: Трачук Е. Ф.

Члены:

Новицкий Станислав Владимирович заведующий хозяйством

Беляева Наталия Анатольевна зам. директора по УВР (председатель Совета питания)

Дели Галина Ивановна социальный педагог (член бракеражной комиссии)

Серебряная Елена Борисовна, врач (член совета по питанию)

Калашникова Екатерина Сергеевна, медсестра (член бракеражной комиссии)

Головченко Ирина Александровна (член бракеражной комиссии) ответственный по питанию

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.Ф. Трачук

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 598  
Приморского района Санкт-Петербурга**



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор БОУ школа № 598 Приморского  
района Санкт-Петербурга

Е.Ф. Трачук

Приказ № 219-а от «01» сентября 2025г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
за соблюдением эпидемиологических требований и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
по организации питания

**Санкт – Петербург  
2025**

### Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 598 Приморского района Санкт-Петербурга

Ф. И. О. руководителя, телефон: Трачук Е.Ф., 341-58-17

Юридический адрес: 197372, Санкт-Петербург, Ситцевая ул., д15 литер А

Фактический адрес: 197372, Санкт-Петербург, Ситцевая ул., д 15 литер А

1. Настоящая Программа за соблюдением эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по организации питания разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 « Об утверждении санитарных правил СПР 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и ( или) безвредности для человека факторов среды обитания»
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
  - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Трачук Евгения Федоровна директор  
Новицкий Станислав Владимирович заведующий хозяйством  
Беляева Наталия Анатольевна зам. директора по УВР ( председатель Совета питания)  
Дели Галина Ивановна социальный педагог (член бракеражной комиссии)  
Серебряная Елена Борисовна, врач (член Совета питания)  
Калашникова Екатерина Сергеевна, медсестра (член бракеражной комиссии)  
Головченко Ирина Александровна (член бракеражной комиссии) ответственный по питанию

**Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений, оборудования**

<b>Объект контроля</b>	<b>Определяемые показатели</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Лица, проводящие контроль</b>	<b>Нормативная документация</b>	<b>Формы учета (регистрации) результатов контроля</b>
Санитарное состояние помещений и оборудования	Дезинсекция	профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Визуальный осмотр акты выполненных работ
		обследование 2 раза в месяц уничтожение – по необходимости	Заведующий хозяйством спецорганизация		
	Дератизация	профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
Санитарное состояние помещений и оборудования	Состояние оборудования	ежемесячно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	визуальный осмотр
	Состояние столовой посуды и приборов. Маркировка	ежедневно	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	визуальный осмотр
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Очистка хозяйственной площадки	ежедневно	Заведующий хозяйством	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	визуальный осмотр
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	ежеквартально	Заведующий хозяйством и рабочих по обслуживанию здания.	План-график технического обслуживания	визуальный осмотр

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления						
Приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	каждая партия	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Проверка деклараций, свидетельств и других документов о качестве и безопасности продукции	
	Сроки и условия хранения пищевой продукции	еженедельно	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный осмотр и контроль ведения журнала бракеража сырой продукции	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Температура и влажность на складе	еженедельно	Члены бракеражной комиссии		Визуальный осмотр и контроль ведения журнала учета температуры и относительной влажности	
	Температура холодильного оборудования	еженедельно	Члены бракеражной комиссии	Визуальный осмотр и контроль ведения журнала учета температуры		
	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	ежедневно	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный осмотр и контроль ведения журнала бракеража сырой продукции	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	каждый технологический цикл производства	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Органолептическая оценка готовых блюд и ведения журнала бракеража готовой продукции	
	Соответствие рациона питания циклическому меню. Выполнение норм раскладки	каждая партия	Члены бракеражной комиссии		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Контроль норм раскладки готовой продукции и ведения журнала бракеража готовой продукции
Рацион питания						

Готовые блюда	Суточная проба	ежедневно от каждой партии	Врач медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный осмотр
	Дата и время реализации готовых блюд	каждая партия	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Органолептическая оценка готовых блюд и ведения журнала бракеража готовой продукции
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке</b>					
Работники пищеблока	Состояние здоровья работников	ежедневно	Врач медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	визуальный осмотр и контроль ведения журнала здоровья
Контингент питающихся	Режим питания, гигиена приема пищи	ежедневно	Ответственный по питанию медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	визуальный осмотр
Питьевой режим	Питьевая вода	ежедневно 2 раза в год	Члены бракеражной комиссии Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	визуальный осмотр, сервисные карты обслуживания, акт отбора проб воды

**ПЕРЕЧНИ:**

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	кратность
Бактериологические и санитарно-гигиенические исследования готовых кулинарных изделий на пищеблоке	Суточный рацион питания	Более 5 проб	1 раз в год (октябрь)
Бактериологические и паразитологические исследования смывов на пищеблоке	Взятие смывов с объектов внешней среды	10 (смывов)	
Питьевая вода	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	1 раз в год (июль)
Микроклимат	Температура воздуха	3 замера в одном помещении	2 раза в год (июль, октябрь)
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	1 помещение (выборочно)	4 точки	1 раз в год (октябрь)

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	члены бракеражной комиссии