

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №1 ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Утверждаю:
Директор
ГБОУ школы-интерната №1
Выборгского района Санкт-Петербурга
_____ Д.И. Бабкина
приказ №332 от 01 сентября 2026г.

**Программа
производственного контроля за соблюдением эпидемиологических требований и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по
организации питания в ГБОУ школе-интернате №1 Выборгского района Санкт-
Петербурга**

2026г.

Пояснительная записка

Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по организации питания в ГБОУ школе-интернате №1 Выборгского района Санкт-Петербурга (далее по тексту- программа производственного контроля) разработано в соответствии с:

- ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 24.06.98 N 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа производственного контроля устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Целью производственного контроля является 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-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи Программы производственного контроля: обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности деятельности организации, выполнения работ, услуг, продуктов питания, готовых блюд, производственной среды; предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди работников организации; предотвращение санитарных правонарушений, административных санкций и др. видов ответственности за нарушение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарное состояние помещений и оборудования	дезинсекция	профилактика – ежедневно	Врач/медсестра, Заместитель директора, обслуживающая по контракту организация	СП 2.4.4283-26, СанПиН 3.3686-21	Визуальный осмотр, акты выполненных работ
		Обследование 2 раза в месяц, обработка – по необходимости			
	дератизация	профилактика – ежедневно			
	Состояние оборудования	ежемесячно	Заместитель директора, заведующий производством оператора питания	СП 2.4.4283-26	Визуальный осмотр
	Состояние столовой посуды и приборов, маркировка	ежедневно	заведующий производством оператора питания, члены бракеражной комиссии	СП 2.4.4283-26	Визуальный осмотр
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Очистка хозяйственной площадки	ежедневно	Заместитель директора, уборщик территории	ФЗ-от 24.06.1998 №89-ФЗ, СанПиН 3.3686-21	Визуальный осмотр
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	ежеквартально	Заместитель директора, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту помещений	План-график ТО	Визуальный осмотр
Производственный контроль за организацией питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших	Каждая партия	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Проверка деклараций, свидетельств и др. документов о

	продуктов и продовольственного сырья				качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	еженедельно	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Визуальный осмотр и контроль ведения журнала бракеража сырой продукции
	Температура и влажность на складе	еженедельно	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Визуальный осмотр и контроль ведения журнала учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования	еженедельно	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Визуальный осмотр и контроль ведения журнала учета температуры
	Лабораторные исследования пищевых продуктов	2 раза в год	Аккредитованная испытательная лаборатория	MP 2.4.0179-20	Акт и протокол исследования
Приготовление пищевой продукции	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	еженедельно	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Визуальный осмотр и контроль ведения журнала бракеража сырой продукции
	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Органолептическая оценка готовых блюд и ведение журнала готовой продукции
Рацион питания	Соответствие рациона питания цикличному меню. Выполнение норм раскладки	Каждая партия	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Контроль норм раскладки готовой продукции и ведения журнала бракеража готовой продукции

Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Врач, медсестра	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Визуальный осмотр
	Дата, время реализации готовых блюд	Каждая партия	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Органолептическая оценка готовых блюд и ведение журнала готовой продукции
	Лабораторные исследования готовой продукции	2 раза в год	Аккредитованная испытательная лаборатория	MP 2.4.0179-20	Акт и протокол исследования
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке					
Работники пищеблока	Состояние здоровья работников	ежедневно	Врач, медсестра	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Визуальный осмотр и контроль ведения журнала здоровья
Контингент питающихся	Режим питания, гигиена приема пищи	ежедневно	Врач, медсестра	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Визуальный осмотр
Питьевой режим	Питьевая вода	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Визуальный осмотр
		2 раза в год	Ответственный за организацию питания		Сервисные карты обслуживания
		1 раз в год	Аккредитованная испытательная лаборатория	MP 2.4.0179-20	акт отбора проб воды, протокол исследования