

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Ростова-на-Дону  
«Лицей №58 имени Бориса Бульбы и Сергея Щеткова»  
(МБОУ «Лицей №58»)

---

Утверждаю  
Директор МБОУ «Лицей № 58»  
\_\_\_\_\_  
Е.К. Серова  
Приказ от 31.08.2026 №267



# Программа производственного контроля МБОУ «Лицей № 58» на 2026-2027 учебный год

### **Задачи производственного контроля:**

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- 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.

### **Характеристика условий размещения объекта питания в МБОУ «Лицей № 58»**

|                                                    |                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Название объекта                                   | Школьная столовая                                                                                                |
| Адрес                                              | г.Ростов-на-Дону, ул. Содружества, 43<br>г. Ростов-на-Дону, ул. Петрозаводская 137А                              |
| ФИО руководителя лицея                             | Серова Елена Константиновна                                                                                      |
| ФИО заведующий хозяйством                          | Улезко Валерия Валерьевна                                                                                        |
| ФИЗ заведующая производством                       | Степанова Ирина Ивановна<br>Славянская Екатерина Юрьевна                                                         |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав)              | Приказ № 268 от 31.08.2026 г.                                                                                    |
| Размещение объекта                                 | Столовая размещена в здании МБОУ                                                                                 |
| Холодное водоснабжение                             | Централизованное водоснабжение                                                                                   |
| Горячее водоснабжение                              | Централизованное водоснабжение                                                                                   |
| Отопление                                          | Централизованное                                                                                                 |
| Вентиляция                                         | Комбинированная                                                                                                  |
| Освещение                                          | Комбинированное                                                                                                  |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 100 и 80 мест, продуктовый склад, цех по первичной обработке сырой продукции, моечные |

## **1. Общие положения**

1.1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.2. Организация производственного контроля в МБОУ «Лицей № 58» возлагается на директора лицея Серову Елену Константиновну

1.3. Целью производственного контроля (ПК) 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-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

## **3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила.

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

3.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

#### **4. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля**

Директор – Серова Елена Константиновна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;

Ответственный за питание - Ширшова Н.С.

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

Председатель профкома - Дерезко О.И. - за профилактикой травматических и несчастных случаев.

#### **5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

| № п/п | Профессия                | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор                                     | Кратность периодического мед-осмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|--------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.    | Педагогические работники | 62                    | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    | 1 раз в год                          | 1 раз в 2 года                                     |
|       |                          |                       | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью |                                      |                                                    |
| 2.    | Директор                 | 1                     | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    |                                      |                                                    |

|   |                           |   |                                                                                             |             |                |
|---|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
|   |                           |   | Зрительно- напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Сициаль<br>ный<br>педагог | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                               |             |                |

|    |                             |   |                                                                                  |             |                         |
|----|-----------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
|    |                             |   | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью |             |                         |
| 4  | Уборщик служебных помещений |   | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    | 1 раз в год | 1 раз в 2 года          |
|    |                             |   | Синтетические моющие средства                                                    |             |                         |
|    |                             |   | Хлор и его соединения                                                            |             |                         |
|    |                             |   | Работа, связанная с мышечным напряжением                                         |             |                         |
| 5. | Работники столовой          | 6 | Работа в школьном образовательном учреждении                                     | 1 раз в год | год<br>.<br>.<br>.<br>. |
|    |                             |   | Хлор и его соединения.                                                           |             |                         |
|    |                             |   | Работа, связанная с мышечным напряжением                                         |             |                         |
|    |                             |   | Подъем и перемещение груза вручную.                                              |             |                         |
|    |                             |   | Работы при повышенных температурах                                               |             |                         |

|   |                                          |   |                                                                   |             |         |
|---|------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------|-------------|---------|
|   |                                          |   | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. |             |         |
| 6 | Рабочий по ремонту и обслуживанию здания | 1 | Работа в школьном образовательном учреждении                      | 1 раз в год |         |
| 7 | Заведующий хозяйством                    | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях                     | 1 раз в год | 1 раз в |
|   |                                          |   | Хлор и его соединения.                                            |             |         |
|   |                                          |   | Работа, связанная с мышечным напряжением                          |             |         |

**6. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

| № п/п | Наименование мероприятий                                                                                                          | Периодичность                                                  | Ответственный                            |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1.    | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований                                                                        | постоянно                                                      | Ответственный за питание<br>Ширшова Н.С. |
| 2.    | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                         | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 | Директор лицея<br>Серова Е.К.            |
| 3.    | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.                                                      | постоянно                                                      | Директор лицея<br>Серова Е.К.            |
| 4.    | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.                                                                 | постоянно                                                      | Зам. дир. по АХЧ<br>Улезко В.В.          |
| 5.    | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно                                                      | Ответственный за питание<br>Ширшова Н.С. |
| 6.    | Контроль за организацией рационального пита-                                                                                      | постоянно                                                      |                                          |

|     |                                                                                                                                                                   |           |                                           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------|
|     | ния детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.                      |           | Ответственный за питание<br>Ширшова Н.С.  |
| 7.  | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.                                           | постоянно | Директор лицея<br>Серова Е.К.             |
| 8.  | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.                                                                         | постоянно | Директор лицея<br>Серова Е.К.,<br>учителя |
| 9.  | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно | Директор лицея<br>Серова Е.К.             |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения                                                                                                 | постоянно | Директор лицея<br>Серова Е.К.             |
| 11. | Санпросветработа                                                                                                                                                  | постоянно | Директор лицея<br>Серова Е.К.             |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев                                                                                                                     | постоянно | Председатель профкома Дерезко О.И.        |

#### 7. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Гигиенический журнал /сотрудники/.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

#### Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

| № | Мероприятия                                                                                    | Сроки     |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1 | 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 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.                                                     | Ежедневно |

|   |                                                      |                                          |
|---|------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 6 | Борьба с мухами и грызунами.                         | Постоянно                                |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | Ежедневно                                |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон.          | 1 раз в месяц (последняя пятница месяца) |

**План производственного контроля организации питания**

| № п/п                                                                                                                    | Объект контроля                                                                                              | Периодичность контроля    | Ответственный исполнитель                                            | Учетно-отчетная документация                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                        | 2                                                                                                            | 3                         | 4                                                                    | 5                                                                       |
| <i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i> |                                                                                                              |                           |                                                                      |                                                                         |
| 1.1.                                                                                                                     | Документация поставщика на право поставок продовольствия.                                                    | При заключении договоров  | Руководитель образовательного учреждения                             | Договор с предприятием питания                                          |
| 1.2.                                                                                                                     | Сопроводительная документация на пищевые продукты                                                            | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания             | Товарно-транспортные накладные.<br><br>Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3.                                                                                                                     | Условия транспортировки                                                                                      | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания             | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)                   |
| <i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>                                                 |                                                                                                              |                           |                                                                      |                                                                         |
| 2.1.                                                                                                                     | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно                | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания             | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции                        |
| 2.2.                                                                                                                     | Качество готовой продукции                                                                                   | Ежемесячно                | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции.                                     |
| 2.3.                                                                                                                     | Суточная проба                                                                                               | Ежедневно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.            | Журнал бракеража готовой продукции.                                     |

*3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*

|      |                                                                |                   |                                                          |                                                                  |
|------|----------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 3.1. | Рацион питания                                                 | 1 раз в 10 дней   | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню                                                   |
| 3.2. | Наличие нормативно-технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы |

|      |                                                                                               |               |                                                           |                                                                                                              |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции.                                                   | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд.                                               | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции.                                                                          |
| 3.5. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.                               |

*4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*

|      |                                                                                   |           |                                                           |                                                                                                                                  |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.<br><br>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).                      | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.                                                                    |

*5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.*

|                                                                                                                          |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.1.                                                                                                                     | Условия труда. Производственная среда пищеблоков.                      | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль                                                                        |
| <i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i> |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                            |
| 6.1.                                                                                                                     | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль                                                                        |
| 6.2.                                                                                                                     | Инвентарь и оборудование пищеблока.                                    | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль                                                                        |
| <i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>                                |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                            |
| 7.1.                                                                                                                     | Сотрудники пищеблоков                                                  | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников.                                                            |
| 7.2.                                                                                                                     | Санитарно-противоэпидемический режим.                                  | 1 раз в неделю  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.                 |
| <i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i>                       |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                            |
| 8.1.                                                                                                                     | Контингент питающихся детей                                            | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. |
|                                                                                                                          | Режим питания                                                          | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | График приема пищи.                                                                        |
| 8.3.                                                                                                                     | Гигиена приема пищи.                                                   | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии.                                    |