



Программа производственного контроля организации питания обучающихся
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Гимназии № 406 Пушкинского района Санкт-Петербурга на
2024-2025 учебный год

1. Цель производственного контроля

Осуществление контроля за правильной организацией питания школьников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно- гигиенических требований при приготовление пищи.

2 Объекты производственного контроля

- 2.1 Помещения учреждения;
- 2.2 Помещения школьной столовой;
- 2.3 Технологическое оборудование;
- 2.4 Рабочие места;
- 2.5 Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6 Готовая продукция;
- 2.7 Отходы производства и потребления.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасность продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1 Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 3.3 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемиологических мероприятий»;
- 3.5 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- 3.6 СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7 СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8 СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9 СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковых инфекций»;
- 3.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля- Заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- 5.1 Директор школы;
- 5.2 Заместитель директора;
- 5.3 Ответственный за организацию питания;
- 5.4 Педагогические работники

6. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно- отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключение договоров/ контрактов	Руководитель образовательного учреждения	Контракт на питание
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявление нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции				
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

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

3.1	Рацион питания	Постоянно	Бракеражная комиссия	Примерное меню
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	Постоянно	Бракеражная комиссия	Сборник рецептов , технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журналы
4.2	хранения продукции. Холодильное оборудование	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журналы температурного режима
Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблокаморозильные камеры)				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Совет по питанию	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные помещения и оборудование в них	Еженедельно	Заместитель директора по АХЧ	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в месяц	Заместитель директора по АХЧ	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно- противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Медицинский работник	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Медицинский работник	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды

8.Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Совет по питанию Ответственный за организацию питания	Приказ об организации питания обучающихся . Список детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи
8.2	Режим питания	Ежедневно	Заместитель директора педагогические работники (дежурные)	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Заместитель директора педагогические работники	Акты по проверке организации питания

8. График проведения уборки помещений столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	Ежедневно
5	Дератизация и дезинсекция	Постоянно
6	Влажная уборка помещений	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений	2 раза в месяц

9. Организация лабораторных исследований и контроля

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Сл.блюда, напитки , вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные , овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание витамина«С»	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда

Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь, цех обработки овощей
- наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность) 1 проба по м/б показателям - (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год	
Освещенность	1 раз в 3 года в темное время суток	2 помещения	
Температура воздуха	Ежегодно (самостоятельно)	Все помещения	
Влажность	Ежегодно	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Вибрации	1 раз в 3 года	2 помещения	Проводятся замеры также после введения систем вентиляции, ремонта оборудования
Электромагнитное поле	1 раз в 3 года	2 помещения	В кабинетах, где используются компьютеры