

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБОУ СОШ №625

Невского района Санкт-Петербурга

от 30.12.22 № 647

Директор Л.Л.Хмелевцева



Программа
производственного контроля
в государственном бюджетном общеобразовательном
учреждении средней общеобразовательной школе №625
с углубленным изучением математики
Невского района Санкт – Петербурга
имени Героя Российской Федерации В. Е. Дудкина

Санкт-Петербург

2022

1. Цель производственного контроля

Осуществление контроля за правильной организацией питания школьников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении 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 медицинских осмотров сотрудниками образовательного учреждения;
- 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (разделы 1,2,3, п.3.4 спп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп3.5.1 до 3.5.15);
- 3.3. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; (п. разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13)
- 3.4. СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- 3.5. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 3.6. СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», изменения и дополнения №1 к СанПиН 1.1.1058-01;
- 3.7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.8. СанПиН 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

3.9. СанПиН 3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

3.10. СанПиН 3.3686-21 «Профилактика острых кишечных инфекций».

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

- 4.1 Директор школы;
- 4.2 Заместитель директора по АХР;
- 4.3 Заведующий хозяйством;
- 4.4 Ответственный по питанию.

5. 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 поставки продовольствия	При заключение договоров/контрактов	Директор школы, заместитель директора по АХР	Контракт на питание
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующая производством, ответственный по питанию	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции.
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующая производством, ответственный по питанию	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия: заведующая производством; ответственный по питанию; документовед.	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Заведующая производством, медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции

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

3.1.	Рацион питания	Постоянно	Ответственный по питанию, Совет по питанию члены Совета родителей	Ежедневное меню
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	Постоянно	Заведующая производством	Сборник рецептур, технологические карты

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

4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдения условий сроков хранения	Ежедневно	Заведующая производством	Журналы температурного режима
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Заведующая производством	Журналы температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Постоянно	Ответственный по питанию, Совет по питанию члены Совета родителей	Визуальный осмотр
		Каждую пятницу	Заведующая хозяйством	Акт еженедельного осмотра столовой

6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1.	Производственные помещения и оборудование в них	1 раз в месяц	Заместитель директора по АХР, заведующая хозяйством	Акт технического обслуживания «Т-Сервис» (контракт №625/2023)
------	---	---------------	---	---

6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	Постоянно	Заведующая производством, заведующая хозяйством	Акт технического обслуживания «Т-Сервис» (контракт №625/2023)
7. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Заведующая производством, медицинский работник	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-эпидемиологический режим	1 раз в месяц	Заведующая производством	Инструкция 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	Ответственный по питанию	Приказ об организации питания обучающихся. Список детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Ответственный по питанию	График приема пищи
8.3.	Организация и качество готовых пищи	2 раза в четверть	Ответственный по питанию, Совет по питанию члены Совета родителей	Акты по проверке организации питания

6. ГРАФИК
проведения уборки помещений столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Примечание
1.	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно	Сотрудники АО КСП «Волна»
2.	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневно	Сотрудники АО КСП «Волна»
3.	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	Ежедневно	Сотрудники АО КСП «Волна»
4.	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно	ООО «Дезинфекционная станция»
5.	Влажная уборка помещений	Ежедневно	Сотрудники АО КСП «Волна»
6.	Генеральная уборка помещений	1 раз в неделю	Сотрудники АО КСП «Волна»

Организация лабораторных исследований и контроля

№ п/п	Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
1.	Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФНМ, БГКП), ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1 раз в год	3 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, протокол лабораторных исследований
2.	Калорийность	1 раз в год	4 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, протокол лабораторных исследований
3.	Содержание витамина «С» в пищевых продуктах	1 раз в год	1 блюдо	Третьи блюда Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, протокол лабораторных исследований
4.	Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, протокол лабораторных исследований

5.	Исследование смывов с поверхностей на цисты простейших (в т.ч. цисты, лямблий, ооцисты, криптоспоридий)- 1 проба	1 раз в год	20 смывов	Оборудование, инвентарь, цех обработки овощей Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, протокол лабораторных исследований
6.	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	1 раз в год	20 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, протокол лабораторных исследований
7.	Питьевая вода	1 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 2 раз в год (запах, цветность, мутность) 1 проба по м/б показателям (ОМЧ,ОКБ) 3 раз в год	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, протокол лабораторных исследований
8.	Освещенность	1 раз в 3 года в темное время суток	3 помещения (по 5 точек в каждом)	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, протокол измерений освещенности
9.	Измерение параметров микроклимата в помещении	Ежегодно	12 помещений	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, протокол измерений параметров микроклимата
10.	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической экспертизой по результатам замеров и оценки мебели на соответствие ростовозрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	1 раз в год	2 помещения	Класс, группа Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, экспертное заключение
12.	Электромагнитное поле	1 раз в 3 года	5 компьютеров	В кабинетах, где используются компьютеры Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, протокол измерений параметров ЭМП