

ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 422
на 2020-2021 учебный год.

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающих 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;
- Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

МЕРОПРИЯТИЯ
программы производственного контроля организации питания обучающихся
ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежемесячно, 1 раз в четверть	Медсестра, Совет по питанию	Журнал санитарного состояния, Акт проверки
3.	Контроль за условиями и сроками	Договор на поставку пищевых продуктов,	1 раза в год	Зав. производством	Акт проверки

	транспортировки продуктов	мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СанПиН 2.3.2.1324-03			
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения,	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температурного режима
5.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПИН 2.3/2.4.3590-20, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Зав. производством, бракеражная комиссия пищевых продуктов и продовольствен ного сырья	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, Журнал бракеража сырья
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПИН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав. производством	Журнал бракеража готовой продукции
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
9.	Соответствие рациона питания обучающихся циклическому 2-х недельному меню	Ежедневное меню, циклическому 2-х недельное меню	1 раз в четверть	Администратор по питанию	Акт проверки
10.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Зав. производством	Технологические карты
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Умывальня в столовой СанПИН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой, Адм. по питанию	Визуальный
12.	Целевое использование	Накладные, журнал	Ежедневно	Зав.	Акт реализации

	готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	учета отпущенной продукции		производством	
13.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Совет по питанию	Акт проверки
14.	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищевлок САНПИН 2.3/2.4.3590-20	Ежеквартально	Зам. дир. по АХЧ	Акт проверки
15.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В течение года	Зав. производством, зам. дир. по АХЧ, Адм. по питанию	Акт проверки
16.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
17.	Контроль за соблюдением сроков хранения буфетной продукции	Овощной цех (предварительная заготовка овощей), холодный цех хранение салатов) СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
18.	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности		1 раз в год	Администратор по питанию, мед. работник, классные руководители	Протоколы родительский собраний
19.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты безопасности на бутилированную	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году

		воду, периодичность профилактики питьевых автоматов СанПиН 2.3/2.4.3590-20			
20.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
21	Мониторинг исполнения программы производственного контроля обслуживающей организацией		1 раз в полгода	Администратор по питанию	Акты проверок и лабораторных исследований
22	Лабораторный и инструментальный контроль	Пищеблок, продукция, продовольственное сырье СП 1.1.1058-01	Согласно Приложению №1 к ППК	Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»	Акты проверок и лабораторных исследований

Администратор по питанию



О.Н.Капустина

Приложение 1 к Программе производственного контроля на 2021

Исследуемая продукция	Вид исследования; Показатели	Кратность проведения	Нормативные док-ты регламентирующие проведение исследований	Организация
Лабораторные исследования пищевой продукции. Готовая кулинарная продукция				Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Готовая кулинарная продукция	Бактериологическое исследование пищевых продуктов: Определение КМАФА и М, БГКП, ПКФ, в т.ч. сальмонелл, <i>Staphylococcus aureus</i> , бактерий рода <i>Proteus</i> ,	1 раз в 6 месяцев	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ТР ТС 021-2011 от 01.07.13г «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 033/2013» О безопасности молока и молочной продукции», СанПиН 2.3.2.1078- 01, нормативная и техническая документация, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003,	
Готовая кулинарная продукция	Определение энергетической ценности (по факту),	1 раз в 6 месяцев		
Готовая кулинарная продукция	Подсчет энергетической ценности (теория)	1 раз в 6 месяцев		
Готовая продукция	Определение достаточности термической обработки	1 раз в 6 месяцев		
Бактериологические и санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблоке				Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Молочная продукция	Определение жирнокислотного состава жировых продуктов, жира в молочной продукции	1 раз в 6 месяцев	ТР ТС 033/2013 - О безопасности молока и молочной продукции, ГОСТ 32915-2014	

Санитарно-гигиенические и паразитологические исследования овощной продукции				Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Овощная продукция	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод), нитраты, исследование на токсичный элемент (1 элемент)	1 раз в 6 месяцев	ТР ТС 023/2011, СанПиН 2.3.2.1078-01, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	
Овощная продукция	Санитарно-паразитологические исследования плодовоовощной и растительной продукции	1 раз в 6 месяцев		
Микробиологические исследования: рыба				Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Рыба	Определение КМАФАнМ, БГКП, ПКФ, в т.ч. Сальмонелл Определение <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>L.monocytogenes</i> : классическим методом, параземолитического вибриона	1 раз в 6 месяцев	ТР ТС 034-2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 от 01.09.2017 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	
Микробиологические исследования молочной продукции (кисломолочный продукт)				Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Молочная (кисломолочная продукция)	Определение БГКП, молочнокислых микроорганизмов, <i>Staphylococcus aureus</i> , ПКФ, в т.ч. Сальмонелл, дрожжей, плесени	1 раз в 6 месяцев	ТР ТС 033/2013 - О безопасности молока и молочной продукции, ГОСТ 32915-2014, ТР ТС 021/2011	

Санитарно-гигиенические и паразитологические исследования овощной продукции				Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Овощная продукция	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод), нитраты, исследование на токсичный элемент (1 элемент)	1 раз в 6 месяцев	ТР ТС 023/2011, СанПиН 2.3.2.1078-01, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	
Овощная продукция	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной и растительной продукции	1 раз в 6 месяцев		
Микробиологические исследования: рыба				Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Рыба	Определение КМАФАнМ, БГКП, ПКФ, в т.ч. Сальмонелл Определение <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>L.monocytogenes</i> :классическим методом, параземолитического вибриона	1 раз в 6 месяцев	ТР ТС 034-2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 от 01.09.2017 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	
Микробиологические исследования молочной продукции (кисломолочный продукт)				Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Молочная (кисломолочная продукция)	Определение БГКП, молочнокислых микроорганизмов, <i>Staphylococcus aureus</i> , ПКФ, в т.ч. Сальмонелл, дрожжей, плесени	1 раз в 6 месяцев	ТР ТС 033/2013 - О безопасности молока и молочной продукции, ГОСТ 32915-2014, ТР ТС 021/2011	

Микробиологические исследования: яйцо				Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Яйцо	Определение КМАФАнМ, БГКП, ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	1 раз в 6 месяцев	ТР ТС 021/2011	
Микробиологические исследования: кура				
Кура	Определение КМАФАнМ, ПКФ, в т.ч. Сальмонелл, L.monocytogenes:классическим методом	1 раз в 6 месяцев	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013	Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Микробиологические исследования: мясо				
Мясо	Определение КМАФАнМ, БГКП, ПКФ, в т.ч. Сальмонелл, Определение L.monocytogenes:классическим методом	1 раз в 6 месяцев	ТР ТС 034-2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 от 01.09.2017 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
	Отбор проб пищевых продуктов (более 5 проб)			Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

				«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	1 раз в 6 месяцев		Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
	Исследование смывов с объектов внешней среды на наличие РНК SARS-CoV-2 методом ПЦР (для социальных учреждений)	1 раз в 6 месяцев		Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Смывы с поверхностей на пищеблоке				
	Паразитологические исследования: исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	1 раз в 6 месяцев		Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
	Исследование смывов с поверхностей на цисты простейших (в т.ч. цисты лямблий, ооцисты криптоспоридий) - 1 проба	1 раз в 6 месяцев		
	Бактериологическое исследование смывов на БГКП с использованием универсальных сред	1 раз в 6 месяцев		

	Отбор смывов с объектов внешней среды	1 раз в 6 месяцев		
--	--	----------------------	--	--