

ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 422
на 2021-2022 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 Крошталатского 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	Ежедневн но/ Ежемеся чно	Бракерская комиссия/ Совет по питанию	Журнал санитарного состояния/ Акт проверки

3.	Контроль за условиями транспортировки продуктов	Медицинская книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1324-03	Каждая поступающая партия/Ежемесячно	Зав. производством/Бракерская комиссия	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневн но	Зав. производством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
5.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сертификаты на поставленное, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневн но	Зав. производством, бракерская комиссия пищевых продуктов и продовольственного сырья	Товарно-транспортные накладные, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, Журнал бракеража
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневн но	Зав. производством/Бракерская комиссия готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневн но	Бракерская комиссия готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному	Резаача	1 раз в месяц	Совет по питанию	Акт проверки

	Меню				
9.	Соответствие рациона питания обучающихся циклическому 2-х недельному меню	Ежедневное меню, циклическому 2-х недельное меню	1 раз в четверть	Совет 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.	Ежеднев но	Зав. производством	Сборник рецептов технологические карты
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Умывальник в столовой САНТИН 2.3/2.4.3590-20	Ежеднев но	Дежурный учитель по столовой, Адм. по питанию	Визуальный
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журналы учета отпущенной продукции	Ежеднев но	Зав. производством	Акт реализации
13.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды, тары, инвентаря, тары.	Отсутствие или наличие пересечений и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, тары.	1 раз в полгода	Зав. производством	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
14.	Проверка организации эксплуатации торгового-технологического оборудования	Пищеблок САНТИН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Зам. дир. по АХЧ	акты выполненных работ по техническому обслуживанию
15.	Контроль за отходами	Маркировка тары,	В течение	Зав. производством,	Акт проверки

		своевременный вызов СанТин 2.3/2.4.3590-20	года/ 1 раз в четверть	Совет по питанию	
16.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде	Контроль за состоянием посуды (комплектность, материал), прибора, инвентарь СанТин 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Совет по питанию	Акт проверки
17.	Контроль за соблюдением сроков хранения бумажной продукции	СанТин 2.3.2.1324-03 СанТин 2.3/2.4.3590-20	Ежеднев но/1 раз в четверть	Зав. производство м/Совет по питанию	Акт проверки
18.	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности		1 раз в год	Классные руководители	Протоколы родительских собраний
19.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов СанТин 2.3/2.4.3590-20	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
20.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников Гигиенический журнал СанТин 2.3/2.4.3590-20	Ежеднев но/ сентябрь	Зав. производство м/Совет по питанию	Гигиенический журнал Акт (при выявлении нарушений)
21	Мониторинг	СанТин	1 раз в	Администратор	Акта проверки и

	исполнения программы производственного контроля обслуживающей организацией	2, 3, 2, 4, 3, 590-20	подгола	по питанию	лабораторных исследований
22	Лабораторный и инструментальный контроль	Пищевые, продукции, продовольственн ое сырье СП 1.1.1058- 01.Методические рекомендации МР 2.4.0179-20	Согласно Приложе нию №1 к ППК		Акты проверок и лабораторных исследований

Виды исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюда и соответствие химического состава блюда рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль производимой витаминализации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моченных столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год