



Утверждаю

Директор ГБОУ гимназии № 498
Невского района Санкт-Петербурга

Медведь Н.В.

Программа

**Производственного контроля организации питания обучающихся
в ГБОУ гимназия № 498 Невского района Санкт-Петербурга**

1.Цель производственного контроля

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

2.Объекты производственного контроля

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

- Правильностью оформлениа сопроводительной документацией, правильностью маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасностью продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформлениа соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- Качества мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправностью холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия.

3.Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1 Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.
- 3.2 Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000г.(редакция от 13.07.2020)
- 3.3 Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г.,№ 2300-1-ФЗ(с изменениями и дополнениями)
- 3.4 Санитарные правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01(изменения на 06.07.2011)
- 3.5 Санитарные правила «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
- 3.6 Санитарные правила «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН 2.2.4.548-96
- 3.7 Санитарно-эпидемиологические требования и нормы СанПиН 2.3/2.4 3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 3.8 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2 1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

4. Ответственный за осуществления производственного контроля

Заместитель директора

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

- 5.1 Директор школы;
- 5.2 Заместитель директора;
- 5.3 Ответственный по питанию;
- 5.4 Учитель.

6. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении 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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	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	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	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 хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				

5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных) инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинская книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
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
8. Контроль за контингентом питающихся, режим питания и гигиеной приема пищи обучающимися				
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. Документы, подтверждающие статус семьи
8.2	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

ГРАФИК
Проверки и уборки помещений

№ п/п	Мероприятие	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приёма пищи	Ежедневное
2	Уборка столовой производится после приема пищи	Ежедневное
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневное
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использованием	Ежедневное
5	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
6	Влажная уборка помещений	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений	1 раз в неделю

Организация лабораторных исследований и контроля

Показатели исследования	Кратность	Количество замеров
Отбор проб пищевых продуктов (более 5 проб)	1 раз в год	1
Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	3 раза в год	1
Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	2 раза в год	1
Определение БГЛП	3 раза в год	1

Определение КМАФАнМ	3 раза в год	1
Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	3 раза в год	1
Определение достаточности термической обработки	1 раз в год	1
Определение энергетической ценности (по факту)	4 раза в год	1
Определение витамина С в пищевых продуктах	1 раз в год	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции	1 раз в год	1
Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	3 раз в год	1
Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	10 раз в год	1
Исследование смывов с поверхностей на цисты простейших (в т.ч. цисты лямблий, ооцисты криптоспоридий) – 1 проба	20 раз в год	1
Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	20 раз в год	1
Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	2 раза в год	1
Микробиологический показатель – <i>Escherichia coli</i>	3 раза в год	1
Микробиологический показатель – кишечные энтерококки/энтерококки	3 раза в год	1
Исследования на колифаги (без обогащения)	3 раза в год	1
Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее)	1 раз в год	1
Отбор проб воды на бактериологический или паразитологический анализ (1 проба)	3 раза в год	1