



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Отдел образования администрации Невского района Санкт-Петербурга

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа-интернат № 31 Невского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школы-интерната №31
Невского района Санкт-Петербурга

И.А. Светличный/
Приказ от 29.06.2022 № 218/1



ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
ГБОУ школы-интерната № 31 Невского района Санкт-Петербурга
на 2022-2023 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 ГБОУ школе-интернате № 31 Невского района Санкт-Петербурга, 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.

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Г. Санкт-Петербург, пр. Елизарова, д. 7А
ФИО руководителя школы	Светличный Ярослав Алексеевич
ФИО повара	Голееухина Галина Владимировна, Овсянникова Татьяна Борисовна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 218 от 29.08.2022 г
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Имеется, центральное
Горячее водоснабжение	Имеется, центральное
Отопление	Центральное
Вентиляция	Естественная, приточная вентиляция пищеблока

Список работников школьной столовой

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Голееухина Г.В.	05.10.1972	повар	20 лет	24.08.2022	19.09.2022
2.	Шкредова И.Н.	27.09.1962	кухонный работник	35 лет	24.08.2022	19.09.2022
3.	Овсянникова Т.Б.	17.09.1970	повар	22 года	02.09.2022	19.09.2022
4.	Шмелькова О.Б.	21.05.1973	кухонный работник	7 лет	24.08.2022	19.09.2022
5.	Турдиева Д.А.	02.06.1989	кухонный работник	11 лет	24.08.2022	19.09.2022

МЕРОПРИЯТИЯ
программы производственного контроля организации питания обучающихся

№ 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	Администрация	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в четверть	«Родительский контроль»	Журнал санитарного состояния, Акт проверки
3.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Договор на поставку пищевых продуктов, мед.книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Кладовщик	Акт проверки
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Кладовщик, повар смены	Журнал учета температурного режима
5.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Кладовщик, бракеражная комиссия пищевых продуктов и продовольственного сырья	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные

					ярлыки, Журнал бракеража сырья
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08	Ежедневно	Повар смены	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	«Родительский контроль»	Акт проверки
9.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, цикличное 2-х недельное меню	1 раз в четверть	Администрация	Акт проверки
10.	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Умывальня в столовой СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	Визуальный

11.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Кладовщик	Акт реализации
12.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	«Родительский контроль»	Акт проверки
13.	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежеквартально	Администрация	Акт проверки
14.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз Сан ПиН 2.4.5.2409-08	В течение года	Администрация	Договор на вывоза пищевых отходов

15.	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 2.4.5.2409-08	1 раз в четверть	Администрация	Акт проверки
16.	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	СанПиН 2.4.5.2409-08	1 раз в год	Администрация	Протоколы родительский собраний
17.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов СанПиН 2.4.5.2409-08	2 раза в год	Администрация	Акт готовности к новому учебному году
18.	Контроль за выполнением санитарно-противо-эпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья	1 раз в четверть	«Родительский контроль»	Акт проверки

Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Ветошь, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. Правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи удаляются	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка	Каждую пятницу
9	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в год