



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ СОШ №269 Кировского района Санкт-Петербурга)

УТВЕРЖДЕНО

директором ГБОУ СОШ №269

Кировского района Санкт-Петербурга

Федоренко Е.Б.

Приказ № 44 от «16» 02 2021 г.



Программа

производственного контроля организации питания обучающихся

ГБОУ СОШ №269 «Школа здоровья»

на 2021-2022 учебный год

Санкт-Петербург

2021

Программа

производственного контроля организации питания обучающихся

ГБОУ СОШ №269 «Школа здоровья»

на 2021-2022 учебный год

Цель:

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся; обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Основные задачи:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
3. Повышение культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
6. Выполнение правил и нормативов СанПиН 2.4.3648-20
7. Организация питьевого режима.
8. Взаимодействие семьи и школы в решении вопросов питания.
9. Витаминизация готовых блюд.

Характеристика условий размещения объекта питания .

| | |
|------------------------|---|
| Название объекта | Столовая школы |
| Адрес | СПБ, Трамвайный пр. д.22 лит.А |
| ФИО директора | Федоренко Елена Борисовна |
| ФИО зав. производством | Михеева Марина Ивановна |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлен 1 водонагреватель |
| Отопление | Централизованное, газовое, от своей котельной |
| Вентиляция | Вытяжная |
| Освещение | Комбинированное |

| | |
|--|--|
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал, продуктовый склад, мясной цех, овощной цех, посудомоечная |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика АО«Комбинат питания«Кировский» |

Точки контроля:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

Список

работников столовой ГБОУ СОШ №269

| № п/п | ФИО | Должность |
|-------|----------------|-------------------|
| 1. | Михеева М.И. | Зав.производством |
| 2. | Баева В.В. | повар |
| 3. | Тимофеева И.Э. | повар |

План производственного контроля организации питания

| | Объект производственного контроля | Периодичность | Ответственный | Учетно-отчетная форма |
|---|--|----------------------|------------------------------------|---|
| 1 | Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год - август | Завхоз школы | Акт готовности школы |
| 2 | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | Завхоз школы, Бракеражная комиссия | Акты проверки |
| 3 | Условия хранения поставленной продукции | 2 раза в неделю | Бракеражная комиссия | Температурная карта холодильного оборудования |
| 4 | Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно | Повар | Бракеражный журнал |

| | | | | |
|----|--|----------------|--|-----------------------------------|
| 5 | Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции | 2 раза в год | Директор школы, Бракеражная комиссия | Протокол проверки |
| 6 | Контроль суточной пробы | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Бракеражный журнал |
| 7 | Качество готовой продукции | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Бракеражный журнал |
| 8 | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | 1 раз в месяц | Бракеражная комиссия | Акт проверки |
| 9 | Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню | 1 раз в месяц | Завхоз школы Ответственные за питание | Протокол заседания комиссии |
| 10 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно | Дежурный учитель, Классные рук-ли | |
| 11 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 2 раза в год | Медработник | Протокол заседания комиссии |
| 12 | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | 2 раза в год | Завхоз школы | Протокол заседания комиссии |
| 13 | Состояние здоровья обучающихся | В течение года | Медработник | Графики, диаграммы |
| 14 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | ежедневно | Бракеражная комиссия | |
| 15 | Мониторинг организации школьного питания | Ежемесячно | Бракеражная комиссия, Общественный Совет школы по питанию | информация об организации питания |
| 16 | Мониторинг замечаний надзорных органов, родительской общественности, общественного Совета по питанию | Постоянно | Директор школы, Общественный Совет школы по питанию | информация об организации питания |

Лабораторный контроль

| № П/ п | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Кол-во, не менее | Периодичность | Ответственный | Учетно-отчетная форма |
|--------------|--|---|-----------------------------------|--|---------------|-----------------------|
| 1. | Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд | Первые, вторые блюда, напитки | | 1 раз в квартал | Мед.сестра | Акт проверки |
| 2. | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюд исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Мед.сестра | Акт проверки |
| 3. | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 проб | По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год | Мед.сестра | Акт проверки |
| 4. | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год | Мед.сестра | Акт проверки |

| | | | | | | |
|----|--|--|-----------|--|------------------|--------------|
| 5. | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Мед.сестра | Акт проверки |
| 6. | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Совет по питанию | Акт проверки |
| 7. | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток | Совет по питанию | Акт проверки |

Санитарно – профилактические мероприятия

| № | Вид мероприятия | Объект для проведения мероприятия | Периодичность проведения мероприятия | Ответственный | Учётно-отчётная форма |
|----|-----------------|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1. | Дезинфекция | Пищеблок | По мере необходимости | Директор, лаборатория | Акт выполненных работ |
| 2. | Дератизация | Пищеблок | По мере необходимости | Директор, лаборатория | Акт выполненных работ |