



*ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
лицей №393 Кировского района Санкт-Петербурга*

ОБСУЖДЕНО

мотивированное мнение
Совета по Питанию
Государственного бюджетного
общеобразовательного
учреждения лицея № 393
Кировского района Санкт-
Петербурга
Протокол от 26.12.2024 №2

ПРИНЯТО

Решением Педагогического Совета
Государственного
общеобразовательного учреждения
лицей №393 Кировского района
Санкт-Петербурга
Протокол №12
от 26.12.2024

УТВЕРЖДЕНО

Приказом по
Государственному
бюджетному
общеобразовательному
учреждению лицею
№393 Кировского района
Санкт-Петербурга №292
от 26.12.2024
Директор лицея

/Титова О.А./

**Программа производственного контроля за качеством
школьного питания на 2025-2027 год
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
лицей №393
Кировского района Санкт-Петербурга**

г. Санкт-Петербург
2024 год

1. Цель производственного контроля.

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

2. Объекты производственного контроля:

- ✓ Помещения учреждения;
- ✓ Помещения столовой;
- ✓ Технологическое оборудование;
- ✓ Рабочие места;
- ✓ Сырье, полуфабрикаты;
- ✓ Готовая продукция;
- ✓ Отходы производства и потребления.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продуктах питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасность продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающихся 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;
- Дезинфицирующие мероприятия.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

- ✓ Федеральный закон от 30 марта 1999 г. .N2 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ✓ Федеральный закон от 2 января 2000 г. 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ✓ Федеральный закон от 17.09.1998 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- ✓ СП 1.1.1058-01. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ✓ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ✓ СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ✓ СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организаций и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ✓ СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- ✓ СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- ✓ СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ✓ СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты.
- ✓ Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- ✓ Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- ✓ Приказ Минтруда России .N2 988н, Минздрава России N2 1420н от 3 1.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- ✓ Приказ Минздрава России от 28.01.2021 NQ 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.
- ✓ ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ✓ ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ✓ ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ✓ ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ✓ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ✓ СП 3. 1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

4. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия учреждения	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 выявлении 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	Заведующий производством, повар	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Бракеражная Комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.4	Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Медсестра лица Гломоздова Ю.Б. Заведующий хозяйством Лавров К.В. Заведующий производством — Вишневская М.А.	Акт (при выявлении отсутствия необходимых санитарно-эпидемических заключений, сертификатов)
2.5	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача 1 раз в месяц	Медсестра лица Гломоздова Ю.Б. Отв. за питание Сироткина С.В.	Акт (при выявлении несоответствия)
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
3.1	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, технологической документации технологические карты

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдения условий сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы температурного режима
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 осмотр
5.2	Водоснабжение и канализация	Ежедневно	Заместитель директора по АХР Алексева Е.В.	Журнал замечаний
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 осмотр
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный осмотр

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-эпидемиологический режим	1 раз в недели)	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкция режима обработки оборудования. Инвентаря, тары, столовой посуды
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания об и гигиеной приема пищи обучающимися				
8.1	Ежедневно	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся. Список детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие ста с семьи
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.2	Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	Ежедневно (медицинские карты)	Медсестра лица Гломоздова Ю.Б	Запись в журнале обращений учащихся
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
журнал учета температурного режима холодильном оборудовании	ежедневно	Заведующий производством Вишневская М.А.
журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	Заведующий производством Вишневская М.А.
гигиенический журнал (сотрудники)	ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий производством Вишневская М.А.
график смены кипяченой воды	не реже 1 раза каждые 3 часа	Медсестра лица Гломоздова Ю.Б.
ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медсестра лица Гломоздова Ю.Б Ответственный за питание Сироткина С.В.
акт проверки своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	по факту	Медработник- Павлова Н.В.
внутренний аудит пищеблока, кладовой и обеденного зала	2-3 раза в год	Медсестра лица Гломоздова Ю.Б Ответственный за питание Сироткина С.В.
журнал исследований водопроводной воды, температуры горячей воды, искусственного освещения, влажности воздуха, параметров шума и вибрации		Заведующий хозяйством Лавров К.В..

ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, овощные блюда	2 - 3 блюда	2 раза в год

Калорийность, выход блюд соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз 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
Основание: МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Приложение 5			
Микробиологические исследования сырой	мясная продукция, мясо птицы рыба молочные продукты	1-2 пробы	1 раз в год
Исследования плодоовощной продукции на содержание нитратов	фрукты овощи	1-2 пробы	1 раз в год
Санитарно-химические исследования сырой	мясная продукция рыба молочные продукты (в т.ч. на но-кислотный состав)	1-2 пробы	1 раз в год
Основание: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»			
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: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

Формы учета и отчетности.

Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы: формирование культуры и навыков здорового питания учащихся; обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии; улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи; увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей; оснащение пищеблока лицея современным высокотехнологичным оборудованием; создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производственной продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.