

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ № 454

Санкт-Петербурга

_____ Н.В. Александрова

(приказ № 329 от 29.08.2025г.)

ПРОГРАММА

производственного контроля за организацией и качеством
питания обучающихся с применением принципов ХАССП
в ГБОУ школа № 454 Санкт-Петербурга
на 2025-2026 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:

- Санитарно-техническое состояние пищеблока, в том числе буфета;
- Санитарно-техническое состояние зала приема пищи (чистота мебели, состояние посуды, уборка);
 - Состояние технологического оборудования;
 - Соблюдение технологии приготовления пищи;
 - Соблюдение поточности технологических процессов;
 - Соблюдение условий хранения пищевых продуктов;
 - Соблюдение условий и сроков транспортировки готовых блюд;
 - Соблюдение сроков годности продукции;
 - Факты наличия фальсифицированной продукции;
 - Соблюдение правил мытья и дезинфекции столовой и кухонной посуды;
 - Соблюдение технологии приготовления пищи;
 - Осуществление контроля за качеством поступающего сырья;
 - Отслеживание объемов и видов пищевых отходов после приема пищи;
 - Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока и зала приема пищи;
 - Наличие/отсутствие насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности;
 - Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников пищеблока;
 - Эстетичность внешнего вида и подачи блюд;
 - Наличие на обеденных столах салфеток;
 - Ведение необходимой документации сотрудниками пищеблока (гигиенический журнал, журнал бракеража скоропортящейся продукции и др.);
 - Организация и порядок работы бракеражной комиссии;
 - Организация питьевого режима;

- Условия для соблюдения личной гигиены при входе в столовую. (Наличие доступа к раковинам, средствам для мойки и сушки рук, средствам дезинфекции. Обучающиеся пользуются созданными условиями);
- Наличие и использование (их исправность) кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок;
- Продолжительность перемены для приема пищи (не менее 20 минут); • Наличие утвержденного циклического двухнедельного меню (вывешено для ознакомления законных представителей и обучающихся);
- Наличие актуального ежедневного меню (вывешено для ознакомления законных представителей и обучающихся);
- Сравнение реализуемого меню с утвержденным на выявление фактов исключения (замены) отдельных блюд;
- Ассортимент блюд в буфете. Наличие меню свободного выбора;
- Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд;
- Условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия);
- Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы;
- Соблюдение обучающимися и работниками школы графика приема пищи;
- Информационно-просветительская работа. Использование на стендах в зале приема пищи информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни.
- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Осуществления дежурства в школьной столовой силами сотрудников школы; • Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

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

- Александрова Н.В., директор;
- Дятко Е.В., заместителя директора по административно-хозяйственной работе;
- Лисниченко Е.И., заместителя директора по учебно-воспитательной работе;
- Кузнецова Т.Ю., учителя, ответственного за организацию питания;
- Прусак Н.А., заведующего хозяйством;
- Бабичева И.М., специалист по охране труда;
- Козан С.В., заведующий производством (по согласованию)
- Пискаленко Г.А, медицинская сестра (по согласованию)

Мероприятия .
программы производственного контроля организации питания обучающихся в
Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней
общеобразовательной школе №454 Колпинского района Санкт-Петербурга

	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Проверяющий	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	раз в год	Заместитель директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, зала приема пищи, буфета	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Еженедельно	Ответственный по питанию	Журнал санитарного состояния, Акт проверки
			1 раз в четверть	Совет по питанию	
3	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
4	Соблюдение технологии приготовления пищи;	СанПиН 2.3/2.4.359020	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
5	Соблюдение технологии приготовления пищи;	санпин 2.3/2.4.3 59020	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
6	Соблюдение поточности технологических процессов;	СанПиН 2.3/2.4.359020	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
7	Соблюдение условий хранения пищевых продуктов;	СанПиН2.3П.4.359020	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
9	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, цикличному 2-х недельное меню	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
10	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Раковины СанПиН 2.3/2.4.359020	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой, классные руководители	Визуальный

11	Проверка организации эксплуатации торговотехнологического и холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежеквартально	Заместитель директора по АХР	Акт проверки
8	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 2.3/2.4.359020	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
9	Контроль за соблюдением сроков хранения буфетной продукции	Овощной цех (предварительная заготовка овощей), холодный цех хранения салатов) СанПиН 2.3/2.4.359020	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
10	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	СанПиН 2.3/2.4.359020	раз в год	Ответственный за организацию питания, мед. работник, классные руководители	Протоколы родительский собраний
11	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов СанПиН 2.3/2.4.359020	2 раза в год	Заместитель директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
12	Мониторинг исполнения программы производственного контроля обслуживающей организацией	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2 раза в год	Ответственный за организацию питания	Акты проверок и лабораторных исследований
13	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящее сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем 2 пробы	2 раза в год	Общество с ограниченной ответственностью «Проектно-Экологическая Лаборатория» ОООПроектЭкоЛаб»	Экспертное заключение

14	Микробиологические исследования проб готовых блюд соответствия требованиям санитарного законодательства	блюдо исследуемого приема пищи	2 раза в год	Общество с ограниченной ответственностью «ПроектноЭкологическая Лаборатория» ОООП оектЭкоЛаб»	Экспертное заключение
15	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарнохимическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год	Общество с ограниченной ответственностью «Проектно-Экологическая Лаборатория» ОООПроектЭкоЛаб»	Экспертное заключение
16	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2 раза в год	Общество с ограниченной ответственностью «ПроектноЭкологическая Лаборатория» ОООП оектЭкоЛаб»	Экспертное заключение
17	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	2 раза в год	Общество с ограниченной ответственностью «ПроектноЭкологическая Лаборатория» ОООП оектЭкоЛаб»	Экспертное заключение