

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж судостроения и прикладных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ «Колледж
судостроения и прикладных технологий»

Добрякова М.Г.

20 04 г.



Программа производственного контроля столовой
СПб ГБПОУ «Колледж судостроения и прикладных технологий»

Санкт Петербург 2024

**Перечень официально изданных санитарных правил,
методов и методик контроля факторов среды обитания
в соответствии с осуществляемой деятельностью**

1. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. (в редакции Федерального закона с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г.)
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г.
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения » (приложение) (Утверждено постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32).
4. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
5. СП № 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).
6. 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, организации и проведению санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
7. СанПиН 2.3.2.2888-11 «Дополнения и изменения N 25 к СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
8. СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
11. Приказ Министерства Здравоохранения РФ «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» № 229 от 29.06.2000 г.
12. СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
13. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"
14. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
15. СанПиН 2.4.5.2 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Характеристика условий размещения объекта питания СПб ГБПОУ КСиПТ

Название объекта	Столовая
Адрес (1 площадка)	ул. Кронштадтская д.15
Адрес (3 площадка)	ул. Кораблестроителей д.18
ФИО руководителя организации	Добрякова М.Г.
ФИО заведующего производством (1 пл.)	Габдрафикова Е.И.
ФИО заведующего производством (3 пл.)	врио зав.производством : Зверева С.Н. технолог
Общественная комиссия по контролю за организацией льготного питания обучающихся (приказ,состав)	Морозова М.А., Воеводина И.В.,Абрахина Е.Ю., Лятычевский А.Г., Олимова Н.Н., Тихомирова Н.В., Паршукова М.С.,Васильева Л.В.,Шульгина П.Д.,Бурдовцин А.А.
Бракеражная комиссия (приказ, состав) (1 пл.)	Габдрафикова Е.И, Купрович Л.О., Шитова И.А.
Бракеражная комиссия (приказ, состав) (3 пл.)	Зверева С.Н., Лихачева Н.М., Кузнецова О.В.
Размещение объекта (1 пл.)	Столовая размещена в здании
Размещение объекта (3 пл.)	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение (1 пл.)	имеется
Холодное водоснабжение (3 пл.)	имеется
Горячее водоснабжение (1 пл.)	имеется
Горячее водоснабжение (3 пл.)	имеется
Отопление (1 пл.)	центральное
Отопление (3 пл.)	центральное
Вентиляция (1 пл.)	имеется
Вентиляция (3 пл.)	имеется
Освещение (1 пл.)	комбинированное
Освещение (3 пл.)	комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений (1 пл.)	Пищеблок, обеденный зал на 180 мест, подсобные помещения
Набор производственных и вспомогательных помещений (3 пл.)	Пищеблок, обеденный зал на 96 мест, подсобные помещения

Контролируется:

- полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние столовой.
- качество приготовленной пищи.

План производственного контроля организации питания

№п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
1.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
1.2	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
2.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией питания студентов, бракеражная комиссия	Циклическое 2-х недельное меню, ежедневное меню
2.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией питания студентов, бракеражная комиссия	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГО-СТы.
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)				
3.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Заведующий производством	Журналы
3.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Заведующий производством	Журналы температурного режима
4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
4.1	Условия труда, Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания студентов, бракеражная комиссия	Визуальный контроль
5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1	Производственные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания студентов, бракеражная комиссия	Визуальный контроль

	пищеблока		контролю за организацией питания студентов	троль
6. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
6.1.	Контингент питающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания студентов	Приказ об организации питания обучающихся. Документы, подтверждающие статус семьи. Заявления на предоставление льготного питания. Списки обучающихся, нуждающихся в льготном питании. Талоны на льготное питание.
6.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания студентов, бракеражная комиссия	График приема пищи
6.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания студентов	Акты проверок, при наличии нарушений организации питания
7. Лабораторные исследования готовой продукции				
7.1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие норм санитарного законодательства: салаты, сладкие блюда, Напитки вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 раза в год	Организация, осуществляющая данный вид деятельности	Протокол
7.2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре. Рацион питания	1 раз в год		
7.3	Контроль проводимой витаминизации блюд. Третьи блюда	2 раза в год		
7.4	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов. Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей.	1 раз в год		
7.5	Микробиологические исследования смывов на наличие	1 раз в год		

	микрофлоры(БГКП) Объекты производственного окружения,руки и спецодежда работников			
7.6	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов. Оборудование,инвен- тарь,тара,руки, спецодежда работников, сырые пищевые продукты (рыба,мясо,зелень)	1 раз в год		
7.7	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм ,правил и гигиенических нормативов по химическим и микробио- логическим показателям. Питьевая вода их разводящей сети помещений: мочных столовой и кухонной по- суды,цехах : овощном, хо- лодном, горячем, доготовоч- ном(выборочно)	1 раз в год		

График Проведения уборки помещений столовой

№п/п	Мероприятия	Сроки
1.	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2.	Уборка столов производится после каждого приема пищи	Ежедневно
3.	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи	Ежедневно
4.	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	Ежедневно
5.	Влажная уборка помещений	Ежедневно