

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

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
СПб ГБПОУ «Колледж
судостроения, информационных и
прикладных технологий»
Протокол от
«03» апреля 2025 года № 5

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
СПб ГБПОУ «Колледж судостроения,
информационных и прикладных
технологий» от
«03» апреля 2025 года № 205

Положение

**о производственном контроле за организацией и качеством питания
в Санкт-Петербургском государственном бюджетном
профессиональном образовательном учреждении
«Колледж судостроения, информационных и прикладных технологий»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в целях совершенствования организации питания и улучшения качества питания, обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж судостроения, информационных и прикладных технологий» (далее – СПб ГБПОУ КСИПТ), в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Цели и задачи

2.1. Основной задачей контроля является проверка питания обучающихся в СПб ГБПОУ КСИПТ с целью повышения качества питания.

3. Организация контроля

3.1. Контроль в образовательном учреждении организовывается и возглавляется руководителем образовательного учреждения (заместителем руководителя образовательного учреждения) или организатором питания, назначенным приказом директора.

3.2. Приказом директора СПб ГБПОУ КСИПТ также создается комиссия по производственному контролю за организацией питания студентов.

3.3. Численность работников, общеобразовательного учреждения, входящих в состав комиссии должна быть не менее 3 работников. Срок полномочий созданной комиссии – 1 год.

4. Организация работы комиссии по производственному контролю

4.1. Проверка и оценка качества предоставляемых услуг в столовой образовательного учреждения проводится один раз в месяц на всем протяжении учебного года в присутствии комиссии по производственному контролю СПб ГБПОУ КСИПТ и руководителя (заведующего производством) столовой в соответствии с чек-листом (Приложение №1).

4.2. Проверка и оценка качества предоставляемых услуг в столовой образовательного учреждения при выявленных серьезных нарушениях по чек-

листу или по поступившей жалобе в письменной форме от обучающихся образовательного учреждения, работников образовательного учреждения, проводится в присутствии комиссии по производственному контролю СПб ГБПОУ КСИПТ , руководителя (заведующего производством) столовой и представителя в лице исполнителя услуги по организации питания в соответствии с актом проверки (Приложение №2).

5. Порядок оформления результатов ежемесячной проверки и оценки качества предоставляемых услуг по чек-листу.

5.1. В ходе проверки чек-лист заполняется в двух экземплярах, первый экземпляр остается у проверяющих, второй экземпляр остается в столовой. Выявленные незначительные несоответствия правил общественного питания, фиксируются в столбце «Комментарии», устраняются в течении проверки или сразу после её окончания.

6. Порядок оформления результатов проверки и оценки качества предоставляемых услуг по акту.

5.1. По результатам проверки составляется акт в двух экземплярах о нарушениях правил общественного питания.

5.2. Если работники столовой не согласны с результатами проверки, они имеют право подписи с замечаниями о несогласии с результатами проверки. В случае отказа от подписи акта проверяющими делается запись, что лица ознакомлены.

5.3. Работники, допустившие нарушения, представляют письменное объяснение, которое прилагается к акту проверки.

5.4. Акт составляется в двух экземплярах, первый экземпляр остается у проверяющих, второй экземпляр остается в столовой для устранения выявленных нарушений. Проверяющие отчитываются о результатах проверки по приказу в 2-дневный срок.

5.5. При серьезных нарушениях акт направляется в контролирующие органы Управления социального питания.

ЧЕК-ЛИСТ

№	Дата	Время	Адрес столовой питания
1.	Обслуживающая компания		
2.	Зав.производством столовой		
		Да/не т	Комментарии
В зоне обслуживания			
3.	Санитарное и техническое состояние:		
3.1	Готовые блюда (<u>холодные закуски, салаты, выпечка, напитки</u>), время изготовления (заборный лист)Срок хранения (Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 2°С.Хранение заправленных салатов не допускается.)		
3.2	Раздача горячих блюд и супов (указать температуру), температурный режим соответствует выставленному товару. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы,		

	напитки - не выше 14°C		
3.3	Сбор грязной посуды (в выделенной зоне, своевременная ее уборка)		
4.	Нормативно-производственная документация:		
4.1	Ассортимент блюд соответствует дневному меню		
4.2	Ценники оформленные по единому образцу, в держателе		
4.3	Наличие льготного меню на текущий и следующий день		
4.4	Наличие платного меню для преподавательского состава и работников ОУ		
4.5	Наличие закона Российской Федерации "О защите прав потребителей";		
4.6	Информация об организации общественного питания		
4.7	Книга жалоб и предложений		
4.8	Журнал бракеража готовой продукции(ежедневное заполнение: зав. производством, бракеражной комиссией ОУ)		
5.	Требования к обслуживающему персоналу и производственным помещениям		
5.1	Профессиональная форма, одноразовые халаты, перчатки, головные уборы		

5.2	Журнал обработки производственных столов и контактных поверхностей дезинфицирующими средствами (кратность 2-4 часа)		
6.	Оборудование и столовые предметы в обеденном зале:		
6.1	Линия раздачи (вид)		
6.2	Столовая посуда (чистая, без сколов)тарелки, стаканы(в достаточном количестве: из расчета не менее 2-х комплектов на одно посадочное место)		
6.3	Приборы (вилки, ложки :чистые, в наличии)нержавеющая сталь, подставка для приборов		
6.4	Подносы (чистые, в наличии)		
6.5	Работа терминалов (обслуживание по банковским картам)		
На производстве			
6.6	Уборочный инвентарь в специально отведенном месте, промаркирован		
6.7	Моющие и дезинфицирующие сред-ва (наличие)		
6.8	Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств		
6.9	Состояние технологического и холодильного оборудования (холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.)		
6.10	Наличие в складские помещениях , для хранения продуктов, приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании -		

	контрольных термометров. Использование ртутных термометров не допускается.		
6.1 1	Соблюдение сроков годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.		
6.1 2	Производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;		
6.1 3	Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";		
6.1 4	Маркировка кухонного инвентаря, кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п		
6.1 5	Персонал в профессиональной одежде и головных уборах, перчатках		
7.	Оценка качества блюд во время контроля		
7.1	Наименование блюда на выбор (соответствие меню)		

7.2	Внешний вид блюда (соответствие утвержденным технологическим или ТТК блюд и кулинарных изделий)		
7.3	Вкусовые качества (соответствие утвержденным технологическим или ТТК блюд и кулинарных изделий)		
7.4	Вес порции (контрольное взвешивание) Соответствие выхода блюда по меню, утвержденной технологической или ТТК		
7.5	Режим работы соблюдается		
8.	Состав комиссии		Подпись

Акт

проверки организации питания в столовой ГБПОУ КСиПТ

по адресу : _____

Дата _____

Комиссия в составе: _____

1. Наличие на стенде ежедневного меню (меню на текущий день и на следующий):

2. Соответствие ежедневного меню цикличному меню, предусмотренному контрактом:

3. Организация процесса питания:

_график питания _____

_обработка столов _____

накрытие столов _____ блюдо горячее / холодное(измеряется термощупом ,

t С блюда должна соответствовать t С при подаче прописанной в ТТ картах) _____

4. Санитарное состояние сотрудников пищеблока : спец. одежда (костюм, халаты, фартуки, колпаки , однораз.перчатки) _____

5. Санитарное состояние на раздаточной линии и буфете :

6. Санитарное состояние в моечной столовой :

_наличие инструкции по применению (разведению и использованию) моющих средств:

_посуда: тарелки остатки пищи _____ сколы _____ ,кружки /одинаковой емкости/ _____
_____ сколы _____ стакан для столовых приборов/нержав. сталь) _____
_____ ложки, вилки/нержавейка/ _остатки пищи _____
_____,подносы _остатки пищи _____, жир _____, трещины _____

7. Санитарное состояние и качество уборки помещений пищеблока :

Горячий цех _____

Холодный цех _____

_маркировка посуды и разделочного инвентаря для приготовления пищи _____

_маркировка емкостей с моющими, чистящими и дезинфицирующими составами _____

_____ пыль _____ плесень _____ мусор _____ иные дефекты _____

инвентарная кладовая соблюд. норм хранения по Сан.Пину (швабры, ведра, ветошь) _____

бытовая химия, дезинфицирующие средства : _____

ср-во для мытья посудомоечных машин _____,

ср-во для обработки яиц _____, ср-во для мытья полов _____

антисептик для мытья рук _____ мыло жидкое _____,

ср-во для обработки столов(в таблетках, при использ.хлоромина –отдельные весы)_____

условия хранения_____

сроки годности _____

оригинальные ярлыки_____

разрешение на использование бытовой химии в УО учреждениях и сертификаты (заверенные копии),сроки годности сертификатов_____

7. Соблюдение условий хранения, поставляемой продукции:

температурный режим : холодильное оборудование, камеры_____

_товарное соседство_____, ярлыки_____

сроки хранения _____, сан. состояние _____

температурный режим : сухие кладовые _____

_товарное соседство_____, ярлыки_____

сроки хранения _____, сан. состояние _____

_общее сан.состояние помещений для хранения _____

8. Наличие и соблюдение правил хранения суточных проб (Суточные пробы должны храниться

не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при

температуре от +2°C до +6°C:

9. Наличие журналов _Гигиенический журнал (сотрудники)_____, журнал учета

температурного режима холодильного оборудования _____, журнал учета температуры
и влажности в складских помещениях _____, журнал бракеража скоропортящейся
пищевой продукции _____, Журнал бракеража готовой пищевой продукции _____

10. Наличие технологических карт и их соответствие ежедневному меню и приготавливаемой
пище _____

11. Снятие пробы блюда(на выбор) _____

Характеристика блюда по органолептическим показателям качества:

_внешний вид: _____

_цвет: _____

_вкус,запах _____

_Консистенция _____

_Соответствие выхода готового блюда _____

11. Выявленные нарушения _____

12. Срок исправления выявленных нарушений _____

13. Отчет об исправлении нарушений предоставить _____

14. Дополнение: _____

Настоящий акт составлен на ____ листах в присутствии :

