



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
гимназия № 397 Кировского района Санкт-Петербурга имени Г.В. Старовойтовой  
(ГБОУ гимназия № 397 им. Г.В. Старовойтовой)

---

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом директора  
от 27.08.2021 № 198  
Директор



Апанасенко Ю.В.

**Программа производственного контроля  
в столовой в ГБОУ гимназии № 397 им. Г.В. Старовойтовой**

Санкт-Петербург  
2021

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации;
- правильность маркировки на продукты питания;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- наличие пересекающих 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 и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- периодичность проверок;
- кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями); ответственные.

Объекты производственного контроля:

- здоровье детей;
- пищевые продукты и продовольственное сырье;
- готовая кулинарная продукция;
- Пищеблок;
- режим питания;
- организация питьевого режима;
- условия транспортировки;
- контроль суточной пробы;
- соблюдение санитарных правил технологического процесса;
- хранение продуктов;
- условия труда;
- кухонный инвентарь;
- контроль за отходами.

**Предмет производственного контроля:** соблюдение санитарных правил и их выполнение.

**Формы производственного контроля:** визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

**Условия для проведения производственного контроля:** наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

**Этапы производственного контроля:** входной; технологический (позапный); выходной.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Заместитель директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в год	Ответственный по питанию	
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в неделю	Медицинский работник, ответственный за питание	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. маркировка тары, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раза в год	Заведующая производством и медицинский работник	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Заведующая производством	Журнал доставки продуктов
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующая производством	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Заведующая производством	Бракеражный журнал

8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Зав. Производством, медицинский работник, отв. за питание	Протокол проверки
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	отв. за питание, мед. работник	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	отв. за питание, мед. работник	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	отв. за питание	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному двухнедельному меню	Ежедневное меню, цикличное двухнедельное меню	1 раз в месяц	отв. за питание	Протокол заседания комиссии
13	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	1 раз в полгода	Зав. производством, отв. за питание	Акт проверки
14	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зав. производством, отв. за питание	Акт проверки
15	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классные руководители, дежурный учитель по столовой (согласно графика дежурств)	
16	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Зав. производством,	Акт списания

17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медицинский работник	Акт проверки
18	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Заместитель директора по АХР	Акт проверки
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медицинский работник	
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	отв. за питание, медицинский работник	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Зав. производством	Акт проверки

#### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		ежедневно	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда	ежедневно	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	Март, ноябрь	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	В течении года	Акт проверки
5	Исследования смывов на	Оборудование, инвентарь, тара, руки,	10 смывов	В течении года	Акт

	наличие яиц гельминтов	спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)			проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Вода в моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - март, сентябрь; микробиологическим показателям - март, сентябрь	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	Февраль, сентябрь	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	февраль	Акт проверки