

Утверждаю:



Директор ГПОУ ЯО Пошехонский аграрно-политехнический колледж

О.Н.Викторович

2023 г.

## ПРОГРАММА

### Производственного контроля организации питания в ГПОУ ЯО Пошехонский аграрно-политехнический колледж 2023-2024 учебный год.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

**Цель:** Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся.

#### Основные задачи:

Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся.

Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока колледжа.

Повышение культуры питания.

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

Проведение систематической разъяснительной работы среди обучающихся о необходимости горячего питания.

Выполнение правил и нормативов Сан ПИН.

Организация питьевого режима.

Витаминизация готовых блюд.

**Характеристика условий размещения объекта питания  
ГПОУ ЯО Пошехонский аграрно-политехнический колледж**

Название объекта	Столовая колледжа
Адрес	Пошехонье , ул.Советская, д.25
ФИО директора колледжа	Викторович Ольга Николаевна
ФИО заведующей столовой	Савельева Светлана Владимировна
Бракеражная комиссия (приказ , состав)	№ 240 от 01.09.2015г. Савельева СВ -заведующая столовой, Белякова НА – социальный педагог
Размещение объекта	Столовая размещена в здании колледжа
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлено два водонагревателя
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок , обеденный зал , склад для сыпучих продуктов , овощной склад , мясной цех, овощной цех , мучной цех , посудомоечная для кухонной посуды , посудомоечная для столовой посуды.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

**Контролируется :**

Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов ,готовых блюд ,воды.  
 Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке.  
 Качество мытья посуды.  
 Условия и сроки хранения продуктов.  
 Исправность холодильного и технологического оборудования.  
 Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров.  
 Дезинфицирующие мероприятия.  
 Санитарное состояние столовой.

**Список работников столовой  
ГПОУ ЯО Пошехонский аграрно-политехнический колледж**

№ п/п	ФИО	Должность	Дата рождения	Дата последнего медосмотра	Дата очередного гигиенического обучения
1	2	3	4	5	6
1	Савельева Светлана Владимировна	Заведующая столовой	19.01.1967	Октябрь 2023г.	Январь 2024г.
2	Хлапониная Елена Александровна	Повар	20.01.1976	Октябрь 2023г.	Январь 2024г.
3	Красивичева Ангелина Николаевна	Повар	29.07.1974	Октябрь 2023г.	Январь 2024г.

## План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация	Отметка об исполнении
1	2	3	4	5	6
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>					
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договора	Директор колледжа	Договор с поставщиком продуктов питания	
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующая столовой	Товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, ветеринарные справки Журнал бракеража сырой продукции.	
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующая столовой	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)	
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>					
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Заведующая столовой	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции	
2.2	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции	
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции	
<b>3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>					
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Заведующая столовой	Примерное меню, утвержденное директором колледжа, ассортиментный перечень	
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Заведующая столовой	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты. ГОСТы.	
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Заведующая столовой	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.	
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Заведующая столовой	Журнал регистрации температуры теплового оборудования	
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	

3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой	Сертификат соответствия и санитарно - эпидемиологическое заключение на пищеблок.	
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b>					
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Заведующая столовой	Журнал температуры и влажности в складских помещениях пищеблока	
4.2	Холодильное оборудование	Ежедневно	Заведующая столовой	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
<b>5. Контроль за условиям труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока</b>					
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Заведующая столовой	Визуальный контроль	
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных).инвентаря и оборудования.</b>					
6.1	Производственные, складские подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Заведующая столовой	Визуальный контроль	
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Заведующая столовой	Визуальный контроль	
<b>7.Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.</b>					
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Заведующая столовой	Гигиенический журнал	
7.2	Санитарно противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Заведующая столовой	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.	
<b>8. Контроль за контингентом питающихся и гигиеной приема пищи обучающихся.</b>					
8.1	Режим питания	Ежедневно		График приема пищи	
8.2	Гигиена приема пищи	Ежедневно		Акты по проверке организации питания	

### График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	2	3
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи согласно санитарным правилам (инструкция)	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным правилам (инструкция)	Ежедневно
5	Остатки пищи обезвреживаются и удаляются	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
7	Влажная уборка кухни и подсобных помещений	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	1 раз в месяц

### План-график проведения лабораторных исследований

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1	2	3	4	5
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	2 смыва	1 раз в год
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складе хранения овощей	3 смыва	1 раз в год
6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)	смывов	1 раз в год
7	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям.	Питьевая вода	2 пробы	1 раза в год по химическим показателям 2 раза в год по микробиологическим показателям
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место.	2	2 раза в год ( в холодный и теплый период)
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год

Заведующая столовой



Савельева С.В.