

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Лицей №3» г. Перми

В. И. Епанов



ПРОГРАММА

производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

в МАОУ «Лицей №3» г. Перми

на 2022 – 2023 учебный год

г. Пермь, 2022 год

I. Цель Программы производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

в МАОУ «Лицей №3» г. Перми

на 2022 – 2023 учебный год

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся лицея.
2. Осуществление контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

II. Основные задачи Программы

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся лицея.
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока лицея.
3. Повышение культуры питания обучающихся лицея.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания обучающихся лицея.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся лицея о необходимости горячего питания.
6. Выполнение правил и нормативов СанПиН.
7. Организация питьевого режима в лицее.
8. Витаминизация готовых блюд.
9. Взаимодействие семьи и лицея в решении вопросов питания.

III. Объекты производственного контроля Программы

1. Помещения лицея.
2. Помещения лицейской столовой.
3. Технологическое оборудование.
4. Рабочие места.
5. Сырье, полуфабрикаты.
6. Готовая продукция.
7. Отходы производства и потребления.

IV. Характеристика условий размещения объекта питания

в МАОУ «Лицей №3» г. Перми

Название объекта	Столовая лицея
Адрес	г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17
ФИО директора	Епанов Владимир Ильич
ИП	ИП Пиклов Сергей Витальевич
Бракеражная комиссия	Директор, заместитель директора, медицинский работник (по согласованию), представитель от ИП

(приказ, состав)	
Размещение объекта	Столовая размещена на 1 этаже здания лицея
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное, установлен водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 200 мест, продуктовый склад, мясной цех, овощной цех, посудомоечная
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарные паспорта имеются)

V. Контролируется Программой

- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов, правильность маркировки на продукты питания;
- наличие непересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние столовой.

VI. Ответственный за осуществление производственного контроля

Директор, заместитель директора (лица, их замещающие).

VII. План производственного контроля организации питания

в МАОУ «Лицей №3» г. Перми

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Соблюдение санитарного состояния	Обеденный зал, пищеблок, подсобные	Еженедельно	Комиссия по контролю питания	Книга учета

	помещения столовой лица	помещения			
	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	Ежемесячно	Административная и общественная комиссии	Акты
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	4 раза в год	Административная и общественная комиссии	Акты
3.	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке лица к новому учебному году	Акт готовности к новому учебному году
4.	Качество поставленных продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежеквартально	Административная и общественная комиссии	Акты
5.	Качество готовой продукции	Внешний вид порций, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия лица	Бракеражный журнал
6.	Соответствие веса отпускаемых блюд утвержденному меню	Раздача	Ежемесячно	Ответственный по питанию, зав. производством	Акт проверки
7.	Условия транспортировки и хранения поставленной продукции	Целостность упаковки, холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию)	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
8.	Наличие нормативно- технической и	Сборник рецептур и технологические	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал, сборник рецептур,

	технологической документации	карты			технологические карты
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию)	Бракеражный журнал
10.	Температурный режим приготовления пищи	Обеденный зал	Еженедельно Ежеквартально	Члены комиссии	Журнал контроля теплового режима приготовленных блюд, акт проверки комиссий
11.	Рацион питания	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Ежедневно Ежеквартально	Бракеражная комиссия Административная и общественная комиссия	Бракеражный журнал, примерное меню
12.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	Ежеквартально	Административная и общественная комиссии	Акт проверки
13.	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию)	Журнал «Здоровье»
14.	Контингент питающихся обучающихся	Списки обучающихся	Ежеквартально	Классные руководители	Приказ об организации питания обучающихся на учебный год; списки обучающихся; документы, подтверждающие статус семьи
15.	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Центральный коридор перед столовой	Ежедневно	Классные руководители	Визуальный осмотр, контроль
16.	Проверка организации	Пищеблок	Ежегодно	Специализированная	Акт проверки

	эксплуатации технологического и холодильного оборудования			организация	
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	Еженедельно	Бракеражная комиссия	Книга учета
18.	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Пищеблок, помещение столовой	Ежедневно	Администрация лицея, классные руководители	Визуальный осмотр
19.	Инвентарь и оборудование пищеблока	Пищеблок, помещение столовой	Еженедельно	Администрация лицея	Визуальный осмотр
20.	Санитарно-эпидемиологический режим	Пищеблок, помещение столовой	Еженедельно	Администрация лицея	Визуальный осмотр
21.	Контроль за вывозом пищевых отходов и ТБО	Гара, наличие пакетов, своевременность вывоза	Ежедневно	Ответственный по питанию, зав. производством	Визуальный осмотр

VIII. Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кол-во, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Первые, вторые блюда, напитки		1 раз в квартал	ИП Пиклов С.В.	Акт проверки
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюд исследуемого приема пищи	1 раз в год	ИП Пиклов С.В.	Акт проверки
3.	Исследования питьевой воды на соответствие	Питьевая вода из разводящей сети помещений:	2 проб	По химическим показателям- 1 раз в	ИП Пиклов	Акт проверки

	требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	С.В.	
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	ИП Пиклов С.В.	Акт проверки
5.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	ИП Пиклов С.В.	Акт проверки
6.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	ИП Пиклов С.В.	Акт проверки
7.	Исследование уровня освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	ИП Пиклов С.В.	Акт проверки

IX. График проведения уборки помещений столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1.	Уборка помещения столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2.	Уборка столов проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
3.	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневно
4.	Щетки, мочалки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	Ежедневно
5.	Влажная уборка помещений	Ежедневно
6.	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	2 раза в месяц

Х. Санитарно – профилактические мероприятия

№	Вид мероприятия	Объект для проведения мероприятия	Периодичность проведения мероприятия	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1.	Дезинфекция	Пищеблок	Ежемесячно	МАОУ «Лицей №3» г. Перми, ИП Пиклов С.В.	Акт выполненных работ
2.	Дератизация	Пищеблок	Ежемесячно	МАОУ «Лицей №3» г. Перми, ИП Пиклов С.В.	Акт выполненных работ