



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ
ПО ОБРАЗОВАНИЮ**
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 269
Кировского района Санкт-Петербурга «Школа здоровья»

УЧТЕНО

Мотивированное мнение
Совета родителей
ГБОУ СОШ № 269
«Школа здоровья» Кировского
района Санкт-Петербурга
Протокол № 2
от 04.09.2024 г.

ПРИНЯТО

Решением Общего
Собрания работников
ГБОУ СОШ № 269
«Школа здоровья»
Кировского района
Санкт-Петербурга
Протокол №4
от 28.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
ГБОУ СОШ № 269
«Школа здоровья»
Кировского района Санкт-
Петербурга
№ 175 от 02.09.2024 г.
_____ Е.Б.Федоренко

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 3CC62A7AC36FD2C34228AF603F800397
Владелец: Федоренко Елена Борисовна
Действителен: с 03.08.2023 до 26.10.2024

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА КАЧЕСТВОМ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
В ГБОУ СОШ № 269**

**Программу разработала:
Ответственный за питание: Мику Е.А.**

Санкт-Петербург,
2024 год

1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса функционирования школьной столовой путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

* Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

* Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

* СП 1.1.1058-01. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

* СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

* 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»;

* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

* СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

* СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;

* СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

* Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

* Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

* ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

* СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

4. Ответственный за осуществление производственного контроля:

Федоренко Е.Б. – директор школы

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

5.1. Федоренко Е.Б. – директор школы;

5.2. Робулец Н.П. – и.о. заместителя директора по АХР;

5.3. Михеева М.И. – зав. производством школьной столовой;

5.4. Радоманова А.Н., Хорькова М.А. – медицинские работники;

5.5. Шкляева М.В. – заместитель директора по воспитательной работе;

5.6. Мику Е.А. – ответственный по питанию.

6. Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Секретарь	Директор
Заместители директора	Социальный педагог	Заместители директора
Педагог - библиотекарь	Уборщики служебных помещений	Учителя
Воспитатель ГПД	Уборщик территории	Повар, работники столовой
Учитель	Рабочий по текущему ремонту и обслуживанию здания	Воспитатель ГПД
Повар, работники столовой		

Ответственный за медицинские осмотры и профессиональную гигиеническую подготовку: Федоренко Е.Б., Робулец Н.П.

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	и.о. заместителя директора по АХР – Робулец Н.П.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	и.о. заместителя директора по АХР – Робулец Н.П., Медсестра школы – Хорькова М.А., Зам. директора по ВР – Шкляева М.В.
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зав. производством – Михеева М.И. Отв. по питанию – Мику Е.А.
Сбор и утилизация отходов	Ежедневно	Зав. производством – Михеева М.И., и.о. заместителя директора по АХР – Робулец Н.П.,

Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Директор – Федоренко Е.Б., и.о. заместителя директора по АХР – Робулец Н.П.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медработники школы – Радоманова А.Н., Хорькова М.А.
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Медработники школы – Радоманова А.Н., Хорькова М.А. и.о. заместителя директора по АХР – Робулец Н.П. Зав. производством – Михеева М.И.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зав. производством – Михеева М.И. Отв. за питание – Мику Е.А.
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Медсестра школы – Хорькова М.А., Зав. производством – Михеева М.И. Отв. за питание – Мику Е.А.
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Зав. производством – Михеева М.И., Отв. за питание – Мику Е.А
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача 1 раз в месяц	Зав. производством – Михеева М.И., Отв. за питание – Мику Е.А
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Зав. производством – Михеева М.И., Отв. за питание – Мику Е.А
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Зав. производством – Михеева М.И.

Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Медсестра школы – Хорькова М.А. Отв. за питание – Мику Е.А.
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Зав. производством – Михеева М.И., и.о. заместителя директора по АХР – Робулец Н.П.
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Зав. производством – Михеева М.И., Отв. за питание – Мику Е.А
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	и.о. заместителя директора по АХР – Робулец Н.П.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Зав. производством – Михеева М.И. Отв. за питание – Мику Е.А
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Медработники школы – Радоманова А.Н., Хорькова М.А.
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (мытьё рук в умывальнике столовой)	Классные руководители

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зав. производством – Михеева М.И.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. производством – Михеева М.И.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Зав. производством – Михеева М.И.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Зав. производством – Михеева М.И.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав. производством – Михеева М.И. Ответственный за питание – Мику Е.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зав. производством – Михеева М.И.
Внутренний аудит пищеблока, кладовой и обеденного зала	2-3 раза в год	Директор – Федоренко Е.Б., и.о. заместителя директора по АХР – Робулец Н.П., Ответственный за питание – Мику Е.А.,
Акты исследований водопроводной воды, температуры горячей воды, искусственного освещения, влажности воздуха, параметров шума и вибрации	2 раза в год	и.о. заместителя директора по АХР – Робулец Н.П. Ответственный по питанию – Мику Е.А.,

9. ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, овощные блюда	2 - 3 блюда	2 раза в год
Калорийность, выход блюд соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 СМЫВОВ	1 раз в год
<i>Основание: МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Приложение 5</i>			
Микробиологические исследования сырой продукции	мясная продукция, мясо птицы рыба молочные продукты	1-2 пробы	1 раз в год
Исследования плодоовощной продукции на содержание нитратов	фрукты, овощи	1-2 пробы	1 раз в год
Санитарно-химические исследования сырой продукции	мясная продукция рыба молочные продукты (в т.ч. на жирно-кислотный состав)	1-2 пробы	1 раз в год
<i>Основание: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</i>			
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 СМЫВОВ	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые	5 смывов	1 раз в год

	продукты (рыба, мясо, зелень)		
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

10. **Формы учета и отчетности**

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

11. **Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации программы**

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи; увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.