ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №319
ПЕТРОДВОРЦОВОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Д.А. СОЛОВЬЕВА

ПРИНЯТО

Общим собранием работников ГБОУ
Школы №319 Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 30 августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ Школа №319
Санкт-Петербурга

_____ Н.Л. Шкорина

ПРОГРАММА
организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для обеспечения безопасных условий работы столовой (пищеблока) ГБОУ Школы № 319 Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2023

1. Общие сведения об организации	
1.1. Наименование организации:	
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 319 Петродворцового района Санкт-Петербурга имени Героя Российской Федерации Д.А. Соловьева	
1.2. Юридический адрес:	
198504, Санкт-Петербург, город Петергоф, Бобыльская дорога, дом 59, корпус 2, литера А	
1.3. Фактический адрес, телефон:	
198504, Санкт-Петербург, город Петергоф, Бобыльская дорога, дом 59, корпус 2, литера А	
1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):	
85.13 Образование основное общее 85.14 Образование среднее общее 85.41 Образование дополнительное детей и взрослых 88.9 Предоставление прочих социальных услуг без обеспечения проживания	
1.5. Количество работающих: 8 1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):	
Свидетельство о государствен. регистрации права № 78-78/005-78/081/012/2015-370/1 от 12.08.2015	
1.7. ФИО, должность руководителя организации:	
Директор Наталья Леонидовна Шкорина	
1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):	
Приказ № 177/1 от 31.08.2023	
1.9. Режим (график) работы предприятия:	
Столовая (пищеблок): 9.00 – 16.00	
1.10. Подписанные договоры (N, дата заключения, исполнитель, срок действия):	
- на вывоз мусора и утилизации отходов производства	№ 1267644-2023/ТКО от 15.02.2023
- на проведение лабораторных исследований	№ 11-23/ЭА от 19.12.2022
- на техническое обслуживание технологического оборудования	№ 11-23/ЭА от 27.04.2022 (на 2022-2023г.г.)
- на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	№ 12-23/ЭА от 13.12.2022
- на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	№ 64-23/ЕИ от 04.05.2023
1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):	
Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих
1. Заведующая производством	1
2 .Повар	2
3. Кондитер	1
4. Буфетчица	1
5. Кухонный рабочий	1
6. Мойщица	2
2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений	

2.1. Описание зданий и сооружений:	
Тип и расположение помещения	Общеобразовательная школа, заниемает отдельно стоящее здание, 4 эт., стены- кирпич, монолитный железобетон, газобетон, зал столовой и пищеблока расположен на 1 эт. здания
Общая площадь помещений, кв. м	385,3 кв.м.(помещения пищеблока), 297,5 кв.м. (зал столовой)
Водоснабжение	Централизованное, холодное и горячее от городских сетей
Теплоснабжение	Центральное
Освещение	Совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет светодиодных светильников
Вентиляция	приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием - местная вытяжка
Система канализации	централизованное в городскую сеть
Площадка для мусоросборника	наличие

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв. м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
Складские помещения (кладовые), 19,5 кв. м	Стеллажи - 4 , подтоварники - 4 , Столы - 4
Овощной цех (первичной обработки овощей)- 9,9	Производственные столы - 2, картофелеочистительная машина, моечные ванны (не менее двух) - 2 , раковина для мытья рук - 1
Овощной цех (вторичной обработки овощей)- 9,9	Производственные столы (не менее двух) - 2, овощерезательная машина - 1, моечная ванна (не менее двух) -2 , раковина для мытья рук - 1
Холодный цех- 20,6	Производственные столы (не менее двух) -3, контрольные весы -1, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов) -3 , овощерезательная машина - 1, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха -1 , моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов -2 , контрольные весы -1 , раковина для мытья рук - 1
Мясо-рыбный цех-19,6	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех -3 , контрольные весы -1 , среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного

	соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов) - 2 , электромясорубка - 1 , моечные ванны (не менее двух)- 2 , раковина для мытья рук - 1 .
Помещение для обработки яиц, *отдельно не предусмотрено проектом*, выделено место в мясо-рыбном цехе.	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца
Мучной цех, *отдельно не предусмотрено проектом*, совмещен с горячим цехом.	Производственные столы (не менее двух) - 2 , тестомесильная машина- 1 шт., контрольные весы- 1, стеллажи – 2
Доготовочный цех *отдельно не предусмотрено проектом*, совмещен с горячим цехом.	Производственные столы (не менее трех)-3, универсальная кухонная машина - 1
Помещение для нарезки хлеба *отдельно не предусмотрено проектом*, совмещен с горячим цехом.	Производственный стол - , шкаф для хранения хлеба - 1
Горячий цех – 20,6	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции) - 3, электрическая плита - 2, электрическая сковорода -1, пароконвектомат -3, электрокотел -1, контрольные весы - , раковина для мытья рук-1
Раздаточная зона – 54,1	Мармиты для первых -1, вторых 2, холодильным прилавком (витриной, секцией)- 2, приставка для столовых приборов - 1
Моечная для мытья столовой посуды - 16,9	Производственный стол - 2, посудомоечная машина -2 , трехсекционная ванна для мытья столовой посуды - , двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов - , -, раковина для мытья рук - 1
Моечная кухонной посуды-7,1	Котломоечная машина – 1, моечная ванна - 1, стеллаж – 2
Моечная тары - 9,7	Двухсекционная моечная ванна, подтоварник
Помещение пищевых отходов – 8,7	Стеллаж - 1
Помещения холодильных камер – 24,6	Холодильные камеры -4

Помещение буфета-30,1	Стеллаж -2, холодильные витрина – 1, холодильник -1, стол, раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь 297,5 кв. м, количество посадочных мест – 280	Столы – 70 шт., стулья- 280 шт.

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м	Используемое оборудование
Административное помещение -13,3	Стол -1, стул-1, шкаф-1, стеллаж -2
Бытовое помещение для персонала (гардеробная, санузел, душевая) - 15,3	Диван -1 , стулья - 4, стол - 1 , Шкафы для одежды - , раковина для мытья рук-1, душевая кабина -1

3. Объем и виды лабораторных исследований

Вид исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (инфекций,	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения	5-10 смывов	1 раз в год

переносимых грызунами)	овощей, цехе обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
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	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год

3.1. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	В соответствии с контрактом на организацию питания обучающихся Ежедневное меню Цикличное 2-х недельное меню Меню свободного выбора
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный	Проводится в соответствии контрактом (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе "Гигиеническая характеристика продукции");
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудования	Визуальный, документальный	Ежемесячно, ответственные - зав. производством, мед.работник Ежемесячно (или по заявке)-заказ наряд на тех. обслуживание оборудования, акт выполненных

		работ, ответ. – зам. директора по АХЧ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный	Сроки годности и условия хранения - установленные изготовителем и установленные нормативными документами, температурный журнал холодильного оборудования
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль "закладки" продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный, в т.ч. экспресс-методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (балльные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный - на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр - с регистрацией результатов в "журнале здоровья"
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения ("санитарный пост")
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. - при приеме на работу и, выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукции (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.2. Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Изготовляемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.3. Контроль критических контрольных точек объектов

N п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Автотранспорт	- наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра	Медицинская книжка водителя	Ежедневно, каждая единица транспорта	Заведующий производством
			- наличие специализированного транспорта	Санитарный паспорт на транспорт		
			- санитарное состояние транспорта			
			- наличие действующего санитарного паспорта на транспорт			
			- соблюдение правил товарного соседства			
			- соблюдение температурных условий транспортировки			
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	- визуальный осмотр партии товара	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Заведующий производством

			- оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственн ого сырья		
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	- контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты поступления, срока годности на каждой партии товара	Постоянно по каждой партии	Заведующий производством
			- визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	
			- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			- контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал регистрации влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			- контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	

			- наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			- оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1 раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1 раз в год	
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	технология производства - наличие необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции; - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному (цикличному). Технологические карты.	Ежедневно	Заведующий производством
			условия производства: - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары	Маркировка инвентаря.	Ежедневно	

			ассортимент и объем производимой продукции: - органолептический контроль качества производимой продукции	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ежедневно и каждая партия	Заведующий производством
			- лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности	Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории	2 раза в год	
			соблюдение условий хранения готовой продукции: - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	Постоянно Каждая партия	
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое	- санитарно-техническое состояние помещения; - санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации	Акт общего осмотра (зданий, сооружений, прилегающей территории).	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Руководитель административно-хозяйственной части, инженер

		оборудование	- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
			- лабораторный контроль воды из разводящей сети	Заключение о качестве воды	Один раз в год	
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки	Журнал ежедневной уборки помещений пищеблока (График)	Постоянно	Зав. Производством
			2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования		Еженедельно	
			3) маркировка уборочного инвентаря	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств	Журнал учета разведения дезинфицирующ их средств	Ежедневно	
			5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте		Постоянно	

			6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала	Протоколы лабораторных исследований по договору	1 раз в 2 месяца	Руководитель административно-хозяйственной части
			7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов	Наличие договора	Ежедневно	
			8) вывоз ТБО	Наличие договора	По условиям договора	
			9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря	Инструкция	Постоянно	
		2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации	1) проведение работ по дезинсекции и дератизации	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации;	1 раз в год	
			2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте		2 раза в месяц	
				Наряд (акт)		
7	Контроль состояния производственной и окружающей среды	1) проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте	1) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции (акт периодической проверки общеобменной вентиляции от вентиляционного оборудования)	1 раз в год, а также после реконструкции и модернизации	Руководитель административно-хозяйственной части
		2) территория объекта	1) благоустройство, санитарное содержание территории		Постоянно	Руководитель административно-
			2) оборудование площадки			

			мусоросборника			хозяйственной части
			3) дезинфекция контейнера			
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	1) наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; 2) наличие у персонала личных медицинских книжек	Журнал здоровья. Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Заведующий производством
			1) своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение персонала	График прохождения медицинских осмотров	1 раз в месяц	
					Постоянно	
			2) наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц	
			3) наличие средства для мытья и дезинфекции рук		1 раз в месяц	
			4) наличие аптечки первой помощи		1 раз в месяц	
			5) контроль соблюдения правил личной гигиены персонала; 8) санитарно-просветительная работа с персоналом		Постоянно	
					1 раз в месяц	

3.4. Перечень нормативных документов для производственного контроля

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ с изменениями от 29 июля 2017 года	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
СП 1.1.1058-01 с изменениями от 27 марта 2007 года	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Федеральный закон от 30.12.2001 N 195-ФЗ Кодекс РФ от 30.12.2001 N 195-ФЗ (статья 6.3) с изменениями от 29 июля 2017 года	Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
Письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 года N 01/1350-12-32	О действии СП 1.1.1058-01
Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 N 014801-9-32	О типовых программах производственного контроля
Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н с изменениями от 5 декабря 2014 года	Об утверждении перечней вредных и(или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и(или) опасными условиями труда
Приказ МЗ РФ N 217 от 20.07.1998	"О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продукции и товаров"
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"
СанПиН 2.3.6.1079-01	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (с дополнениями и изменениями).

СанПиН 2.3.2.1324-03	"Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
СанПиН 2.3.2.1078-01 с изменениями от 6 июля 2011 года	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СП 2.3.6.1066-01 (с изменениями от 29 апреля 2020 года N 12)	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов" (с дополнениями и изменениями)