

Утверждаю
Директор ГПБОУ НСО
«Сибирский геофизический колледж»
С.А.Лысенко
Приказ № 127 от «28» 08 2026г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-
противоэпидемических мероприятий по организации питания в столовой
ГПБОУ НСО «Сибирский геофизический колледж»

1. Общие положения

1. Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий по организации питания в столовой ГПБОУ НСО «Сибирский геофизический колледж» (далее по тексту – Программа и Колледж) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 03.03.1999 «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2006г.) и санитарных правил СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий»
2. Программа распространяется на структурное подразделение Колледжа «Столовая» и подлежит к применению в области производственного контроля соблюдения санитарных правил и санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий
3. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля соблюдения санитарных правил и санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
4. Программа направлена на контроль обеспечения безопасности здоровья, выполняемых работ и оказываемых услуг

2. Нормативно – методическая документация

1. СанПиН 2.3/2.4.4282– 26 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
2. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 30.12.2006г.);
3. Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006г.);
4. Федеральный закон от 17 сентября 1998г. № 157 – ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (ред. от 30.06.2006г.);
5. Федеральный закон от 18 июня 2001г. № 77 – ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (ред. от 03.08.2018г.);

6. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
7. СанПиН 2.1.4.1074 - 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
8. СП 3.5.1378 – 03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
9. СП 3.5.3. 1129 – 02 «Санитарно – эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
10. СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий (в ред. Изменений и дополнений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 №13);
11. Приказ Минздравсоцразвития РФ №302н от 12.04.2011г.

3. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности (безвредности) организации питания в столовой колледжа, выполнение санитарных правил, санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

4. Задачи производственного контроля

1. Контроль наличия и своевременного заполнения требуемых журналов, документации, правильности ведения перечня форм учета и отчетности.
2. Контроль поступающего сырья, наличие сертификатов.
3. Контроль выполнения условий и сроков хранения пищевых продуктов.
4. Контроль (выборочный) технологических процессов приготовления пищевой продукции.
5. Контроль проведения бракеража готовых блюд и напитков.
6. Контроль порядка отбора и условий хранения суточных проб.
7. Контроль организации питьевого режима.

8. Контроль утилизации нереализованных блюд и напитков, суточных проб.
9. Контроль проведения и результаты лабораторно – инструментальных исследований.
10. Контроль санитарного состояния и обеспечения производственных цехов.
11. Контроль санитарного состояния и исправности технологического (механического, теплового и холодильного) оборудования.
12. Контроль организации рабочих мест работников столовой.
13. Контроль санитарного состояния и обеспечения обеденного зала.
14. Контроль соблюдения санитарных правил личной гигиены и своевременного прохождения медицинских осмотров работниками столовой колледжа.
15. Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

5. Объекты производственного контроля

1. Документация по организации питания.
2. Технологические процессы приготовления пищевой продукции.
3. Санитарное состояние и обеспечение производственных цехов.
4. Санитарное состояние, исправность технологического (механического, теплового и холодильного) оборудования.
5. Организация рабочих мест работников столовой.
6. Санитарное состояние и обеспечение обеденного зала.
7. Состояние здоровья работников столовой.
8. Санитарное состояние и исправность инженерных сетей и систем вентиляции.

6. Периодичность проведения и состав комиссий производственного контроля:

Объект производственного контроля	Задачи производственного контроля	Периодичность	Состав комиссии
Документация по организации питания	Контроль наличия и своевременного заполнения требуемых журналов, документации, правильности ведения перечня форм учета и отчетности	Ежеквартально	Председатель С.А.Лысенко Зам.директора по УВР Бурмакина Е.А., Бухгалтер Зенина Л.Н. Зав. столовой Кителева Е.Н.
Технологические процессы приготовления пищевой продукции	Контроль проведения бракеража готовых блюд и напитков	Ежедневно	Председатель С.А.Лысенко Зам.директора по УВР Бурмакина Е.А., Бухгалтер Зенина Л.Н. Зав. столовой Кителева Е.Н.
	Контроль утилизации нереализованных блюд и напитков, суточных проб	Ежедневно	Председатель С.А.Лысенко Зам.директора по УВР Бурмакина Е.А., Бухгалтер Зенина Л.Н. Зав. столовой Кителева Е.Н.
	Контроль поступающего сырья, наличие сертификатов, ветсправок, таможенных деклараций	Ежеквартально	Председатель С.А.Лысенко Зам.директора по УВР Бурмакина Е.А., Бухгалтер Зенина Л.Н. Зав. столовой Кителева Е.Н.
	Контроль выполнения условий и сроков хранения пищевых продуктов	Ежеквартально	
	Контроль (выборочный) технологических процессов приготовления пищевой продукции	Ежеквартально	
	Контроль порядка отбора и условий хранения суточных проб	Ежеквартально	
	Контроль организации питьевого режима	Ежеквартально	
	Контроль проведения и результаты лабораторно – инструментальных исследований	2 раза в год	
	Контроль санитарного состояния и обеспечения производственных цехов	Ежеквартально	Председатель С.А.Лысенко Зам.директора по УВР Бурмакина Е.А.,
Санитарное состояние и обеспечение производственных	Контроль выполнения		

цехов	санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий	Ежеквартально	Бухгалтер Зенина Л.Н. Зав. столовой Кителева Е.Н.
Санитарное состояние, исправность технологического (механического, теплового и холодильного) оборудования	Контроль санитарного состояния и исправности технологического (механического, теплового и холодильного) оборудования	Ежеквартально	Председатель С.А.Лысенко Зам.директора по УВР Бурмакина Е.А., Бухгалтер Зенина Л.Н. Зав. столовой Кителева Е.Н.
Организация рабочих мест работников столовой	Контроль организации рабочих мест работников столовой	Ежеквартально	Председатель С.А.Лысенко Зам.директора по УВР Бурмакина Е.А., Бухгалтер Зенина Л.Н. Зав. столовой Кителева Е.Н.
Санитарное состояние и обеспечение обеденного зала	Контроль санитарного состояния и обеспечения обеденного зала	Ежеквартально	Председатель С.А.Лысенко Зам.директора по УВР Бурмакина Е.А., Бухгалтер Зенина Л.Н. Зав. столовой Кителева Е.Н.
Состояние здоровья работников столовой	Контроль соблюдения санитарных правил личной гигиены и своевременного прохождения медицинских осмотров работниками столовой колледжа	Ежеквартально	Председатель С.А.Лысенко Зам.директора по УВР Бурмакина Е.А., Бухгалтер Зенина Л.Н. Зав. столовой Кителева Е.Н.

7. Перечень необходимых лабораторно – инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Периодичность
Микробиологические исследования проб готовых блюд, изделий на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.	2 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на	Объекты производственного	10 смывов	2 раза в год

наличие санитарно – показательной микрофлоры (БКГБ)	окружения, руки и спецодежда персонала		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	2 раза в год
Исследование входящих продуктов животного происхождения на фальсификат	Мясо, сметана, творог ,масло сливочное, рыба , курица	1 проба	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, по микробиологическим показателям	2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 пробы (в холодный и теплый период)	2 раза в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 пробы в темное время суток	1 раз в год
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 пробы 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющимся источником шума	1 раз в год

8. Перечень сотрудников столовой, подлежащих медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

Профессия	Кратность периодического осмотра	Кратность гигиенического обучения
Заведующая столовой	1 раз в год	1 раз в год
Повар	1 раз в год	1 раз в год
Повар	1 раз в год	1 раз в год

9. Перечень физических и иных факторов, представляющих опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Физические перегрузки опорно – двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично – крестцового отдела позвоночника При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеч	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию человека

Наименование аварийной ситуации	Меры предотвращения риска угроз санитарно – эпидемиологическому благополучию человека
Отсутствие электроэнергии	Временная остановка работ Организация ремонтных работ
Отсутствие водоснабжения	Остановка работы столовой
Поломка технологического, теплового, механического оборудования	Ограничение выпуска ассортимента блюд Организация ремонта оборудования
Аварийные ситуации отопительных систем, инженерных сетей, систем вентиляции	Остановка работы столовой Организация ремонтных работ

11. Перечень документов учета и отчетности

1. Перспективное двенадцатидневное меню (согласно сезонности).
2. Журнал бракеража продуктов питания и поступающего сырья.
3. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
4. Ведомость контроля за рационом питания.
5. Журнал бракеража готовой продукции.
6. Журнал мониторинга количества обучающихся, получающих горячее питание в столовой колледжа.

7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
8. Журнал учета температуры и влажности в горячем цехе и складских помещениях.
9. Журнал здоровья.
10. Журнал термометрии сотрудников столовой.
11. Гигиенический журнал (сотрудники).
12. Книга учета и график проведения генеральных уборок.
13. Книга учета и график обработки питьевых фонтанчиков.
14. Книга регистрации боя посуды.
15. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте.

12. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы

1. Обеспечение безопасности (безвредности) организации питания в столовой Колледжа.
2. Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4 4282-26 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Соблюдение санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
4. Обеспечение горячим питанием, соответствующем возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
5. Увеличение охвата горячим питанием обучающихся Колледжа.
6. Формирование культуры и навыков здорового питания у обучающихся и сотрудников Колледжа.