

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Сибирский геофизический колледж»

РАССМОТРИНО
на заседании
совета колледжа
Протокол № 1
От «01» 02 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НСО «СГФК»
С.А. Лысенко
«01» 02 2024г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Новосибирской области
«Сибирский геофизический колледж»
(ГБПОУ О НСО «СГФК»)

Новосибирск 2024

1. Создания условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся.

Основные задачи:

1. Создания благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока колледжа;
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания;
6. Выполнение правил и нормативов СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
7. Организация питьевого режима;
8. Витаминизация готовых блюд

Характеристика условий размещения объекта питания ГБПОУ НСО «СГФК»

Название объекта	Столовая колледжа
Адрес	г. Новосибирск ул. Немировича–Данченко, 119
ФИО директора	Лысенко Сергей Алексеевич
ФИО заведующего столовой	
Брачеражная комиссия(приказ, состав)	Лысенко С.А, Бурмакина Е.А., Исхакова О.В. (приказ №255 от 29.12.2022 года)
Размещение объекта	Столовая размещена в здании колледжа
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлено 2 водонагревателя
Отопление	Централизованное
Вентиляции	Вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Обеденный зад на 80 посадочных мест, пищеблок, посудомоечные, продуктовые склады, мясной цех, овощной цех, прачечная, раздевалка для персонала.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика(санитарный паспорт имеется)

Контролируется:

- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной 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 «НКЛП и С»**

№ п/п	ФИО	Должность	Дата последнего осмотра	Дата очередного гигиенического обучения
1.				
2.	Исхакова О.В.	Повар	25.07.2023	15.06.2024

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Зав. столовой	
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Отдел кадров	
3.	Контроль над устройствами и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Зав. столовой, Зам. директора по хозяйственной части	Акт готовности к новому учебному году
4.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Зав. столовой	Журнал контроля качества поступающего сырья и продуктов
5.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Зав. столовой	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Зав. столовой	Акт проверки

8.	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Зав. столовой	Журнал «Здоровье»
9.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Зам. директора по УВР	
10.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зав. столовой	Акт проверки
11.	Контроль за организацией приёма пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	

Санитарно – профилактические мероприятия

№	Вид мероприятия	Объект для проведения мероприятия	Периодичность проведения мероприятия	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1.	Дезинфекция	Пищеблок	1 раз в квартал или по мере необходимости	Зам. директора по хозяйственной части	Акт выполненных работ
2.	Дезинфекция	Пищеблок	1 раз в квартал или по мере необходимости	Зам. директора по хозяйственной части	Акт выполненных работ