

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

РАССМОТРЕНО
на заседании
совета колледжа
Протокол № 1
от «20» января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НСО
«СГФК»
С.А. Лысенко
2021 г.



**Программа
производственного контроля организации питания обучающихся
в государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении Новосибирской области «Сибирский геофизический
колледж», за счет средств областного бюджета Новосибирской области
(ГБПОУ НСО «СГФК»)**

Новосибирск, 2021

Цель:

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

Основные задачи:

1. Создание 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	Лысенка Сергей Алексеевич
ФИО заведующего столовой	Исаева Галина Фёдоровна
Брачеражная комиссия(приказ, состав)	Лысенка С.А., Бурмакина Е.А., Исаева Г.Ф. (приказ №28 от 18.01.2021 года)
Размещение объекта	Столовая размещена в здании колледжа
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлено 2 водонагревателя
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Обеденный зал 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 медосмотра	Дата очередного гигиенического обучения
1.	Исаева Г.Ф.	зав.столовой	29.06.2021	26.02.2022
2.	Карпышина Т.В.	повар	25.02.2023	23.01.2023
4.	Божатова М.В.	мойщица	01.09.2021	01.09.2022

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Вид исследований	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 устройством 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	Посудомоечный цех	1 раз в	Зав. столовой	Акт проверки

	санитарных правил при мытье посуды		неделю		
8.	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Зав. столовой	Журнал «Здоровье»
9.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом 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 приема 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.	Дератизация	Пищеблок	1 раз в квартал или по мере необходимости	Зам. директора по хозяйственной части	Акт выполненных работ