«УТВЕРЖДАЮ»:
ИП Аникеев И.А.

_____

«____» _____ 2026 г.

М.П.

ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД, ОРГАНИЗАЦИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, КОТОРЫЕ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ИХ РЕАЛИЗАЦИИ И ОРГАНИЗУЮЩИЕ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя-исполнителя услуги по предоставлению питания, ИНН – ИП Аникеев И.А. ИНН-610301650319**
- **ФИО руководителя, телефон: Аникеев Игорь Александрович, 32-8-02**
- **Юридический адрес** 346611, Ростовская обл., ст. Багаевская, ул. Спортсменская, дом 20а
- **Фактические адреса структурных подразделений (столовых):**

- 346611, Ростовская обл., ст. Багаевская, ул.Московская,д30 (МБОУ Багаевская СОШ №2, МБУ ДО ЦДО, МБУ ДО СШ Багаевского района)
- 346622, Ростовская обл., Багаевский район, х.Ажинов, ул.Школьная,24 (МБОУ Ажиновская СОШ.

Количество работающих - 4 человека,

из них относящихся к декретированному контингенту 4 чел.

Свидетельство о государственной регистрации: 318619600195738

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания учащихся, в т.ч. в лагерях с дневным пребыванием детей;
- выпускаемая продукция согласно меню в ассортименте.
- производственные помещения предприятия питания,
- рационы питания,
- технологические процессы,
- технологическое оборудование.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Аникеев Игорь Александрович, тел 8-928-187-91-88,приказ №2 от 12.01.26 г.

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 30.12.2006 г.);

Федеральный закон от 02 января 2000 г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 30.06.2006 г.);
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 220.08.2004 г.);
- технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880;
- технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 67;
- технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. N 883;
- технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. Решением Евразийского экономического сообщества от 9 декабря 2011г. № 882;
- технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» , утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 68;
- технический регламент "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции",
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации",
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (в ред. от 21.01.2011г.);
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)»
- СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза" и др.,
- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции.

ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно- эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.

2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на предприятии.

3. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг, обеспечение безопасности пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.

4. Осуществление контроля за проведением и соблюдение дезинфекционного режима на предприятии и территории, прилегающей к нему, за выполнением дезинсекционных мероприятий и эффективностью их проведения.

5. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.

6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками предприятия, за своевременностью прохождения гигиенической аттестации.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1.	повар
2.	повар
3.	повар
4.	повар
5.	пом. повара
6.	пом. повара
7.	пом. повара
8.	кух.рабочая

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	**Кратность обследований:**
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год[1]

[1] Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

следование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год[2]
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год[3]
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне, против туляремии – 1 раз в 5 лет;

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Соблюдение санитарно-технологического состояния производственных, складских, подсобных помещений, оборудования, техническая исправность оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, соответствие согласованной проектной документации	Перед открытием
2.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования маркировки оборудования, посуды, инвентаря (температура воды в моечных машинах контролируется инструментально), уборочного инвентаря, режима уборки помещений, режима сбора, хранения и вывоза (утилизации)отходов	ежедневно
3.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
4.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
6.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно

[2] Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

[3] Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

7.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
8.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
9.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы
10.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
11	Контроль рациона питания, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.	1 раз в 10 дней
12.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
13.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

Вопросы контроля:

1. Содержание пищеблока: обеспеченность исправным оборудованием, весоизмерительными приборами, кухонным инвентарем, кухонной посудой, уборочным инвентарем и другим имуществом, необходимым для своевременного и качественного оказания услуг по организации питания, их маркировка, наличие технической документации; соблюдение технологии мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря; соблюдение персоналом пищеблока правил личной гигиены; повседневное выполнение персоналом пищеблока санитарно-эпидемиологических требований при оказании услуг по организации питания.

2. Организация приема продовольственных товаров: выполнение Исполнителем услуг санитарно-эпидемиологических требований при транспортировании продовольственного сырья и пищевых продуктов; наличие сопроводительных документов, подтверждающих ассортимент, количество, качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов, кулинарных изделий и готовой пищи (в том числе при подвозе готовой пищи в термосах); соответствие фактически поставленных продовольственных товаров сопроводительным документам, документальное оформление приема поступающей продукции; ведение бракеражного журнала входного контроля.

3. Организация хранения продовольственных товаров: соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при хранении продовольственных товаров.

Обработка сырья, приготовление и выдача готовой пищи: наличие примерного цикличного меню (не менее, чем на две недели); наличие в личных медицинских книжках персонала пищеблока отметок о своевременном прохождении обязательных предварительных (при поступлении на работу), ежедневных (при заступлении на смену) и периодических медицинских осмотров (обследований); соблюдение технологии приготовления пищи; соблюдение сроков хранения полуфабрикатов и готовой пищи; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи; своевременность раздачи готовой пищи, соответствие фактически приготовленных блюд действующему меню, полнота порций; ведение бракеражного журнала готовой пищи.

5. Организация питания: наличие в обеденном зале (помещении для приема пищи) меню, утвержденного руководителем образовательного учреждения; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при раздаче готовой пищи питающимся; своевременность раздачи блюд, полнота выданных порций; соблюдение порядка сбора, хранения и вывоза пищевых отходов.

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Новочеркасске, Аксайском, Багаевском, Веселовском районах:

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания[4];
- технологические процессы.

Организация лабораторных исследований, испытаний

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в сезон

алорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	2 блюда	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в сезон

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

8.1. Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

8.2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

8.3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

8.4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

8.5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

8.6. Ведомость контроля за рационом питания (приложение 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

8.7. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (стирка санитарной одежды)

8.7. **ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА**

Гигиенический журнал (сотрудники)

п/п	ата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	дол жно сть	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей	Результат осмотра медицинским работником (ответственны м лицом)	Подпись медицинск ого работника (ответстве нного

				у сотрудника и членов семьи	тела	(допущен/отст ранен)	лица)

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	аименование	асовка	ата выработки	зготовитель	остащик	оличество поступившего продук	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого	Результаты органолептической оценки, поступивше	словия хранения, конечный	ата и час фактической реализа	одпись ответственного лица	римечание

						та (в кг, литрах, шт)	продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	го продовольственного сырья и пищевых продуктов	срок реализации	ции		

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)
Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:_____

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:_____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:_____