УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «ТПУ»
_____ Л.К.Ошева
«_9_» _____10_____ 2026г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации и осуществлении услуг питания в лагере с дневным пребыванием детей в осенний период в МОУ СОШ №4

Настоящая Программа регламентирует проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении.

Объектами производственного контроля являются:

- ✓ технологическое оборудование пищеблока столовой;
- ✓ технологические процессы, используемые для выполнения работ, оказания услуг общественного питания;
- ✓ сырье, готовая продукция.

Целью производственного контроля на пищеблоке столовой, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников пищеблока столовой;
- ✓ контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий с изменениями и дополнениями.

Программа действует с момента ее утверждения и до принятия новой редакции (внесения изменений). Изменения в Программу вносятся при смене основного вида деятельности или в случае иных существенных изменений.

1. Паспорт юридического лица

Общество с ограниченной ответственностью «Торгово-производственное управление» (ООО «ТПУ»).
Юридический и почтовый адрес: 636782, Томская область, г.Стрежевой, ул.Комсомольская, 3, строение 1
Место осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания: пищеблок столовой МОУ СОШ №4
Фактический адрес места оказания услуг: 636780, Томская область, г.Стрежевой, 4 мкр., д.458

2. Перечень официально изданных нормативных документов, применяемых в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- ✓ Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»
- ✓ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- ✓ СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01»
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- ✓ СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
- ✓ Методические рекомендации к организации общественного питания населения 2.3.6.0233 -21
- ✓ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»;
- ✓ Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ✓ Федеральный закон № 184- ФЗ « О техническом регулировании»;
- ✓ Федеральный закон № 29 -Ф « О качестве и безопасности пищевых продуктов»

3. Перечень должностных лиц и специалистов, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Директор	Общий контроль за соблюдением официально изданных

		санитарных правил, методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью;
2	Ведущий специалист по охране труда	Организация плановых медицинских осмотров работников, подлежащих обязательному медицинскому осмотру; Контроль за прохождением персоналом обязательных медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; Контроль за санитарно-гигиеническим обучением работников
3	Ведущий технолог (по питанию)	Контроль организации питания; Контроль соблюдения санитарных требований к работе пищеблока; Организация лабораторно-инструментальных исследований
4	Ведущий товаровед	Закупка и прием пищевой продукции и сырья Контроль за документацией, подтверждающей качество и безопасность поступающей продукции и сырья
5	Заведующий складом	Входной контроль качества продуктов питания и соблюдение требований к срокам годности и хранения Соблюдение условий хранения и сроков годности; Соблюдение товарного соседства при складском хранении продуктов питания и сырья

4. Перечень профессий и число работников, которые подлежат обязательным медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий столовой	1	1 раз в год	1 раз в год
2	Повар	4	1 раз в год	1 раз в год
3	Кондитер	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Мойщик посуды	2	1 раз в год	1 раз в год

5. Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность и контроль организации питания на этапах осуществления производственной деятельности

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственное лицо
1	Входной контроль поступающего сырья и пищевых продуктов от поставщиков	- соответствие видов и наименований поступивших продуктов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной	Каждая партия поступающего производственного сырья и пищевых продуктов	Заведующая складом, Лица, в рамках должностных обязанностей ответственные за работу в ФГИС «Меркурий», ГСМ

		документации, - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации, - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов - лабораторные исследования поступающего сырья (мясо птицы) на обнаружение бактерий рода Salmonella	каждая поступающая партия	«Честный знак» Заключение договора на проведение исследований с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области» в г.Стрежевой
2	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	- сроки и условия хранения пищевой продукции; - контроль температуры и влажности в складских помещениях пищеблока - проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	Ежедневно Ежедневно ежедневно	Заведующая столовой МОУ СОШ №5 Заведующая столовой МОУ СОШ №4 Заведующая столовой МОУ СОШ №4
3	Технология приготовления и реализации блюд, условия и сроки хранения	- соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; - поточность технологических процессов;	Каждый технологический цикл, каждая партия	Заведующая столовой МОУ СОШ №4

		- температура готовности блюд; -суточная проба; -проведение оценки качества готовых блюд	ежедневно	
4	Санитарное состояние пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря	- соблюдение правил приготовления, хранения и использования дезинфицирующих растворов в соответствии с инструкцией по применению	Ежедневно, с обязательной маркировкой емкостей информацией о наименовании, дате и времени приготовления раствора, его концентрации и предельном сроке хранения	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
		- состояние оборудования, инвентаря и посуды;	Ежедневно	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
		- обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	ежедневно	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
		- проведение текущей уборки;	ежедневно	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
		- проведение генеральных уборок, санитарного дня	1 раз в месяц	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
5	<u>Контроль за</u>: - соблюдением технологии приготовления и реализации блюд, условиях и сроках хранения - санитарным состоянием пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря		постоянно	Ведущий технолог по МОУ СОШ
6	Профилактические и истребительные дератизационные и дезинсекционные мероприятия	Дезинсекция Дератизация	2 раза в год 4 раза в год	Ведущий технолог по МОУ СОШ
7	Санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов и готовых блюд	Определение калорийности одного готового блюда, выход и соответствие химического	1 раз в год	Ведущий технолог по МОУ СОШ

		состава блюд рецептуре		
8	Санитарно-бактериологические исследования	- микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства («БГКП (колиформы», «КМАФАнМ»)	1 раз в квартал	Ведущий технолог по МОУ СОШ
		- микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) 10 смывов с объектов окружающей среды	1 раз в 6 месяцев	
		- паразитологические исследования смывов (яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших)	1 раз в год	
9	Состояние здоровья работников пищеблока	- количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно до начала рабочей смены	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
		- контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Постоянно	Ведущий специалист по охране труда
		- организация проведения периодических медицинских осмотров	1 раз в год	Ведущий специалист по охране труда

10	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	- проведение санитарного минимума - гигиеническая аттестация сотрудников	При приеме на работу; при необходимости 1 раз в год	Ведущий специалист по охране труда

6. Перечень возможных чрезвычайных ситуаций и действия при их возникновении

№ п/п	Ситуация	Действие
1	Аварийная ситуация на водопроводе	- информирование администрации МОУ СОШ №4; - приостановление работы пищеблока до устранения неполадки
2	Аварийная ситуация канализационной сети	
3	Аварийная ситуация на электросети	
4	Неисправность холодильного или технологического оборудования	- информирование администрации МОУ СОШ №4; - ограничение ассортимента выпускаемой продукции; - вызов специалиста по ремонту; - изыскание возможностей для временного хранения продуктов; - при крупных авариях приостановка производства
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - информирование администрации МОУ СОШ №4; - обесточивание оборудования; - эвакуация работников пищеблока
6	Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, угрозе распространения кишечной инфекции	- проведение противоэпидемиологических мероприятиях на пищеблоке столовой в соответствии с предписанием надзорно-контрольных органов

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

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Каждая партия	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
2	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Каждый цикл	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
3	Гигиенический журнал	Ежедневно перед началом рабочей смены	Заведующая столовой МОУ СОШ №4

4	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	ежедневно	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
6	Журнал регистрации замеров термометрии сотрудников	Ежедневно перед началом рабочей смены	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
7	Журнал проведения генеральных уборок	Ежемесячно	Заведующая столовой МОУ СОШ №4
8	Контроль за правильностью и периодичностью ведения журналов, указанных в п.п.1-7	постоянно	Ведущий технолог по МОУ СОШ
9	Личные медицинские книжки работников	По факту	Ведущий специалист по охране труда