

Утверждаю:
Генеральный директор ООО «Комбинат
школьного питания» Уланова А.В.



(Ф.И.О.)

(подпись)

«03» Февраля 2026 г.

**Программа производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий для организаторов питания
в образовательных организациях для детей и подростков**

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя	ООО «Комбинат школьного питания»	
Ф.И.О. руководителя, контактный телефон	Уланова Алена Владимировна. 8(841)2-94-22-80	
Юридический адрес	Г. Пенза, проспект Строителей 39-8	
Фактический (-ие) адрес (-а)	МБОУ Лингвистическая гимназия № 6 г. Пенза, ул. Заводское шоссе, 1	
ОГРН	1055802579964	
ИНН	5835061718	

Общие положения

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и действующего санитарного законодательства.

2. Производственный контроль – это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

3. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности вредного влияния объектов производственного контроля для человека путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

4. Объектами производственного контроля являются учреждение, помещения, территория, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг и т.д.

5. Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний;
- организацию медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации сотрудников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество и безопасность оборудования, отделочных материалов, продукции, технологий, их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- ведение необходимой документации, установленной действующим законодательством;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль специально уполномоченными работниками организации за выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

6. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками образовательной организации.

7. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении: места фактического осуществления деятельности юридического лица (ИП); действующего санитарного законодательства; реконструкции помещений; при ухудшении санитарно-эпидемиологической обстановке на объекте; наличии жалоб и т.д.

8. Общее руководство и ответственность за осуществление производственного контроля возлагается на руководителя образовательной организации.

9. Приказом руководителя организации назначаются ответственные лица за выполнение конкретных мероприятий программы.

10. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта, определении контрольных критических точек и обеспечивает исполнение принципов контроля анализа опасностей на контрольных критических точках.

Перечень официально изданных санитарных правил

1. ФЗ № 52 - ФЗ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
2. Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
3. Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
6. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»,
7. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
8. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
9. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,
10. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
11. Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»,
12. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»,
13. Технический регламент ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»,
14. Технический регламент ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»,
15. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
16. Технический регламент ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
17. Технический регламент ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»,
18. Технический регламент ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»,
19. Технический регламент ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»,
20. Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
21. Технический регламент ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»,
22. Технический регламент ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»,
23. Технический регламент ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»,

24. Технический регламент ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»,
25. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,
26. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,
27. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
28. МР 2.4.5.0128-18 «Организация питания детей при проведении массовых мероприятий»,
29. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»,
30. МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»,
31. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медицинских осмотров

№ п/п	Наименование должности	Прохождение гигиенической подготовки	Прохождение медицинского осмотра
1	Все работники образовательной организации, связанные с приготовлением и раздачей пищи	1 раз в год	предварительный (при поступлении на работу) и периодический в соответствии с приказами Минздрава РФ (1 раз в год)

Список сотрудников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность	№ личной медицинской книжки (ЛМК)	Дата прохождения медицинского осмотра	Дата прохождения гигиенической аттестации
1.	Джиквас Лариса Ивановна	Зав производством	60666017	27.12.2025г.	02.03.2025г.
2.	Королева Нина Сергеевна	повар	60668776	23.12.2025г..	24.03.2025г.
3.	Киселева Надежда Викторовна	мойщица	50375315	27.05.2025г.	12.03.2025г.

4.	Ушакова Ольга Александровна	мойщица	64167671	27.12.2025г.	23.03.2025г.
----	-----------------------------------	---------	----------	--------------	--------------

Мероприятия производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль
Состояние окон	Контроль проведения мытья окон	2 раза в год	
	Целостность стекол и состояние рам	Ежедневно	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям	Каждая поступающая партия	
Санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря	Кратность и качество текущей уборки. Проведение влажной уборки всех помещений организации с применением моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	
	Контроль за проведением генеральной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке	Ежемесячно	
	Состояние уборочного инвентаря. Хранение, маркировка, использование по назначению	Ежедневно	
	Контроль состояния и обработки оборудования и инвентаря	Ежедневно	
Моющие и дезинфицирующие средства	Наличие, контроль за качеством используемых моющих средств, их хранением, приготовлением	Еженедельно	

Противоэпидемические мероприятия	Возможность обработки рук при входе работников в организацию кожными антисептиками, предназначенными для этих целей	Ежедневно	
	Контроль наличия в организации запаса дезинфицирующих средств для обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы)	Ежемесячно	
Гигиеническая подготовка работников и медицинский осмотр	Прохождение работником гигиенической аттестации и медицинского осмотра, вакцинации	Ежегодно	
Знание работниками санитарного законодательства	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены. Контроль наличия официально изданных действующих санитарных правил. Ознакомление работников с ними	Ежемесячно	

Перечень мероприятий по производственному контролю за организацией питания с учетом принципов ХАССП

Наименование объекта контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель
Контрольная критическая точка – приемка сырья		
Входной контроль пищевой продукции и сырья: качество, безопасность, бракераж скоропортящейся продукции, наличие сопроводительной документации, условия доставки поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	
Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья		
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: сроки годности, условия хранения	Ежедневно	
Параметры микроклимата в складских помещениях	Ежедневно	
Холодильное оборудование: исправность, общее состояние, температурный режим	Ежедневно	
Помещения пищеблока: кратность и качество уборки помещений	Ежедневно	
Состояние окон:		

контроль за проведением мытья, целостность стеклопакетов	2 раза в год, еженедельно	
Моющие и дезинфицирующие средства: наличие, контроль за качеством использования, хранением, приготовлением	Ежедневно	
Дератизация, дезинсекция	По мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	
Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции		
Оборудование, инвентарь, столовая и кухонная посуда, приборы: наличие, достаточность, работоспособность, целостность, санитарное состояние, использование по назначению, условия мытья и хранения	Ежедневно	
Приготовление пищевой продукции: наличие сборников рецептур и технологических карт, соблюдение технологии приготовления блюд, поточность технологических процессов; температура готовности блюд	Каждый технологический цикл	
Суточная проба: отбор и хранение	Ежедневно каждое блюдо	
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно	
Знание работниками санитарного законодательства	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	
Контроль за прохождением медицинских осмотров и вакцинации	Предварительный медицинский осмотр (при поступлении на работу) и периодический 1 раз в год, вакцинации в соответствии с календарем прививок	
Контроль за прохождением гигиенического обучения и аттестации	При поступлении на работу, далее работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно	
Контрольная критическая точка – реализация готовой продукции		
Наличие примерного утвержденного двухнедельного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	
Профилактика дефицита йода: контроль использования в пище йодированной поваренной соли	Ежедневно	
Витаминизация готовых блюд: контроль витаминизации третьих блюд; использование витаминизированных продуктов	Ежедневно	
Бракераж готовой продукции	Ежедневно каждое блюдо	

**Перечень показателей, контролируемых организатором питания на пищеблоке
каждой образовательной организации**

Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка (место отбора)	Наименование показателя	Кратность отбора проб, кол-во проб (не менее)
Готовая продукция (вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда и др.)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели	2 раза в год по 3 блюда
Готовая продукция (полуфабрикаты)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Массовая доля хлеба	2 раза в год по 1 пробе
Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Смывы на наличие БГКП	2 раза в год по 10 смывов
Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья	Смывы на наличие возбудителей иерсиниоза	1 раз в год 5 смывов
Готовая продукция (первое, второе и третье блюда)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Калорийность и полнота вложения	1 раз в год 3 блюда

Перечень показателей для входного контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья у организаторов питания в образовательных организациях

Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка (место отбора)	Наименование показателя	Кратность отбора проб, кол-во проб (не менее)
Пищевая продукция (масло сливочное, молоко, кисломолочная продукция, сметана, творог, молоко сгущенное, зеленый горошек, сок, сухофрукты и т.д.)	Контрольная критическая точка – входной контроль качества пищевой продукции	Физико-химические показатели, в т.ч. фальсификация	2 раза в год по 8 – 9 проб
Пищевая продукция (мясо птицы)	Контрольная критическая точка – входной контроль качества пищевой продукции	Наличие возбудителя сальмонеллеза	2 раза в год по 1 - 2 пробы
Пищевая продукция (молоко и молочная продукция, сок, консервированная продукция, сухофрукты и т.д.)	Контрольная критическая точка – входной контроль качества пищевой продукции	Микробиологические показатели	2 раза в год по 4 – 6 проб

При неудовлетворительных результатах исследований проводятся повторные исследования.

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

Аварийная ситуация	Меры по устранению
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции Проведение лабораторного исследования.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия