Утверждаю
Индивидуальный
предприниматель
Высоцкая Оксана Александровна



_____ О.А.Высоцкая

Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым Российской Федерации

2026 год

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза». МР 3.1.0409-25 «Эпидемиологический надзор за энтеробиозом»
СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов»
СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
МУ 3.1.2837-11 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика вирусного гепатита А»
Руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» (утверждено Главным государственным санитарным врачом РФ 4 марта 2004 г.).
Р 3.5.1.4025-24 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»
Приказ Минздрава №29н от 28.01.2021.

3. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	занимаемая должность	№ , дата приказа
1	Высоцкая Оксана Александровна	директор	№67 от 10.08.2015г.

4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

4.1. Визуальный контроль

Наименование мероприятия	*Периодичность*	*Форма учета*	*Ответственный (Ф.И.О. , должность)*
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежемесячно		Директор – Высоцкая О.А.
Контроль за соблюдением десятидневного (ежедневного) меню	ежедневно		Директор – Высоцкая О.А.
Контроль за контингентом питающихся	еженедельно	Акты и приказы по питанию, тетрадь учета	
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	График дежурства по столовой	Классные руководители Дежурный учитель
Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой;	ежедневно	ИНСТРУКЦИИ	Заведующий производством (старший повар)

правила мытья посуды; контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам; контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции; контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10 -дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п. контроль правильности кулинарной обработки; контроль за наличием йодированной соли; контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни. -наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов -контроль за рационом питания учащихся - контроль за потоком сырья - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции - бракераж готовых блюд	ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно При поступлении продуктов ежедневно ежедневно 1 раз в квартал ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно	ЖУРНАЛ ИНСТРУКЦИИ ЖУРНАЛ ИНСТРУКЦИИ ЖУРНАЛ ЖУРНАЛ ИНСТРУКЦИИ ЖУРНАЛ ИНСТРУКЦИИ ИНСТРУКЦИИ ВЕДОМОСТЬ ИНСТРУКЦИИ ИНСТРУКЦИИ ЖУРНАЛ	

Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Журнал здоровья (гигиенический)	Заведующий производством (старший повар)
Контроль за выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке	ежедневно	ЖУРНАЛ	Заведующий производством (старший повар)
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежегодно		Директор Высоцкая О.А.
Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Раз в месяц		Зам по АХЧ
Контроль за прохождением медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники: -периодический: ***Все сотрудники*** Сотрудники пищеблока: ✓ *медосмотр;* ✓ *профессиональная гигиеническая подготовка).*	При поступлении на работу ежегодно 1 раз в год		Директор – Высоцкая О.А. Фельдшер

4.2 План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. *Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов*				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания, индивидуальным предпринимателем
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*				
2.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за	Примерное двухнедельное меню,

			организацией и качеством питания	ассортиментный перечень.
2.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
2.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
2.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
2.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
3. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.*				
4.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*				
6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Инструкции режима обработки

			организацией и качеством питания.	оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
7. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,				
7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питании	График приема пищи.
7.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Лабораторные и инструментальные исследования с учетом одноразового горячего питания обучающихся

1	Измерение и расчет показателей освещенности (2 рабочих места)		2	1 раз в год	Акт проверки
2	Измерение микроклимата (2 рабочих места)		2	1 раз в год	Акт проверки
3	Измерение шума, эквивалентного уровня звука, 1 точка		1	1 раз в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства		3 блюда	1 раз в год	Акт проверки
5	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре		3 блюда	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследование смывов БГКП (10 смывов)			1 раз в год	Акт проверки

ГРАФИК

проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки

1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

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

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
3. Журнал здоровья(гигиенический)
4. Журнал учета температурного режима и относительной влажности

5.Ведомость контроля за рационом питания

6. Личные медицинские книжки работников;
7. Акты лабораторных исследований на транспорт;
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
9. Удостоверения качества и безопасности продуктов, поставляемых поставщиком;

Медосмотр сотрудников согласно Приказа Минздрава России от 28.01.2021года №29н

ИП Высоцкая О.А. О.А.Высоцкая