УТВЕРЖДАЮ:



Директор
ООО «ОПТИМА»
Каменкина Т.П.

«01» сентября 2026 год

П Р О Г Р А ММ А
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

для организаций общественного питания
(столовая в школе)

(разработана согласно требованиям Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; САНПИН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.24285-26 « Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»; разработана согласно рекомендациям письма Руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко №01/4801-9-32 от 13.04.2009 «Примерные типовые программы производственного контроля....»).

2026 год

1.	Наименование юридического лица или физического и их объектов	*Общество с ограниченной ответственностью» «ОПТИМА»*
2.	Юридический адрес	*400121, г. Волгоград, Волгоградская обл., ул. 13й Гвардейской 13А оф 34*
3.	Фактический адрес (место оказания услуг)	*1.* МКОУ Рудняннская СОШ им А.С.Пушкина, Волгоградская обл., Руднянский р-он, р.п Рудня ул.Советская д.7 *2.* МКОУ Большесудаченская СОШ, Волгоградская обл, Руднянский р-он, с.Большое Судачье ул.Школьная д.15 *3.* МКОУ Ильменская СОШ, Волгоградская обл, Руднянский р-он, с.Ильмень ул.Мира д.4 *4.* МКОУ Лемешкинская СОШ, Волгоградская обл, Руднянскмй р-он,с.Лемешкино ул.Кирова д.99 *5.* МКОУ Подкуйковская ООШ, Волгоградская об, Руднянскийр-он, с.Подкуйково ул.Красная д.100 *6.* МКОУ Матышевкая СОШ, Вологоградская обл, Руднянский р-он, с.Матышево ул.Московская д.58 *7.* МКОУ Сосновская СОШ, Волгоградская обл, Руднянский р-он, с.Сосновка ул.Пионерская д.8 *8.* МКОУ Щелканская СОШ, Волгоградская обл, Руднянский р-он, р.п Рудня ул.Строителей д.2а *9.* МКОУ Лопуховская СОШ, Волгоградская обл, Руднянский р-он, с.Лопуховка ул.Молодежная д.35 *10.* Громковский филиал Лопуховская СОШ, Волгоградская обл, Руднянский р-он, с.Громки ул.Молодежная д.2 *11.* МКОУ Осичковская СОШ им.Героя Соц.Труда С.А.Калюжного, Волгоградская обл, Руднянский р-он, с.Осички ул.Мирная д.25
4.	телефон	
5.	ОКВЭД	
6.	БИК	*046015207*
7.	ОГРН	*1156182002492 от 30.07.2015г.*
8.	ИНН	*6155073186*
9.	Фамилия, имя, отчество руководителя	*Капенкина Татьяна Петровна*
10.	Вид деятельности, работ, услуг	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 08.08.2024 г) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ (ред. от 29.12.2025 г.) "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (с изм. и доп., вступ. в силу с 29.12.2025г.);
- Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней";
- Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об охране окружающей среды" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2024);
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022);
- Федеральный закон от 28.12.2009 N 381-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.04.2024);
- Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённый Решением КТС от 09 декабря 2011 г. № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 881;
- Технический Регламент Таможенного Союза 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
- Технический Регламент Таможенного Союза 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
- Технический Регламент Таможенного Союза 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию
- **Технический Регламент Таможенного Союза 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей**
- **Технический Регламент Таможенного Союза 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"**
- ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
- ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)* от 28 мая 2010 года № 299.
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) "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" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277);
- Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (вместе с "Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с

производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20.07.2000 N 2321);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- СанПиН2.1.3684-21"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

Выдержка из САНПИН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания…»

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

4. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.
5. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятие общественного питания не принимаются.
6. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.
7. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающее их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).
8. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

9. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.
10. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключения попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию.

11. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

12. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

13. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

15. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

16. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам.Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

17. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

21.Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

22. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

24. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

25. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

26. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

IIICанитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов.

29. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом),многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды и подносов для посетителей должно производиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

30. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

31. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

32. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд.

размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции

заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

реализация на следующий день готовых блюд;

замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

33. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;

34. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

35. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

37. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

40. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

41. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

45. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

46. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

47. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

49. При организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее соответственно- организованные детские коллективы, детские организации), для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

50. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Работники проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4
1	Работники	Заключение председателя медицинской комиссии – 1 раз в год, по результатам осмотра оториноларинголог, стоматолог, инфекционист* – при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год. Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раза в год. *инфекционист только по рекомендации врачей-специалистов участвующих в обследовании.	Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая)- 1 раз в год. Исследование крови на сифилис, при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям. Исследования на гельминозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступление на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
		Исследования и обследования, проведение которых определено подстрочником к таб. приложения №2 к приказу № 29Н Приказа Минздравсоцразвития (при проведении предварительных и периодических осмотров 1 раз в год)	
		Осмотры врачей специалистов: Терапевт Психиатр Нарколог Гинеколог (с проведением бактериологического и цитологического исследований)	Клинический анализ крови Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) ЭКГ Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина) Маммография или УЗИ молочных желез для женщин старше 40 лет **1 раз в 2 года**

Кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным прививочным календарем РФ.

Внимание: работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки или письменного отказа работника от проведения профилактических прививок (отказ от проведения прививок должен быть заверен медицинским работником, печатью медицинского учреждения). Мед. отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке с указанием срока действия мед. отвода.

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

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

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

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения
1	2	3	4
1	Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей, внутридомовых инженерных сетей, поддержание необходимой чистоты).	ежедневно	Территориальный управляющий, повар
2	Санитарное содержание помещений: Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению и в соответствии с маркировкой. Генеральные уборки проводятся еженедельно согласно графику. В графике делается отметка о выполнении уборки.	ежедневно	Территориальный управляющий, повар – ежедневно, периодический контроль.
	Состояние обеспеченности моющими и дез. средствами и условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дез. растворов.	ежедневно	
	Наличие маркированного уборочного инвентаря раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.	ежедневно	
	Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря.	Ежедневно (не реже 2-х раз в смену)	
3	Контроль качества готовой продукции.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции. Каждую партию готовой продукции. Результаты фиксируются в бракеражном журнале.	Директор, повар

4	Санитарное состояние используемого холодильного оборудования, контроль температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов	Ежедневно утром и вечером. Регистрация результатов в журнале контроля температуры холодильного оборудования.	Директор, повар – ежедневно– периодический контроль.
5	Своевременный вывоз пищевых отходов, образующих при оказании услуг. Правильность сбора пищевых отходов.	Ежедневно	Директор, повар – периодический контроль
6	Запас дезинфицирующих и моющих средств на месяц работы. Наличие документов на средства и инструкций по их использованию.	1 раз в месяц	Территориальный управляющий, повар – периодический контроль
7	Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.	1 раз в неделю	Территориальный управляющий, повар – периодический контроль
8	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов.	При поступлении новых партий сырья	Территориальный управляющий, повар
9	Соблюдение условий хранения и товарного соседства, сроков годности пищевых продуктов.	Ежедневно	Территориальный управляющий, повар
10	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра, график прохождения обязательного медицинского осмотра сотрудников организации.	Постоянно	Территориальный управляющий
11	Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей. Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно, с регистрацией в «Гигиенический журнал» (сотрудники)	Территориальный управляющий - периодический контроль.
12	Проведение профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за ее проведением.	Проведение дератизации и дезинсекции – минимум 1 раз в квартал (три месяца); контроль за наличием грызунов и насекомых на объектах – постоянно. При сильной заселенности объекта грызунами и насекомыми –	Директор

		проведение дополнительной дератизации и дезинсекции.	

Программа лабораторно-инструментальных исследований, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документаци, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); -Лабораторный контроль поступающего сырья	Осуществляется при подозрении на несоответствие качества сырья заявленному в сопроводительной документации.	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», САНПИН 2.3/2.4.4282-26 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01; единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели; - микробиологические показатели. Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели, физико-химические показатели (по сокращенному перечню)	Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда каждой приготовленной партии с занесением записи в Бракеражный журнал Не реже 1 раза в год . Не реже одного раза в год.	САНПИН 2.3/2.4.4282-26 МР 2.3.0279-22 «Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям.» САНПИН 2.3/2.4.4282-26 единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) СанПиН 1.2.3685-21
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на БГКП	Не реже одного раза в год (от 5-10 смывов)	САНПИН 2.3/2.4.4282-26

Перечень объектов производственного контроля

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырье, полуфабрикаты;
4. Готовая продукция;
5. Технологические процессы;
6. Рабочие места;
7. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

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

1. Гигиенический журнал (сотрудники) согласно приложению 1 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования приложение 2 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях приложение 3 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий (папка производственного контроля).
7. Копии договоров (дератизация и дезинсекция, проведение медицинского осмотра, проведение лабор. исслед..)
8. Сопроводительная документация на пищевое сырье.
9. График генеральных уборок.

Приложение № 1

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля ООО «ОПТИМА»

1.Ответственным лицом за организацию производственного контроля является руководитель-директор ООО «ОПТИМА» Капенкина Т.П.

2.Ответственным лицом за выполнение программы производственного контроля является управляющий по питанию ООО «ОПТИМА» Гаюн М.Г.

3. В структурных подразделениях ответственными лицами за соблюдением санитарных правил и проведение профилактических мероприятий являются:

1. **Лемешкина Ирина Вячеславовна**
2. **Дергачева Татьяна Геннадьевна**
3. **Балададашова Лейла Айдын Кызы**
4. **Данилова Елена Александровна**
5. **Баранник Дина Сергеевна**
6. **Молчанова Ольга Викторовна**
7. **Сизова Жанна Александровна**
8. **Кошкина Наталья Леонидовна**
9. **Бубнова Мария Александровна**
10. **Соколова Татьяна Леонидовна**
11. **Мохова Вероника Владимировна**
12. **Шевченко Мария Николаевна**

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства.

1. **Отсутствие воды.**
2. **Отключение электроэнергии.**
3. **Нарушение работы системы канализации.**
4. **Отключение (выход из строя) холодильного и технологического оборудования.**
5. **И другие.**