

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «Союз К»
Капенкин А.В.
«___» _____ 2026 год



ПРОГРАММА
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 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил»; 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» «Союз К»
2.	Юридический адрес	400122, Волгоградская обл., Волгоград г., ул.им Пархоменко, д. 49, офис 11
3.	Фактический адрес (место оказания услуг)	1. 403584, Волгоградская область, Клетский район, ст. Клетская, ул. Ленина, д.32 А; 2. 403583, Волгоградская область, Клетский район, х. Манойлин, ул. Школьная, д. 12; 3. 403550, Волгоградская область, Клетский район, х. Захаров, пер. Садовый, д. 2; 4. 403584, Волгоградская область, Клетский район, х. Калмыковский, ул. Школьная, д. 19; 5. 403552, Волгоградская область, Клетский район, х. Верхнечеринский, ул. Центральная, д. 69; 6. 403587, Волгоградская область, Клетский район, х. Перекопка, ул. Центральная, д. 31 7. 403572, Волгоградская область, Клетский район, х. Перелазовский, ул. Центральная, д. 1 8. 403576, Волгоградская область, Клетский район, ст. Распопинская, пер. им.Б.Г.Ермака, д. 4.
4.	телефон	8-960-888-66-22
5.	ОКВЭД	
6.	БИК	046015207
7.	ОГРН	1153443011875
8.	ИНН	3455050674
9.	Фамилия, имя, отчество руководителя	Капенкин Алексей Валерьевич
10.	Вид деятельности, работ, услуг	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

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

1. Федеральным законом от 26.12.2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
2. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 01.12.2007 г.);
3. Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
4. Положение об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 15 сентября 2005 года № 569 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, № 39, ст. 3953) в ред. от 05.06.2013;
5. Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 23.05.2016 г.);
7. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
8. Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
10. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);
11. САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
13. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
14. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
15. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и к проведению дератизационных мероприятий»
16. СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"
17. 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);
18. Письмо Руководителям управлений Роспотребнадзора по субъектам РФ, Главным врачам ФГУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии» в субъектах Российской Федерации 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» (Утверждено Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко);
19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
20. Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011

21. Технический регламент Таможенного союза 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 Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011

24. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Выдержка из САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»

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

2.1. 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.

2.3. 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.

2.8. 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.

2.9. 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.

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

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

2.13. 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. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

2.15. 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.

2.21. 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.

2.22. 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

2.23. 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

3.4. 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.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. 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;

3.5.3. 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;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

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

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. 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;

3.6.2. 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;

3.7. 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.

3.8. 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).

3.10. 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.

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

3.14. 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

4.4. 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).

4.5. 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.

4.6. 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

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.2. 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	Закключение 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	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

		дальнейшем 1 раза в год. *инфекционист только по рекомендации врачей-специалистов участвующих в обследовании.	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 поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
		Исследования и обследования, проведение которых определено подстрочником к таб. приложения №2 к приказу № 302Н 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 год

Кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным календарем прививочным 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	ежедневно	Директор, повар

	поверхностей, внутридомовых инженерных сетей, поддержание необходимой чистоты).		
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	Директор, 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 отдельного 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	1 раз в месяц	Директор, повар – периодический

	средства и инструкций по их использованию.		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	Директор, повар – периодический контроль
8	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов.	При поступлении новых партий сырья	Директор, повар
9	Соблюдение условий хранения и товарного соседства, сроков годности пищевых продуктов.	Ежедневно	Директор, повар
10	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра, график прохождения обязательного медицинского осмотра сотрудников организации.	Постоянно	Директор
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)	Директор - 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 – проведение дополнительной дератизации и дезинсекции.	Директор

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 документация, 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	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов с занесением результатов в журнал входящего контроля пищевых продуктов и продовольственного 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 2.3/2.4.3590-20 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. - лабораторные исследования Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно) на определение эффективности тепловой обработки Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели, физико-химические показатели (по сокращенному перечню)	Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда каждой партии с занесением записи в Бракеражный журнал Не реже 1 раза в полугодие (не менее 3-х проб) Не реже одного раза в полугодие (1 проба) Не реже одного раза в полугодие	САНПИН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация Типовые программы производственного контроля, утв. письмом РПН от 13.04.09 №01\4801-9-32 САНПИН 2.3/2.4.3590-20 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 полугодие (не менее 10 смывов)	САНПИН 2.3/2.4.3590-20
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы:		СанПиН 1.2.3685-21

			- микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха)	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	
			- освещенность	1 раз в год	

Перечень объектов производственного контроля

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырье, полуфабрикаты;
4. Готовая продукция;
5. Технологические процессы;
6. Рабочие места;
7. Распределительная система питьевого водоснабжения;
8. 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 2.3/2.4.3590-20.
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования приложение 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях приложение 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
5. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. Журнал бракеража скоропортящейся продукции и продовольственного сырья.
7. Журнал соблюдения требований РосПотребнадзора.
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий (папка производственного контроля).
9. Копии договоров (дератизация и дезинсекция, проведение медицинского осмотра, проведение лабор. исслед.)
10. Сопроводительная документация на пищевое сырье.
11. График генеральных уборок.

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по
осуществлению производственного контроля
ООО «Союз К»**

- 1. Ответственным лицом за организацию производственного контроля является руководитель-директор ООО «Союз К» Капенкин А.В.**
- 2. Ответственным лицом за выполнение программы производственного контроля является управляющий по питанию ООО «Союз К»**
- 3. В структурных подразделениях ответственными лицами за соблюдением санитарных правил и проведение профилактических мероприятий являются:**

МКОУ «Клетская СШ» - Осипова А.А.

МКОУ «Манойлинская СШ» - Кодесникова Р.А.

МКОУ «Захаровская СШ» - Ахметова В.А.

МКОУ «Калмыковская СШ» - Данилицкая О.В.

МКОУ «Верхнечеренская СШ» - Короткова С.П.

МКОУ «Перекопская СШ» - Романова С.А.

МКОУ «Перелазовская СШ» - Першикова З.В.

МКОУ Распопинская СШ» - Дейнекина С.С.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства.

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

Перечень работников, подлежащих медосмотрам

№	должность	Кол-во человек
1	Управляющий по питанию	1
2	Зав.складом	1
3	Повар	11
4	Кладовщик	1
5	Кухонный работник	10
6	Грузчик	1
7	Помощник повара	1
8	Подсобный рабочий	1