

УТВЕРЖДАЮ:   
ООО фирма «Мельник»  
директор  
О.А. Щеглова

## ПРОГРАММА

Производственного контроля за качеством и безопасностью  
приготавливаемых блюд, для питания детей на базе ООО фирма «Мельник»

2026-2027г

Наименование организации: Общество с ограниченной ответственностью фирма «Мельник»

Юридический адрес: 403963 Волгоградская область Новонинский район станция Филоновская ул. Мира 1 «Б»

Фактические адреса объектов:

1. Волгоградская область, Алексеевский район, ст. Алексеевская, ул. Крестьянская, 77.
2. Волгоградская область Алексеевский р-он, ст. Усть-Бузулук, ул. Ленина, 97б.
3. Алексеевский р-он, х. Яминский. Ул. Октябрьская, 32б
4. Алексеевский р-он, ст. Аржановская, 123/1.
5. Алексеевский р-он, х. Большой Бабинский, 21
6. Алексеевский р-он, х. Краснооктябрьский, 5б
7. Алексеевский р-он, х. Паринский, 73
8. Алексеевский р-он, х. Реченский 64
9. Алексеевский р-он, х. Рябовский, 383
10. Алексеевский р-он, х. Трехложинский, 44
11. Алексеевский р-он, х. Шарашенский, 239

Вид деятельности: *Оказание услуг по организации горячего питания для воспитанников детских садов.*

### **1. Цель производственного контроля.**

Обеспечение безопасности и безвредности для всех воспитанников детских садов, влияния столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

### **2. Объекты производственного контроля:**

- 2.1. Помещения столовой;
- 2.2. Рабочие места;
- 2.3. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.4. Готовая продукция.

### 3. Перечень официально изданных нормативных документов:

- 3.1. Закон №52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - 3.2. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - 3.3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
  - 3.4. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:
1. Технолог – Кувшинова Алла Сергеевна;
  2. Повар – лицо, ответственное за приготовление блюд на объекте контроля

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 №52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

### 4. Контроль за организацией питания.

1.	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	СанПин 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	повар
2.	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СанПин 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	повар
3.	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	СП 2.3.2.1324-03 СанПин 2.4.4.3155-13 СанПин 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Технолог/повар

4.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	повар
5.	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования; - технического оборудования.	СП 2.4.3648-20 СП 2.4.4.2599-10	ежедневно	технолог
6.	Контроль за приобретением и использованием мощных средств и уборочного инвентаря.	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	Технолог
7.	Контроль за соблюдением столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдения правил мытья посуды	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СанПин 2.4.4.1204-03	ежедневно	повар
8.	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	повар
9.	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	повар
10.	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	повар
11.	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	повар

12.	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Технолог
13.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.3648-20 СП 2.4.4969-00	ежедневно	Технолог

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

- гигиенический журнал;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
  - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
  - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
  - журнал бракеража поступившей продукции;
  - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Своевременное информирование ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:
- сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и т.д.

Технолог  Кувшина А. С.