УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор АО «Горпищеторг»
_____ В.Э. Гапошкин
«12» января 2026 г.

Программа

Производственного контроля школьной столовой за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

1. АО «Горпищеторг» осуществляет деятельность, связанную с организацией общественного питания, код ЕГРЮЛ 56.29.
2. Ответственным за осуществление производственного контроля является генеральный директор АО «Горпищеторг» Гапошкин Виктор Эдуардович.

3.На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ф3 «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);
- Федеральный закон от 12 января 2000 г. № 29-ф3 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- «Региональный стандарт оказания услуг по обеспечению горячим питание обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым». Приложение к приказу Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18 мая № 798 2022 года.
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
- ГОСТ Р – 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

3. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
   1.) Ведущего технолога АО «Горпищеторг» - Ищенко Лариса Александровна.
   2) Заведующий столовой – _____.
4. Предварительным и периодическим осмотром согласно приказу МЗ СССР от 27.09.1989 г. № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств», а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	*Ф.И.О. сотрудника*	*Занимаемая должность*
1.	Абдурахманова Э.Д	буфетчик
2.	Лось Ю.И.	буфетчик
3.	Абибуллаева А.М.	мойщик
4.		
5.		

5. Потенциальную опасность представляют:
   - перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования;
   - нерациональное питание, реализация особо скоропортящихся продуктов (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные в учреждении) с нарушением сроков реализации;
   - персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т.п.

6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Исследование питьевой воды на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 по физико-химическим и микробиологическим показателям	По плану	Центр гигиены и эпидемиологии
2.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствие с их назначением.	Ежедневно	Заведующий столовой
3.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	Ежедневно	Заведующий столовой
4.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	Ежедневно	Заведующий столовой
5.	Контроль за состоянием оборудования	Ежедневно	Заведующий столовой
6.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	Ежедневно	Заведующий столовой
7.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением		Заведующий столовой
8.	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	Ежедневно	Заведующий столовой
9.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного камер, другого холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий столовой
10.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Заведующий столовой
11.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	Ежедневно	Заведующий столовой
12.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	Заведующий столовой
13.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой продукции. Бракераж готовой продукции	Ежедневно перед раздачей пищи.	Медицинский работник общеобразовательной организации, члены бракеражной комиссии в составе: представителей

			общеобразовательной организации и представителей работников АО «Горпищеторг»
14.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением	Ежедневно	Заведующий столовой
15.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	Ежедневно	Заведующий столовой
16.	Ежедневный осмотр персонала на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Заведующий столовой
17.	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
18.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
19.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Постоянно	Заведующий столовой
20.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	Ежедневно	Заведующий столовой

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить генерального директора АО «Горпищеторг», ведущего технолога АО «Горпищеторг».

- отключение электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной холодной воды;
- отсутствие горячей воды;
- авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.