

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

Сан Пин 3.2.1333 -03 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"

СП 3.2.1317 -03 "Профилактика энтеробиоза"

СП 3.3.2367 -08 "Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней"

СП 3.3.2342 -08 "Обеспечение безопасности иммунизации"

СП 3.3.2.1120-02 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранения и отпуска гражданам МИБП"

СП 3.1.958-00 "Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами"

МУ от 28.02.095 11-16/03-06 "Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях"

Р 3.5.19.04 -04 "Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях"

Приказ Минздравсоцразвития России № 302 н от 12.04.2011 г.

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

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

| гнойничковых заболеваний                                                                                                                                                                                             |                                                          | ( гигиенический) |                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------|
| Контроль за выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке                                                                                                                                 | ежедневно                                                | ЖУРНАЛ           | Заведующий производством (старший повар) |
| Контроль и организация работы транспорта для перевозок 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:<br>-первичный – все сотрудники;<br>-периодический:<br><b>Все сотрудники</b><br>Сотрудники пищеблока:<br>✓ медосмотр;<br>✓ профессиональная гигиеническая подготовка). | При поступлении на работу<br><br>ежегодно<br>1 раз в год |                  | Директор –<br>Высоцкая О.А.<br>Фельдшер  |

#### 4.2 План производственного контроля организации питания

| № п/п                                                                                                                    | Объект контроля                                           | Периодичность контроля    | Ответственный исполнитель                                | Учетно-отчетная документация                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                        | 2                                                         | 3                         | 4                                                        | 5                                                                                          |
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |                                                           |                           |                                                          |                                                                                            |
| 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.                                                            |
| 1.3.                                                                                                                     | Условия транспортировки                                   | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража сырой продукции<br>Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| <b>2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>                    |                                                           |                           |                                                          |                                                                                            |
| 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 рецептов. 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. |
| 2.4.                                                                                                                          | Тепловое технологическое оборудование                                                         | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.           | Инструкции, журналы, графики.                                                  |
| 2.5.                                                                                                                          | Контроль достаточности тепловой обработки блюд.                                               | Каждая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования.                         |
| 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. | Журнал бракеража готовой продукции.                                            |
| <b>3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b> |                                                                                               |                   |                                                                     |                                                                                |
| 3.1.                                                                                                                          | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.             | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.           | Санитарный журнал пищеблока.                                                   |
| 3.2.                                                                                                                          | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).                                  | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.           | Журнал температурного режима и относительной влажности.                        |
| <b>4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.</b>                              |                                                                                               |                   |                                                                     |                                                                                |
| 4.1.                                                                                                                          | Условия труда. Производственная среда пищеблоков.                                             | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.           | Журнал температурного режима и относительной влажности.                        |
| <b>5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>      |                                                                                               |                   |                                                                     |                                                                                |
| 5.1.                                                                                                                          | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование 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                                                            |
| <b>6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>                                     |                                                                                               |                   |                                                                     |                                                                                |
| 6.1.                                                                                                                          | Сотрудники пищеблоков                                                                         | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.           | Медицинские книжки сотрудников.                                                |
|                                                                                                                               |                                                                                               |                   | Фельдшер.                                                           | 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.                                                                                                                          |
| <b>7. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</b> |                             |           |                                                           |                                                                                                                                                                           |
| 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 питания  | 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 |

Г Р А Ф И К

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 от 12.04.2011 г. П.4.1., П.3.10 Приложения № 1, П.16 Приложения № 2.

**Директор ИП Высоцкая О.А.**



**О.А.Высоцкая**