



ИП Белоусова Н.В.

ПРОГРАММА

**по организации и проведению производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий основанных
на принципах ХАССП при организации питания пищеблоках школ
Динского района МБОУ СОШ № 9 ст. Новотитаровская х. Карла-Маркса ул. Южная
90/2; МБОУ СОШ № 29 ст. Новотитаровская ул. Луначарского 169; МБОУ СОШ №
30 ст. Нововеличковская ул. Красная 54; МБОУ СОШ № 31 Старомышастовская
ст-ца, Советская ул, 49; МБОУ СОШ № 34 ст. Новотитаровская ул. Калинина 6;
МБОУ СОШ № 35 ст. Новотитаровская ул. Широкая 46; МБОУ СОШ № 35-н ст.
Новотитаровская ул. Широкая 46; МБОУ СОШ №37 ст. Старомышастовская ул.
Красная 34; МБОУ СОШ №38 ст. Нововеличковская ул. Свердлова 32; МБОУ СОШ
№ 39 ст. Воронцовская ул. Красная 6; МБОУ СОШ №53 п. Найдорф ул. Школьная 9.**

2025-2026 год

I. Сведения о субъекте деятельности

Наименование организации	ИП Белоусова Н.В
Юридическое лицо/ индивидуальный предприниматель	МБОУ СОШ № 9 ст. Новотит-ая х. Карла-Маркса ул. Южная 90/2; МБОУ СОШ № 29 ст. Новотитаровская ул. Луначарского 169; МБОУ СОШ № 30 ст. Нововеличковская ул. Красная 54; МБОУ СОШ № 31 Старомышастовская ст-ца, Советская ул, 49; МБОУ СОШ № 34 ст. Новотитаровская ул. Калинина 6; МБОУ СОШ № 35 ст. Новотитаровская ул. Широкая 46; МБОУ СОШ № 35-н ст. Новотитаровская ул. Широкая 46; МБОУ СОШ №37 ст. Старомышастовская ул. Красная 34; МБОУ СОШ №38 ст. Нововеличковская ул. Свердлова 32; МБОУ СОШ № 39 ст. Воронцовская ул. Красная 6; МБОУ СОШ №53 п. Найдорф ул. Школьная 9.м
Адрес места регистрации	Краснодарский край, Динской р-н, ст. Новотитаровская Ленина 185
ИНН/ОГРН	2330036016
Контактные данные	8 (928) 44-33-201

II. Сведения о производственном объекте

Наименование объекта	Пищеблок
Адрес места нахождения	МБОУ СОШ № 9 ст. Новотит-ая х. Карла-Маркса ул. Южная 90/2; МБОУ СОШ № 29 ст. Новотитаровская ул. Луначарского 169; МБОУ СОШ № 30 ст. Нововеличковская ул. Красная 54; МБОУ СОШ № 31 Старомышастовская ст-ца, Советская ул, 49; МБОУ СОШ № 34 ст. Новотитаровская ул. Калинина 6; МБОУ СОШ № 35 ст. Новотитаровская ул. Широкая 46; МБОУ СОШ № 35-н ст. Новотитаровская ул. Широкая 46; МБОУ СОШ №37 ст. Старомышастовская ул. Красная 34; МБОУ СОШ №38 ст. Нововеличковская ул. Свердлова 32; МБОУ СОШ № 39 ст. Воронцовская ул. Красная 6; МБОУ СОШ №53 п. Найдорф ул. Школьная 9.м
Ф.И.О. ответственного лица, за организацию ПК	Киба М.В.

III. ПЕРЕЧЕНЬ

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

№п/п	Наименование
	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»; Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881; ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», принят решением совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 № 110 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принят решением Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят решением Совета Евразийской Экономической комиссии от 15.06.2012 года № 34; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 874; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02 декабря 2020 года № 40; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10. 2013 № 68; Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции", принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162

	Технический регламент Таможенного союза ТРТС 015/2011 «О безопасности зерна», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 874; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2; СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 № 44; - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 № 40. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4. СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020 № 15
--	---

IV .ПЕРЕЧЕНЬ

должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должностное лицо Ф.И.О.	Ф у н к ц и и
ИП Белоусова Н.В.	Обеспечивает: - выполнение требований санитарных правил всеми работниками; - выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений Управления Роспотребнадзора; - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
ИП Белоусова Н.В.	- организацию прохождения работниками курса по гигиенической подготовке и переподготовке персонала по программе гигиенического обучения; - наличие медицинских книжек на каждого работника; - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; - изучение отзывов и предложений потребителей и наличие необходимой информации для потребителей; - наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения; - исправную работу технологического и другого оборудования;

	- организацию и контроль проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
	- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
	- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение;
	- наличие на предприятии необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятия;
	- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
	- организацию производственного контроля - производственную деятельность подчиненных - осуществляет контроль за качеством поступающей продукции, соответствие маркировки на транспортной таре сопроводительным документам, операционный, партионный контроль - ежедневное ведение необходимой технологической документации, журналов - наличие технологических карт, рецептур, калькуляционных карт на каждое блюдо - наличие ежедневного меню
	- контроль за соблюдением сроков хранения, норм складирования и правил товарного соседства, температурного режима хранения скоропортящейся продукции;
	- контроль за учетом получения и расходования дезинфицирующих средств;
	- контроль за своевременным вывозом мусора;
Повар	- постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами приготовления кулинарной продукции; мучных кондитерских изделий;
	- контроль при получении и отгрузке каждой партии продукции;
	- контроль за санитарным состоянием рабочего места, за соблюдением санитарных требований к отпуску пищевых продуктов и сроков их реализации;
	- соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции, температурных режимов;
	- ежедневное ведение учетно-отчетной документации;
	- соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре
Ответственное лицо за осуществление дез. режима	- контроль, за учетом получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ; - контроль за соблюдением инструкций по приготовлению рабочих растворов.

IV. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции

№ п / п	Объект контроля/ этапы контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответ- ственном лице орга- низации, и/или о привлека- емой сторонней организа- ции	Норматив- ная, норма- тивно-тех- ническая и методичес- кая доку- ментация, регламенти- рующая проведение контроля
Сырье, продукция, упаковка, материалы:						
1	Контроль на этапе приема продовольс- твенного сырья, пищевой продукции, упаковоч- ных и вспомога- тельных материалов	Продовольс- твенное сырье, и вспомога- тельные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации /сертифика-те соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки) - оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской упаковки - оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) - оценка качества и	- каждая партия - каждая партия - каждая партия - при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачеств	зав. производством повар	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

			безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований	енности и безопасности	ственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	
2	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, и вспомогательные материалы	оценка условий хранения продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	ежедневно, с регистрацией в журнале ежедневно ежедневно ежедневно при возникновении и сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	повар	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье, пищевая продукция упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	- оценка состояния упаковки - оценка соответствия маркировки, в том числе после фасовки - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения продукции - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - лабораторный контроль по санитарно-	- каждая партия -каждая партия -каждая партия -каждая партия - каждая партия - при возникновении сомнений	технолог повар	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технический документ на

			химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	в доброкачественности и безопасности продукции	лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.)
4	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	готовая кулинарная продукция по ТТК в соответствии с утвержденным десятидневным перспективным меню,	1. Соблюдение требований технологии производства и рецептур, поточность производства, режим обработки сырья, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, сроки и условия хранения п/п и прод. сырья. 2. Соблюдение требований к раздаче блюд и отпуску кулинарных изделий - первые блюда, горячие напитки не ниже +75 ⁰ С, вторые блюда, гарниры, горячие закуски не ниже +65 ⁰ С, холодные напитки, холодные супы не выше +14 ⁰ С.	Каждая партия с записью в журнале бракеража готовой продукции	повар	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; каждая партия; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.)
5	Контроль качества и безопасность и готовой пищевой продукции	-кулинарная продукция	-бракераж готовой кулинарной продукция органолептика -проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: 1) физико-химическим, исследования на калорийность, качество термической обработки	1) каждая партия с регистрацией в журнале кулинарные изделия - 2-3 пробы 2 раза в год	бракеражная комиссия Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ГОСТ, СТО, технические условия на

			2) микробиологическим 3) исследование воды на микробиологические показатели - продовольственное сырье (физико-химические показатели)	2 раза в год Раз в год	ия	выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
6	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации / сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - оценка условий хранения при транспортировке наличие изотермических емкостей, сохраняющих температуру блюд - визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность транспортной тары при транспортировке, соблюдение температуры блюд.	- каждая партия - каждая партия - каждая партия	технолог	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ГОСТ, ТУ, СТО на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
Производственное оборудование, инвентарь						

1	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря - оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	- перед началом работы - перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования	технолог, повар	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
---	---	---	---	---	-----------------	--

Санитарно-техническое состояние производственных помещений:

1	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование - водоснабжение; - водоотведение; - освещение; - оборудование (холодильное, технологическое, торговое).	- визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Ответственное должностное лицо предприятия/или специализированная организация по договору	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план
---	---	--	--	--	---	--

						ХАССП предприятия
2	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Ответственное должностное лицо	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
3	Контроль за учетом численности и определения заселенности объектов и территории грызунами и членистоногими	Заселенность грызунами и членистоногими	- визуальная оценка, осмотр ловушек	- не менее 2 раз в месяц	Ответственное должностное лицо	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20;
Санитарно-эпидемиологический режим						
1	Качество дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие средства	- визуальное сопоставление области применения дезинфицирующих средств с обрабатываемыми поверхностями - лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- перед использованием - 1 раза в год	Ответственное лицо Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства; паспорта и СГР на дезинфицирующие средства

					ванная лаборатория	
2	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дезинфекционной обработки - лабораторный контроль смывов (БГКП) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	при использовании в соответствии с инструкц. - 2 раз в год	Ответственное должностное лицо Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; МР 4.2.0220-20
4	Личная гигиена персонала	повара, кух. рабочие, обслуживаемый персонал	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров; - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных	- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы	Ответственное лицо	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021

			заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы и в течение смены - ежедневно до начала работы и в течение смены		
--	--	--	--	--	--	--

VI. Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса.

Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность контроля
Контроль, за охраной окружающей среды	Территория, прилегающая к объекту	Наличие емкостей для сбора ТБО, пищевых отходов. Наличие договора на вывоз ТБО, мусоросборников	Постоянно
Контроль за загрязнением атмосферного воздуха	Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла	Наличие локально-вытяжной системой, которое может присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.	

VII. ПЕРЕЧЕНЬ должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Должность	Ф.И.О.	Кратность прохождения	
		Мед.осмотр	Профессионально-гигиеническое обучение
Повар, пом. повара		1 раз в год	1 раз в год
Кух рабочий		1 раз в год	1 раз в год

**План-график
лабораторных исследований по программе производственного контроля
на 2025-2026 год**

Наименование мероприятий	октябрь	декабрь	январь	март	апрель	май
Смывы на производстве (с производственного инвентаря, столовой посуды, рук и сан. одежда персонала) Не менее 10 смывов	+			+		
Лабораторный и инструментальный контроль: На этапе технологического процесса приготовления готовой кулинарной продукции: - микробиологические показатели - качество термической обработки - исследование на калорийность готовых блюд - исследование воды на микробиологические показатели - физико-химические показатели (продовольственное сырье) - контроль дез. средств (массовая доля действующего вещества) 1 раз в год	+ + + +			+ + + +		+ +

В случае несоответствия образцов проб требованиям НД осуществляется повторный отбор образцов в удвоенном количестве.