



ООО «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ»

ИНН 7024045162; КПП 702401001; ОГРН 1197031063976. Юр. адрес: 636017, Томская обл., г. Северск, ул. Калинина, д. 69, лит. А, пом. 16

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Общественное питание»

А.В.Комиссаров

05.05.2026



ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

организация питания детей в период летней оздоровительной кампании

I.ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование юридического лица: ООО «Общественного питания»

Полное название организации	Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание»
Сокращенное название	ООО «Общественное питание»
Директор	Комиссаров Александр Владимирович
На основании	Устава
Юридический адрес:	636017 Томская область,г. Северск,ул. Калинина 69, пом.1016

Вид деятельности: услуги питания.

ЦЕЛЬ ППК: Обеспечение безопасности реализуемой кулинарной и кондитерской продукции, предупреждение влияния опасных факторов на здоровье потребителей

Ответственные лица за проведение производственного контроля

Заведующая производством столовой.

I. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями нормативных документов и методических рекомендаций для организации питания детей:

1. Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 07.06.2025);
2. Федерального Закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 31.07.2025);
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 (ред. от 22.08.2024);
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 (ред. от 24.12.2025);
5. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 (ред. от 24.12.2025);
6. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»), утв. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (ред. от 22.04.2024);
7. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 (ред. от 25.06.2025);
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003), утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98;
9. Методических рекомендаций МР 2.4.0368-25. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления», утв. Руководителем Роспотребнадзора, Главным государственным санитарным врачом РФ 21.03.2025;

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля (далее Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1 Проведение анализа рисков.

Принцип 2 Определение критических контрольных точек (ККТ).

Принцип 3 Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4 Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5 Установление корректирующих действий.

Принцип 6 Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7 Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является - обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

II. Порядок организации и проведения производственного контроля

-Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с

осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением Противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование.

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организацию медицинских осмотров;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке;
- необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях;
- ответственность за организацию производственного контроля, которая возлагается на заведующую производством.

III. Перечень

основных нормативных документов, определяющих санитарно-гигиенические нормы и правила при организации питания

1. **Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»** (ред. от 07.06.2025);
2. **Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»** (ред. от 25.04.2026);
3. **СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»**, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 (ред. от 24.12.2025);
4. **СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»**, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 (ред. от 24.12.2025);
5. **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»**, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 3 (ред. от 12.02.2026);
6. **СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»**, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 (ред. от 22.08.2024);
7. **Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»** (вместе с «ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 797 (ред. от 14.03.2023);

8. **Технический регламент** Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 (ред. от 05.10.2021);

9. **Технический регламент** Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (вместе с «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»), утв. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 (ред. от 23.06.2023);

10. **Технический регламент** Таможенного союза «О безопасности зерна» (вместе с ТР ТС 015/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности зерна), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 874 (ред. от 26.11.2024);

11. **Технический регламент** Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 22.04.2024);

12. **Технический регламент** Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (вместе с «ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 (ред. от 28.01.2020);

13. **Технический регламент** Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (вместе с «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции»), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 (ред. от 23.06.2023);

14. **Технический регламент** Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (вместе с «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции»), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68 (ред. от 27.09.2023);

15. **Технический регламент** Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (вместе с «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки»), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (ред. от 22.04.2024);

16. **Приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н** «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок» (ред. от 12.12.2023);

IV. Технологические документы на производство продукции, реализуемой в столовой

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников: сборник технических нормативов /Москва : ДеЛи принт, 2007.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Москва: ДеЛи плюс, 2015.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/Москва: Хлебпродинформ,1996.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/Санкт-Петербург: Профикс, 2004.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях/Москва: ДеЛи принт ,2010.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Москва: Де Ли принт,2012.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Москва: ДеЛи принт, 2011.

8. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва, Де Ли принт,2022.

V. Форма учета и отчетности

Для осуществления контроля за качеством питания в столовой ведется следующая необходимая техническая документация:

1. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений, влажности складских помещений.
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
4. Гигиенический журнал сотрудников.
5. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
6. Отчет по результатам производственного контроля.
7. Журнал регистрации результатов лабораторно- инструментального контроля, проводимого сторонними организациями.
8. Журнал регистрации и контроля бактерицидной установки.

Также ведутся и оформляются:

- 1) технико-технологические карты;
- 2) цикличное меню;
- 3) ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

При получении продовольственных товаров оформляются и предоставляются:

- 1) накладные;
- 2) сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество пищевых продуктов и продовольственного сырья.

VI. Мероприятия производственного контроля

Критические контрольные точки	Показатели	НД	Ответственное лицо
Контроль санитарно-технического состояния помещений	Своевременное проведение ремонта помещений: - проведение ремонта помещений по мере необходимости, при этом для отделки, облицовки и окраски помещений использовать материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств, разрешенные для этих целей МЗ РФ, -оборудование светильников защитными плафонами, заменять перегоревшие лампы по мере необходимости, -проведение профилактического осмотра и ремонта инженерных сетей, водоснабжения, отопления, канализации. Проведение мероприятий по защите столовой от грызунов: -установка металлических стоков в местах прохода коммуникаций.	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 Сан ПиН 2.4.3648-20	Директор лагеря Заведующий производством столовой
Контроль санитарного содержания	- Санитарное содержание производственных и бытовых	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий производством

производственных помещений	помещений обеспечить путем: - соблюдение периодичности текущей уборки помещений, рабочих мест, холодильного оборудования с применением разрешенных моющих средств, - соблюдение периодичности генеральной уборки с последующей дезинфекцией помещений, оборудования и инвентаря - обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами, из числа разрешенных МЗ РФ в достаточном количестве, методическими указаниями на их применение и инструкциями по их приготовлению и хранению. - обеспечение режима мытья технологического инвентаря оборудования, столовой и кухонной посуды в соответствии с требованиями санитарных правил с использованием моющих и дезинфицирующих средств, из числа разрешенных МЗ РФ в достаточном количестве и инструкциями по их применению и хранению.	Сан ПиН 2.4.3648-20	столовой
Приемка сырья и пищевых продуктов	- проверка документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность продуктов, сырья и сохранение их до конца срока годности (-первичная экспертиза сырья (визуальный осмотр, органолептический))	ФЗ от 02.01.2000 N 29-ФЗ Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции 021/2011	Заведующий производством столовой
Хранения сырья, продуктов и полуфабрикатов	- хранение сырья, продуктов и п/ф, согласно инструкциям и условиям, срокам хранения, указанным производителем и согласно сопроводительным документам	Технические регламенты	Заведующий производством столовой
Подготовка сырья к процессу производства	- просеивание всего сыпучего сырья, - санитарная обработка яиц, - зачистка блоков масла сливочного и т.д	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 Технические регламенты	Заведующий производством столовой

	В зависимости от вида сырья.		
Контроль качества и безопасности готовой продукции	Соблюдение технологического процесса при приготовлении блюд: - соблюдение поточности технологических процессов, -соблюдение приготовления блюд согласно технологическим картам (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников), -соблюдение температурного режима готовой пищи и сроки ее реализации. -ведение журналов по столовой согласно Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль за качеством приготовляемой и реализуемой продукции.	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 Сан ПиН 2.4.3648-20	Заведующий производством столовой Технолог Медицинский работник Члены бракеражной комиссии
Создание бракеражной комиссии	Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания в лагере, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в лагере.	Приказ и положение о бракеражной комиссии Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 Сан ПиН 2.4.3648-20 Технологические карты	Заведующий производством столовой Медицинский работник Члены бракеражной комиссии
Контроль за соблюдением личной гигиены	Обеспечение персонала санитарной одеждой в соответствии с нормами (смена одежды - ежедневно). Допуск к работе: -сдача анализов необходимых для допуска к работе на пищеблоке в летний оздоровительный период; -прохождение ежедневных медицинских осмотров-термометрия и освидетельствование на гнойничковые инфекции; -заполнение гигиенического журнала; - наличие личной медицинской книжки с актуальными отметками: прохождения медосмотра, гигиеническим обучением, выполнением необходимых профилактических прививок (вакцинации).	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2019 №29н; Приказ Минздрава РФ от 06.12.2021 №1122Н Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 •	Заведующий производством столовой Медицинский работник

Контроль за применением бактерицидной установки в производственных помещениях и обеденном зале	Закрытые облучатели должны работать в помещениях согласно инструкции, контроль и безопасность работы бактерицидной установки фиксировать в журнале - ежедневно	Р 3.5.1.4025-24 Дезинфектология. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях	Заведующий производством столовой медицинский работник
Факторы производственной среды	-Микроклимат на рабочих местах. - Освещенность общая и на рабочих местах. -Шум и вибрация.	Сан Пин 1.23685-21	Директор лагеря
Инженерно–техническое обеспечение предприятия	-Контроль исправности инженерных сетей (ВК, ОВ), -Контроль исправности системы освещения, -Контроль исправности холодильных установок, -Контроль исправности технологического оборудования, -Проведение косметических ремонтов.	Сан Пин 1.23685-21 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	Директор лагеря
Контроль за заполнением нормативных документов	- Ежедневное заполнение журналов, норм учета и отчетности	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий производством
Аттестация работника пищеблока	-С целью повышения квалификации проводить обучения, мастер классы, -Своевременная аттестация квалификации работника.	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	Технолог

**VII. Обоснование мероприятий
по безопасности продукции и технологического процесса**

№ п/п	Наименование продукции	Критерий безопасности	Мероприятия
1.	Готовые блюда, кулинарная и кондитерская продукция	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	Органолептическая оценка каждой партии, санитарно-гигиенический контроль готовой продукции, показатели безопасности.
2.	Полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы натуральные и рубленые	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	Органолептическая оценка каждой партии, санитарно-гигиенический контроль готовой продукции, показатели безопасности.
3.	Полуфабрикаты из овощей и фрукты	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	Органолептическая оценка каждой партии, санитарно-гигиенический контроль готовой продукции, показатели безопасности

**VIII. Перечень должностей,
подлежащих предварительным и периодическим
медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке в столовых**

№ п/п	Должность	Периодичность медосмотра	Периодичность гигиенической подготовки
1.	Заведующий производством	1 раз в год	1 раз в год
2.	Повар	1 раз в год	1 раз в год
3.	Машинист моечной машины	1 раз в год	1 раз в год

IX. Аттестация профессиональной квалификации работников

№	Профессия	Период прохождения обучения
1.	Заведующий производства	1 раз в год
2.	повар	1 раз в год

**X. Объём и периодичность
проведения лабораторных и инструментальных исследований
в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора**

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
1.	Микробиологические исследования готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Полуфабрикаты, гарниры, овощные блюда	1-2 блюда выборочно	2 пробы
2.	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки спецодежда персонала	2 смыва	2 пробы
3.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно показательной флоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки, спецодежда персонала	2 смыва	2 пробы
4.	Калорийность (определение жира и сухих веществ) в блюдах, выход блюд Определение сухих веществ	Гарниры, вторые блюда	1 блюдо выборочно	1 проба

**XI. Перечень возможных аварийных ситуаций,
связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-
эпидемиологическому благополучию населения:**

1. Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.
2. Получение сообщений об инфекционном или паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллёз и др.), а также об отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

№ П/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию
----------	--	--	---

1.	Прекращение подачи воды хозяйственно-бытового назначения (авария на водопроводе)	Распространение кишечных инфекций (сотрудники предприятий)	1.Сообщить о случае аварии на водопроводе заведующему столовой, мастеру участка, главному инженеру, в МРУ № 81 ФМБА России. 2.Использовать запас водопроводной воды для мытья рук. 3.При длительной аварии на водопроводе (более 3-х часов) – прекращение работы до устранения неполадок.
2.	Прекращение подачи электричества (авария на электросетях)	Травмы работающих в неосвещенных помещениях. Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушение условий хранения продукции (пищевые отравления)	1.Сообщить о случае аварии на электросетях заведующему столовой, мастеру участка, главному инженеру, МРУ № 81 ФМБА России. 2.Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества.
3.	Засор системы канализации	Распространение кишечных инфекций (сотрудники предприятия)	1.Сообщить о случае аварии в канализационной сети заведующему столовой, мастеру участка, главному инженеру, МРУ № 81 ФМБА России. 2.Провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств. 3.Остановка производства.
4.	Прекращение подачи тепла (в холодный период года)	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний (сотрудники предприятия)	1.Сообщить о случае аварии в канализационной сети заведующему столовой, мастеру участка, главному инженеру, МРУ № 81 ФМБА России. 2.Остановка производства и отправка во внеочередной отпуск всех работников предприятия за исключением занятых на работах по устранению аварийной ситуации.
5.	Поломка газоразрядных ламп	Отравления парами ртути (сотрудники предприятия)	1.Вывести персонал из помещения, где произошла неисправность ламп. 2.Провести демеркуризацию помещений. 3.Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступить к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК. 4.Провести утилизацию неисправных ламп в специальной организации.
6.	Нарушение технологических процессов	Возможные нарушения технологических процессов могут создавать угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	1.Остановка производства. 2.Сообщить заведующему столовой, мастеру участка, Роспотребнадзор, МРУ № 81 ФМБА России.