

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

Байбуганов Сергей Геннадьевич



01.04.2026г.

Пр. № «18» от 01.04.2026г.

**Программа производственного контроля ИП Байбуганова С.Г.
(услуги общественного питания
пришкольный лагерь
"Шемет")**

Руководитель предприятия:

директор Байбуганов Сергей Геннадьевич

ИНН 702435138102

ОГРНИП 314702432400017

ОКПО: 0190858524

Юридический адрес: 636037, Томская область

г.Северск, пр. Коммунистический, д.161, кв.138

Фактический адрес: 636013, Томская область

г.Северск, ул.Победы,126

Вид деятельности: услуги общественного

питания, изготовление кулинарной продукции

г.Северск

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

№ п/п	ФИО	Должность
1.		

Нормативно-методическая документация:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СП 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- ТР ТС 021/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий

Предварительным медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Допуск персонала на каждую смену в оздоровительную организацию осуществлять при наличии результатов обследований п.1900, 1903, 1965

- на наличие норо-, рота- и других вирусных возбудителей кишечных инфекций работников пищеблока не ранее, чем 3 календарных дня до выхода на работу;

Потенциальную опасность представляют:

- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Грызуны, клещи, мухи и тараканы в помещениях ОУ и в районе размещения учреждения.

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	

2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены, наличие масок и перчаток у работников пищеблока и средств обработки рук в помещениях и туалетных комнатах ОУ. Использование ионизаторов воздуха в кабинетах и коридорах школы	ежедневно	
3.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	
4.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	
5.	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	
6.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	
7.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	Ежедневно	
8.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	
9.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	
10.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	
11.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		
12.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	
13.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	
14.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	

15.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом.	ежедневно	
16.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Заведующая производством	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующая производством	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующая производством	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз при приемке лагеря	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Примерное меню, согласованное с начальником лагеря

3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Меню, технологические карты
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Журналы, визуальный контроль
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Журнал температурного режима и относительной влажности.
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. Контроль за работой посудомоечных машин	Ежедневно 1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Визуальный контроль Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Заведующая производством	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по мытью столовой посуды

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	2 блюда	1 раз в смену	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в смену	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-	Объекты производственного окружения, руки и	5 смывов	1 раз в смену	Акт проверки

	показательной микрофлоры (БГКП)	спецодежда персонала			
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в смену	Акт проверки

Г Р А Ф И К
проведения уборки помещений

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующими раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Дезинфекция и дезодорация	До открытия лагеря и далее по мере необходимости
5	Остатки пищи удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка помещений пищеблока	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	Перед открытием смены и каждые 10 дней