

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ г. Зернограда  
О. А. Мясникова  
Приказ от 01 сентября 2025 г. № 529

**ПРОГРАММА**  
**ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ**  
**САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)**  
**МЕРОПРИЯТИЙ**  
**для организаций общественного питания**  
**(столовая общеобразовательного учреждения)**

*Столовая МБОУ гимназия г. Зернограда,  
347740 Ростовская область, г. Зерноград ул. Советская 42 /11*

- Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия г. Зернограда  
ИНН – 6111011249
- ФИО руководителя – Мясникова Ольга Алексеевна  
телефон – (8- 863-59) 41-8 -33
- Юридический адрес – 347740 Ростовская область, г. Зерноград, ул. Советская 42/11
- Фактический адрес – 347740 Ростовская область, г. Зерноград, ул. Советская 42/11
- Количество работающих – 2 чел.  
из них относящихся к декретированному контингенту - 2 чел.

**Свидетельство о государственной регистрации**  
61-АЖ 797780 от 26.04.2012 г.

**1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

- организация общественного питания (МБОУ гимназия г. Зернограда);
- выпускаемая продукция в ассортименте:

1. Первые блюда – 3 наименования:
  - 1.1. Суп картофельный с горохом (рец. № 138, сб. 1996 г. )
  - 1.2. Суп рисовый (рец. № 120, сб. 1997г)
  - 1.3. Суп-лапша домашняя (рец. № 151, сб. 1997 г)
2. Гарниры из картофеля и овощей – 1 наименование:
  - 2.1 Пюре картофельное (рец. № 472, сб.1996 г)
3. Гарниры из групп, бобовых и макаронных изделий – 2 наименования:
  - 3.1. Каша гречневая (рец.№ 463, сб. 1996 г)
  - 3.2.Макаронные изделия отварные (рец.№ 466,сб.1996 г)
4. Салаты и винегреты – 2 наименования:
  - 4.1. Салат из свежих огурцов (рец. №36, сб. 1997 г)

- 4.2. Салат из свежих помидоров (рец. № 39, 1997 г)
  5. Тушеное мясо, суппродукты – 1 наименование:
    - 5.1. Гуляш (рец. № 401, сб. 1996 г)
  6. Блюда из рубленного мяса – 2 наименования:
    - 6.1. Шницель натуральный рубленный (рец. № 413, сб. 1996 г)
    - 6.2. Котлета свиная натуральная (рец. №414, сб.1996 г)
  7. Вязкие каш – 2 наименования:
    - 7.1. Каша рисовая вязкая на молоке (рец.№257, сб.1996 г)
    - 7.2. Каша манная вязкая на молоке (рец.№257, сб.1996 г)
  8. Чай – 1 наименование:
    - 8.1. Чай с сахаром (рец.№628,сб.1996 г)
  9. Кисели – 1 наименование:
    - 9.1. Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах (рец.№591, сб. 1996 г)
  10. Компоты – 2 наименования:
    - 10.1. Компот из свежих плодов (рец., №585, сб.1996)
    - 10.2. Компот из смеси сухофруктов (рец.№588, сб.1996 г)
- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с п. 8.2. СП 2.3.6.1079-01.)

## **2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

Шульга Людмила Васильевна – заместитель директора по АХР,  
Костенко Наталья Николаевна - ответственная за организацию питания

## **3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27 октября 2020 г. N 32;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 26.02.2020 № 201 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях Зерноградского района»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 10.01.2020 № 10 «Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций Зерноградского района из малообеспеченных семей в 2020 году»;

- Постановление Администрации Зерноградского района от 18.03.2020 № 285 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций Зерноградского района в 2020 году»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 02.02.2021 № 66 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях Зерноградского района в 2021 году»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 24.09.2020 № 805 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях Зерноградского района в 2020 году»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 02.02.2021 № 67 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций Зерноградского района в 2021 году»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 07.10.2020 № 864 « Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях, подведомственных управлению образования Администрации Зерноградского района»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 07.10.2020 № 865 « Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся из малоимущих семей, получающих основное общее и среднее общее образование в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях, подведомственных управлению образования Администрации Зерноградского района, за счет средств бюджета Зерноградского района»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 08.10.2020 № 873 « Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций Зерноградского района»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 12.10.2020 № 884 « О внесении изменений в постановление Администрации Зерноградского района от 26.02.2020 № 201 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях Зерноградского района»;
- Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020);
- Приказ управления образования Администрации Зерноградского района № 175 от 12.03.2020 г. «Об организации бесплатного двухразового горячего питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в

муниципальных общеобразовательных организациях зерноградского района»;

- Приказ управления образования Администрации Зерноградского района от 06.04.2020 № 231 « Об организации выдачи продуктовых наборов для обучающихся 1-11 классов, имеющим право на обеспечение бесплатным питанием в учебные дни, для которых временно приостановлено посещение муниципальных общеобразовательных организациях зерноградского района».

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

**4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

| №<br>п/п | Наименование должностей |
|----------|-------------------------|
| 1.       | Старший повар           |
| 2.       | Повар                   |

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

| Наименование осмотров, обследований:                                                                     | Кратность обследований:                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Осмотр терапевтом                                                                                        | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                                 |
| Осмотр дерматовенерологом                                                                                | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                                 |
| Осмотр рентгенологом                                                                                     | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                                 |
| Осмотр оториноларингологом                                                                               | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                                 |
| Осмотр стоматологом                                                                                      | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                                 |
| Осмотр инфекционистом                                                                                    | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                                 |
| Рентгенография грудной клетки                                                                            | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                                 |
| Исследование крови на сифилис                                                                            | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                                 |
| Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф | При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям                           |
| Исследование на гельминтозы                                                                              | При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям |
| Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка                                                 | При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям |

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже - 1 раз в 2 года.

**5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование мероприятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Периодичность</b>                  |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1.               | Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт.                       | Постоянно                             |
| 2.               | Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.                                                                                                                                                                                                                                                            | ежегодно                              |
| 3.               | Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.                                                                                                                                                                                                                                                     | ежедневно                             |
| 4.               | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.                                                                                                                                                                                                                                        | постоянно                             |
| 5.               | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.                                                                                                                                                                                         | постоянно                             |
| 6.               | Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их устранение от работы.                                                                                                                                                | ежедневно                             |
| 7.               | Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д. | постоянно                             |
| 8.               | Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ежедневно                             |
| 9.               | Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.                                                                                                                                                                   | В соответствии с разделом 7 программы |
| 10.              | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.                                                                                                                                                                                                                            | постоянно                             |
| 11.              | Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ежемесячно                            |
| 12.              | Контроль за организацией питания:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ежедневно                             |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 12.1 | Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.                                                                                                                          | ежемесячно       |
| 12.2 | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.                                                                                                  | ежедневно        |
| 12.2 | Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания. | ежедневно        |
| 12.3 | Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.                                                                                                                    | 1 раз за 10 дней |
| 12.4 | Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.                                                                      | перед выдачей    |
| 12.5 | Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.                                                                                                                                                                                                                                    | ежедневно        |
| 12.6 | Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.                                                                                                                                                                                                                      | ежедневно        |

**6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):**

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

**Организация лабораторных исследований, испытаний  
в организациях питания образовательных учреждений**

| Вид исследований                                                                                           | Объект исследования (обследования)                                                             | Количество, не менее             | Кратность, не реже |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в 6 месяцев  |
| Контроль проводимой витаминизации блюд                                                                     | Третьи блюда                                                                                   | 1блюдо                           | 2 раза в год       |

| Вид исследований                                                                            | Объект исследования (обследования)                                                                     | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                                       | 5 смывов             | 1 раз в год        |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов                  | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей             | 5 смывов             | 1 раз в год        |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов                                               | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 5 смывов             | 1 раз в год        |

**7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

7.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

7.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания» Приложения к СанПиНу 2.3./2.4.3590-20);

7.3. Личные медицинские книжки работников;

7.4. Санитарные паспорта на транспорт;

7.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

7.6. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

7.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)