



УТВЕРЖДАЮ :
**Директор АО «Уральский
комбинат питания»**
Р. Р. Готфрид

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий на пищеблоках социальных, образовательных организаций
г. Челябинска и г. Еманжелинска в 2026 г.

Организация: АО «Уральский комбинат питания»
юридический адрес: г. Челябинск, ул. Васенко, 96

Ответственные лица: **специалист по организации питания района** _____

заведующий производством _____

	Наименование объекта производствен ого контроля	Объект исследования (обследования)	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследования, испытаний и т. п.	Ответственный за выполнение
1	2	3	4	5	6	7
1.	Приобретение, изучение и проработка с сотрудниками				<ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52 ФЗ от 30.03.99 г; - Федеральный закон РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей Государственного и муниципального контроля № 294 от 26.08.2008г; -Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; -Федеральный закон от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»; - Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране граждан от воздействия окружающего дыма и последствий потребления табака»; -Федеральный закон от 24.06.1998г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»; -Федеральный закон от21.11.2011г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»; - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; 	<p>Специалист по организации питания района</p> <p>Заведующий производством</p>

					<ul style="list-style-type: none">- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;- Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;- Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;- ТР ЭАЭС 044/2017 технический регламент Европейского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;- ТР ЕАЭС 040/2016 технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>продукции»;</p> <p>-ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»</p> <p>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю) утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. №299;</p> <p>- СанПиН 3. 3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»</p> <p>-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;</p> <p>- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;</p> <p>СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</p> <p>СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам:</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	
2.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья	Продовольственное сырьё, пищевая продукция	<p>Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации.</p> <p>Соответствие принадлежности и продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.</p> <p>Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объём</p>	Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов, своевременное ведение по установленным формам документации пищеблока (журналов)	<ul style="list-style-type: none"> - ТР ТС 021/2011 - ТР ТС 022/2011 - ТР ТС 005/2011 - ТР ЕАЭС 051/2021 - ТР ТС 033/2013; - ТР ТС 034/2013 - ТР ЕАЭС 040/2016 - СП 2.3/2.4.3590-20 - СП 2.4.3648-20 - СанПиН 2.3.2.1324-03 	Заведующий производством

			информации, наличие текстов на русском языке и т.п.)			
	Лабораторный контроль приложение №1		Обеспечить контроль:			Товаровед, заведующий складом, санитарный фельдшер
3.	Контроль к приёму, хранению пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Сопроводительные документы, условия транспортировки и хранения поступающей продукции. Наличие складских помещений, холодильного оборудования, подтоварников.	За наличием документов, подтверждающих их качество и безопасность поступающих на пищеблок продуктов. Поступление в столовую продукции в таре производителя с наличием маркировочного ярлыка. Соблюдение условий транспортировки и хранения и реализации продуктов питания. Соблюдение сроков	Постоянно	- ТР ТС 021/2011 - ТР ТС 022/2011 - ТР ТС 005/2011 - ТР ЕАЭС 051/2021 - ТР ТС 033/2013; - ТР ТС 034/2013 - ТР ЕАЭС 040/2016 - СП 2.3/2.4.3590-20 - СП 2.4.3648-20 - СанПиН 2.3.2.1324-03	Заведующий производством

		Наличие достаточного холодильного оборудования в рабочем режиме.	реализации поступающей продукции, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих их происхождение Соблюдение температурного режима хранения в складском помещении.			
4.	Контроль к приготовлению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.	Условия приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий.	Соблюдение требований к первичной обработке овощей, фруктов и яиц. Достаточное количество кухонной посуды и разделочного инвентаря. Наличие достаточного количества технологического оборудования для сырой и готовой продукции, в	Постоянно Постоянно Своевременное ведение документации по установленным	-ТР ТС 021/2011 -СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20	Заведующий производством

		<p>рабочем режиме. Наличие не менее 2х комплектов на одного работника специальной санитарной одежды. Соблюдением технологии приготовления пищи. Выполнением норм закладки сырья и выхода готовой продукции.</p>	<p>формам (журналы)</p>	<p>ТТК, меню-раскладка</p>	<p>Отдел обеспечения АО «Уральский комбинат питания»</p> <p>Заведующий производством</p> <p>Заведующий производством</p>
	<p>Лабораторный контроль</p>	<p>Лабораторный и инструментальный контроль: Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства.</p>	<p>Не менее 2 пробы 1 раз в квартал.</p>	<p>-ТР ТС 021/2011 -СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20 -СП 1.1.1058-01</p>	<p>Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области», любая аккредитованная лаборатория.</p> <p>Санитарный фельдшер</p>

		Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда. Суточный рацион питания. Третьи блюда.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	Не менее 1 пробы 1 раз в год. 1 блюдо 1 раз в год.		
5.	Санитарно-эпидемиологический режим	Объекты производственного окружения, производственное оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала.	Соблюдение режима мытья столовой и кухонной посуды; проведения ежедневной влажной уборки в помещениях, проведение профилактической дезинфекции. Еженедельное проведение генеральных уборок помещений пищеблока. Выполнение правил личной гигиены сотрудниками	Постоянно	-ТР ТС 021/2011 -СП 2.3/2.4.3590-20 -СП-2.4.3648-20 -СП 2.1.3678-20 -СанПиН 2.1.3684-21	Заведующий производством Санитарный фельдшер. Специалист отдела по организации питания района <i>Медицинский работник учреждения</i>

		<p>пищеблока.</p> <p>Соблюдение требований по использованию моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты.</p> <p>Соблюдение требований к использованию и хранению уборочного инвентаря.</p>			
	Лабораторный контроль	<p>Лабораторный контроль:</p> <p>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП).</p> <p>Исследование дезинфицирующих средств на содержание действующих в-в</p>	<p>Не менее 5 смывов 1 раз в год</p> <p>1 раза в год и при смене дез. средства</p>	-СП 1.1.1058-01	<p>Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области», любая аккредитованная лаборатория. Санитарный фельдшер.</p>

		<p>Осуществлять контроль: За ведением по установленным формам документации пищеблока: - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; - гигиенический журнал (сотрудники); - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - журнал проведения генеральных уборок; - примерное циклическое меню; - ТТК</p>	<p>Постоянно</p>	<p>-ТР ТС 021/2011 -СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20 -СанПиН 2.1.36874-21</p>	<p>Специалист отдела по организации питания района</p> <p>Заведующий производством, <i>медработник школы</i></p>
--	--	--	------------------	--	--

			Организация своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудниками, оформление личных медицинских книжек.	1 раз в год , перед летним оздоровительным сезоном	-Приказ № 29-Н от01.04.2021г п.23 -СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Специалист отдела по организации питания района. Санитарный фельдшер. Заведующий производством, <i>медработник школы</i>
			Организация своевременного прохождения гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.	1 раз в год руководители и работники п/б участвующие в производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов, один раз в 2 года другие работники пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Санитарный фельдшер. Заведующий производством, <i>медработник школы</i>
			Обеспечение достаточным количеством столовой, кухонной посудой, тары, разделочного и уборочного инвентаря, спец. одежды, моющих и дез. средств .	2 раза в год (август, май), по заявке зав. производством и по необходимости По нормативу, графику вывоза(ежемесячно)	-СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20	Отдел обеспечения АО «Уральский комбинат питания»

Приложение №1

Список сырья и поступающей продукции для лабораторных исследований (входящее сырье) и химии для проведения текущей уборки и дезинфекции.

Сырье, продукция	лабораторные исследования (Физико-химические и микробиологические показатели, идентификация продуктов)	Программы исследований	Количество сырья, продукции	Кратность
Мясо:	физико-химические показатели, микробиология, идентификация	Токсические элементы, антибиотики, радионуклеиды	1,0 кг-идентификация 1,0 кг-микробиология	1 р в квартал При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов
свинина				
говядина				
курица				
Фарши:				1 раз в квартал
новый		микробиология		
куриный				
Молоко и молочная продукция:	физико-химические показатели, микробиология, идентификация	Определение массовой доли % жира, белок, влаги, соли; -КМАФАнМ -Дрожжи БГКП, патоген, стафилококки		При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов, ежемесячно
молоко		Идентификация, Микробиология, Определение массовой доли жира, белка.	6,0 л- идентификация 1,0 л –м/б 1,0 л- определение массовой доли жира, белка	
кисло-молочные напитки				
сметана				
творог				
сливочное масло		Определение массовой доли%(жира, влаги, соли) Идентификация (ЖКС, на стерильности) -микробиология	0,6 кг-идентификация 0,5 кг-микробиология	
сыры		Определение массовой	1,0 кг идентификация и м/б	

		доли% (жира, влаги, токсических элементов) -микробиология		
сгущенное молоко		Определение массовой доли% (жира, влаги, токсических элементов)		
Бакалея, консервированные пищевые продукты.	Органолептические показатели, при не соответствии исследования состава			При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов
Овощи	исследования на нитраты	С сентября по март		При смене поставщиков
	Иерсинеоз (смывы)	С марта по июнь		
Колбасные изделия	физико-химические показатели, микробиология, идентификация	Определение массовой доли % (белок, жир, соль, нитраты),		При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов
Рыба	Исследование на паразитологические показатели (личинки)		1,0 кг паразитология	При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов