



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 2853BA00D0B8B8F410E0D5504AC9B45  
Владелец: Шакиров Рустам Марсурович  
Действителен с 06.12.2023 до 03.03.2025

ПОДПИСАНО»

Исполнитель производственного отдела

ООО «Татнефть-УРС»

Г.Г. Гимадиева

2024 г.

## П Р О Г Р А М М А

### ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Столовая при лицее №1  
ООО «Татнефть-УРС»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ООО «Татнефть-УРС»



Г.М. Мишанова

2024 г.

**1. Общие сведения о предприятии**

Юридический адрес:	Россия, Республика Татарстан, г. Альметьевск, Объездной тракт, д. 23/2
Фактический адрес:	Россия, Республика Татарстан, г. Альметьевск, ул. Тагирова, д.33
Контактные телефоны:	Заведующая блоком столовых: Шигапова Г.А. Сот. телефон: 8-917-850-58-53
Вид деятельности:	Услуги общественного питания

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Регистрационный номер</b>
1	ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999г.
2	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000г.
3	Закон РФ «О защите прав потребителей»	от 07.02.1992г. № 2300-1
4	Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
5	Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
6	Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
7	Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
8	«Организации и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 1.1.1058-01
9	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
11	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96
12	Услуги общественного питания. Общие требования.	ГОСТ 31984-2012
13	Услуги общественного питания. Требования к персоналу.	ГОСТ 30524-2013
14	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ 30389-2013
15	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	ГОСТ 30390-2013

16	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.	ГОСТ 31986-2012
17	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.	ГОСТ 31987-2012
18	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	ГОСТ 31988-2012
19	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.	ГОСТ Р 51074-2003
20	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г.	«Хлебпродинформ» Москва 1996 г.
21	Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий 1996г.	«Хлебпродинформ» Москва 1996 г.
22	Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций	МР 2.4.0179-20

### 3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Организация и осуществление программы производственного контроля в соответствии с СанПиН 1.1.1058-01	В течение года, постоянно	Заведующий столовой
2	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года, постоянно	Заведующий столовой
3	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Ежедневно	Заведующий столовой Повар-бригадир
4	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п. 6	Инженер по охране труда Заведующий столовой
5	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	Постоянно, в соответствии с п. 8	По договору
6	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	Постоянно	Повар-бригадир Мед. сестра Кладовщик (склад)
7	Контроль за организацией рационального питания учащихся, соблюдением технологического процесса, за качеством и безопасностью сырья и производимой продукции, проведения витаминизации, хранением суточных проб	Ежедневно	Заведующий столовой Повар-бригадир Бракеражная комиссия
8	Контроль за наличием сертификатов на продукты питания	Постоянно	Заведующий столовой Повар-бригадир Кладовщик (склад)
9	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения	Ежедневно	Повар-бригадир

	продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)		Повар Мед. сестра
10	Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования	Ежедневно	Повар-бригадир Повар Мед. сестра
11	Контроль за работой систем санитарно-технического состояния объекта (системы вентиляции, отопления, водоснабжения, электроснабжения, канализации), своевременностью проведения необходимых испытаний и освидетельствования технических устройств на объектах, проверок контрольных средств измерений	Постоянно	Заведующий столовой

#### 4. Лабораторный контроль воды, сырья, готовой продукции

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность проведения испытаний	Кем осуществляется	Обозначение НД на методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевые продукты	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно- сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Повар-бригадир, мед. сестра	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ФЗ от 02.01.2000 г. N 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритторных жиров); Готовой продукции: <u>Салаты в ассортименте (салат из сырых овощей, салат из вареных</u>			

			<p><u>овошей, мясной, рыбный салат</u>):</p> <p>- органолептические показатели;</p> <p>- микробиологические показатели (БГКП, КМАФАнМ, патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонелла, стафилококк, бактерии рода <i>Протеус</i>).</p> <p><u>Вторые блюда (котлеты, биточки, шницели, бифштексы, тефтели и т.п. из мяса, птицы, рыбы, круп, овощей и т.д.), соусы, творожные, мясные, овощные блюда:</u></p> <p>- органолептические показатели;</p> <p>- микробиологические показатели (БГКП, КМАФАнМ, патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонелла, стафилококк, бактерии рода <i>Протеус</i>).</p> <p><u>Гарниры:</u></p> <p>- органолептические показатели;</p> <p>- микробиологические показатели (БГКП, КМАФАнМ, патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонелла, стафилококк, бактерии рода <i>Протеус</i>).</p> <p><u>Напитки</u> <u>собственного производства:</u></p> <p>- органолептические показатели;</p>	<p>Контроль каждой партии 1 раз в квартал (по 1 образцу)</p>	<p>Повар-бригадир, мед. сестра По договору с лабораториями</p>	<p>ГОСТ 31986-2012</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ГОСТ 31659-2012,</p> <p>ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659-2012,</p> <p>ГОСТ Р 54607.1-2011</p> <p>ГОСТ Р 54607.2-2012</p>
			<p><u>Гарниры:</u></p> <p>- органолептические показатели;</p> <p>- микробиологические показатели (БГКП, КМАФАнМ, патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонелла, стафилококк, бактерии рода <i>Протеус</i>).</p> <p><u>Напитки</u> <u>собственного производства:</u></p> <p>- органолептические показатели;</p>	<p>Контроль каждой партии 1 раз в квартал (по 1 образцу)</p>	<p>Повар-бригадир, мед. сестра По договору с лабораториями</p>	<p>ГОСТ 31986-2012,</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>МУ 1-40/3805</p> <p>ГОСТ 25011-81,</p> <p>ГОСТ 4288-76</p> <p>ГОСТ 31659-2012,</p> <p>ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659-2012.</p> <p>ГОСТ 31986-2012,</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ГОСТ Р 54607.1-2011</p> <p>ГОСТ Р 54607.2-2012</p>
			<p><u>Гарниры:</u></p> <p>- органолептические показатели;</p> <p>- микробиологические показатели (БГКП, КМАФАнМ, патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонелла, стафилококк, бактерии рода <i>Протеус</i>).</p> <p><u>Напитки</u> <u>собственного производства:</u></p> <p>- органолептические показатели;</p>	<p>Контроль каждой партии 1 раз в квартал (по 1 образцу)</p>	<p>Повар-бригадир, мед. сестра По договору с лабораториями</p>	<p>ГОСТ 31986-2012</p>

		- микробиологические показатели (БГКП) <u>Мучные изделия:</u> - органолептические показатели.  Воды питьевой (из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, готовочном (выборочно): Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические показатели; - микробиологические показатели.	1 раз в 6 месяцев (по 1 образцу)  Контроль каждой партии	По договору с лабораториями  Повар-бригадир, мед. сестра	ТР ТС 021/2011 ГОСТ Р 54607.1-2011 ГОСТ Р 54607.2-2012  ГОСТ 31986-2012
3	Контроль на этапе технологических процессов	Суточный рацион питания	2 раза в год (по 1 пробе)	По договору с лабораториями	СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПин 2.1.4.1074-01
4	Санитарно-эпидемиологический режим	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре, полнота вложения	1 раз в год (по 1 образцу)	По договору с лабораториями	СП 2.4.5.2409-08
	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного окружения, рук и спецодежды персонала: - микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год (5 смывов)	По договору с лабораториями	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.5.2409-08
		Смывы с оборудования, инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (иерсинии)	1 раз в год (5 смывов)	По договору с лабораториями	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.5.2409-08
		Смывы с оборудования,			

			инвентаря, тары, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов (рыба, мясо, зелень): - исследования смывов на наличие яиц гельминтов	1 раз в год (5 смывов)	По договору с лабораториями	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.5.2409-08
--	--	--	--	------------------------	-----------------------------	--

## 5. Лабораторный контроль условий труда

Производственные факторы	Периодичность проведения контроля	Точки отбора	Действующая нормативная документация	Организация, осуществляющая контроль
1. Параметры микроклимата производственных помещений: - температура - влажность воздуха - скорость движения воздуха - тепловое излучение	2 раза в год или при вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования (14 проб)	- Обеденный зал; - Производственные помещения; - Складское помещение; - Моечная.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	По договору с лабораториями
2. Параметры освещенности - естественное освещение - искусственное освещение	1 раз в год или при вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования (5 проб)	- Обеденный зал; - Производственные помещения; - Складское помещение; - Моечная.	СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение.	
3. Параметры шума - уровень звука и звукового давления - вибрация	1 раз в год или при вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования (1 проба)	- От работы технологического оборудования и вентиляции в горячем цехе	СП 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»	

## 6. Лабораторный контроль за содержанием действующих веществ в дезинфицирующем растворе

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность проведения испытаний	Кем осуществляется	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований
1	Содержание действующих веществ в дезинфицирующем растворе	Дезинфицирующий раствор	Массовая доля хлора	1 раз в год	По договору с лабораториями	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»


## 7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

Должность	Периодичность	Вид осмотра	Основание
Повар-бригадир Повар Кухонный рабочий	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	Рентгенография грудной клетки, заключение фтизиатра	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 12.04.2011 г. № 302н
	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	Гинеколог стоматолог отоларинголог психиатр нарколог терапевт	
	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	Дерматовенеролог (мазок на ЗППП, кровь на RW)	
	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	Обследование на гельминтозы	
	При поступлении на работу	Золотистый стафилококк	
	При поступлении на работу	Серологическое обследование на брюшной тиф	
	При поступлении на работу	Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций	
	1 раз в 2 года	Гигиеническое обучение	

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.

## **10. Перечень форм учета и отчетности, связанные с осуществлением производственного контроля на предприятии**

- Товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия;
- Журнал бракеража поступающего сырья и пищевых продуктов;
- Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Утвержденное меню;
- Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы;
- Журнал регистрации температурного режима;
- Журнал учета относительной влажности и температурного режима;
- Личные медицинские книжки, журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуск к работе);
- Журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания;
- Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды;
- Инструкции по эксплуатации посудомоечной машины;
- Протоколы лабораторных исследований готовой продукции, воды на безопасность;
- Акты проверки;
- Графики проведения дезинфекции, дератизации;
- Журнал проведения инструктажа по технике безопасности;
- Журнал остатков пищи;
- Журнал учета контрольных проб.

Лист согласования			Тип согласования: <b>последовательное</b>	
N°	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Шакиров Р.М.		 Подписано 02.04.2024 - 08:57	-