

Утверждаю:

заведующий

(должность)

Мезенкова Елена Михайловна

(Ф.И.О.)

(подпись)

« 26 » января 2026 г.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в дошкольной образовательной организации

Наименование юридического лица	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №123 г Пензы «Семицветик» (филиал №2 «Пчелка» Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №123 г Пензы «Семицветик»)
Ф.И.О. руководителя, контактный телефон	Мезенкова Елена Михайловна, 8(412) 68-58-86
Юридический адрес	440008, г. Пенза, ул. Суворова, 137
Фактический (-ие) адрес (-а)	440061, г Пенза, ул. Набережная реки Суры, 12А 440061, г Пенза, ул. Набережная реки Суры, 6
ОГРН	1025801107860
ИНН	5834012563
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 11910 Дата выдачи: 27 июня 2016 года
Наличие бассейна	Отсутствует
Наличие медицинского блока	440061, г Пенза, ул. Насосная, 1
Организация питания	440061, г Пенза, ул. Набережная реки Суры, 12А 440061, г Пенза, ул. Набережная реки Суры, 6

Общие положения

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и действующего санитарного законодательства.

2. Производственный контроль – это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

3. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности вредного влияния объектов производственного контроля для человека путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

4. Объектами производственного контроля являются учреждение, помещения, территория, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг и т.д.

5. Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний;
- организацию медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации сотрудников;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество и безопасность оборудования, отделочных материалов, продукции, технологий, их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

- ведение необходимой документации, установленной действующим законодательством;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

- визуальный контроль специально уполномоченными работниками организации за выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

6. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками образовательной организации.

7. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении: места фактического осуществления деятельности юридического лица (ИП); действующего санитарного законодательства; реконструкции помещений; при ухудшении санитарно-эпидемиологической обстановке на объекте; наличии жалоб и т.д.

8. Общее руководство и ответственность за осуществление производственного контроля возлагается на руководителя образовательной организации.

9. Приказом руководителя организации назначаются ответственные лица за выполнение конкретных мероприятий программы.

10. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта, определении контрольных критических точек и обеспечивает исполнение принципов контроля анализа опасностей на контрольных критических точках.

Перечень официально изданных санитарных правил

1. ФЗ № 52 - ФЗ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
2. Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
3. Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
6. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»,
7. 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»,
8. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
9. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,
10. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
11. Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»,
12. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»,
13. Технический регламент ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»,
14. Технический регламент ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»,
15. Технический регламент ТС ТР 008/2011 «О безопасности игрушек»,
16. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
17. Технический регламент ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
18. Технический регламент ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»,
19. Технический регламент ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»,
20. Технический регламент ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»,
21. Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
22. Технический регламент ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»,
23. Технический регламент ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»,

24. Технический регламент ТР ЕАЭС 042/2017 «О безопасности оборудования для детских игровых площадок»,
25. Технический регламент ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»,
26. Технический регламент ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»,
27. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
28. МР 2.4.5.0128-18 «Организация питания детей при проведении массовых мероприятий»,
29. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»,
30. МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»,
31. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
32. МР 2.1.0246-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований 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».

Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медицинских осмотров

№ п/п	Наименование должности	Прохождение гигиенической подготовки	Прохождение медицинского осмотра
1	Все работники образовательной организации, не связанные с приготовлением и раздачей пищи	1 раз в 2 года	предварительный (при поступлении на работу) и периодический в соответствии с приказами Минздрава РФ (1 раз в год)
2	Все работники образовательной организации, связанные с приготовлением и раздачей пищи	1 раз в год	предварительный (при поступлении на работу) и периодический в соответствии с приказами Минздрава РФ (1 раз в год)

Список сотрудников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность	№ личной медицинской книжки (ЛМК)	Дата прохождения медицинского осмотра	Дата прохождения гигиенической аттестации
1.	Артемова Юлия Алексеевна	воспитатель	58473116	18.08.2025	22.08.2025 22.08.2026
2.	Бориснева Ирина Васильевна	воспитатель	49531992	20.02.2025	12.02.2025 12.02.2026

3.	Гришечкина Алена Олеговна	завхоз	54450526	13.05.2025	21.05.2025 21.05.2026
4.	Гришечкин Владимир Николаевич	дворник	62358585	29.07.2025	31.07.2025 31.07.2027
5.	Гунина Наталья Владиславовна	кастелянша	38478837	27.01.2025	30.01.2025 30.01.2027
6.	Грязева Марина Михайловна	сторож	58472550	05.08.2025	09.08.2024 09.08.2026
7.	Демина Лариса Ивановна	воспитатель	49530158	20.01.2026	23.01.2026 23.01.2027
8.	Дрожалкин Константин Владимирович	сторож	36174556	12.02.2025	19.02.2024 19.02.2026
9.	Жесткова Ирина Анатольевна	помощник воспитателя	50375405	22.12.2025	25.02.2025 25.02.2026
10.	Зуйкова Лидия Сергеевна	машинист по стирке белья	63138231	7.10.2025	10.10.2025 10.10.2027
11.	Иванов Сергей Юрьевич	рабочий по обслуживанию электрообор.	36622609	16.01.2026	17.01.2025 17.01.2027
12.	Игошин Александр Викторович	сторож	57357388	19.05.2025	28.02.2025 28.02.2027
13.	Ковган Андрей Алексеевич	сторож	58473757	27.08.2025	04.09.2024 04.09.2026
14.	Ковган Оксана Алексеевна	воспитатель	56318966	21.08.2025	22.01.2026 22.01.2027
15.	Ковган Ольга Борисовна	сторож	55024479	13.08.2025	09.10.2025 09.10.2027
16.	Клещарева Светлана Георгиевна	помощник воспитателя	53214743	20.03.2025	21.01.2025 21.01.2027
17.	Кузьмина Анна Евгеньевна	воспитатель	60666931	22.12.2025	24.01.2025 24.01.2026
18.	Куликова Лариса Павловна	воспитатель	49530854	03.06.2025	22.01.2025 22.01.2027
19.	Лобанова Наталья Евгеньевна	воспитатель	50375114	12.03.2025	12.02.2025 12.02.2026
20.	Метальникова Ирина Анатольевна	воспитатель	60668539	26.08.2025	25.02.2025 25.02.2026
21.	Мельникова Анна Сергеевна	помощник воспитателя	53697891	09.06.2025	11.06.2025 11.06.2026
22.	Мухин Сергей Алексеевич	сторож	53696752	11.03.2025	28.02.2025 28.02.2027

23.	Отт Анна Анатольевна	повар	59545043	23.10.2025	30.10.2025 30.10.2026
24.	Прозорова Яна Викторовна	помощник воспитателя	63136145	16.06.2025	15.09.2025 15.09.2026
25.	Русяев Дмитрий Игоревич	сторож	54451262	05.06.2025	01.09.2025 01.09.2026
26.	Спирина Наталья Борисовна	воспитатель	60668555	26.08.2025	25.02.2025 25.02.2026
27.	Тактарова Лидия Николаевна	заместитель заведующего	36174599	22.04.2025	25.02.2025 25.02.2027
28.	Трифонова Валерия Николаевна	учитель логопед	50714108	01.09.2025	04.09.2025 04.09.2027
29.	Чегодаева Любовь Викторовна	повар	48981319	05.05.2025	09.12.2025 09.12.2026
30.	Шамина Елизавета Николаевна	помощник воспитателя	56318033	20.12.2025	26.12.2025 26.12.2026
31.	Шматова Татьяна Алексеевна	воспитатель	57176189	24.03.2025	12.03.2025 12.03.2026

Мероприятия производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль
Территория	Состояние территории (качество асфальтового покрытия дорожек, целостность забора, работа наружного освещения, целостность и состояние игровых площадок, оборудования и т.д.)	Еженедельно	Гришечкина Алена Олеговна
	Качество и частота уборки территории	Еженедельно	Гришечкина Алена Олеговна
Контейнерная площадка	Общее состояние, качество уборки, вывоз отходов	2 раза в неделю	Гришечкина Алена Олеговна
Система вентиляции	Обследование технического состояния системы вентиляции в организации	перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию,	Гришечкина Алена Олеговна

		в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет	
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Гришечкина Алена Олеговна
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Гришечкина Алена Олеговна
Системы водоснабжения, водоотведения, отопления	Общее состояние, отсутствие протечек и т.д.	Постоянно	Гришечкина Алена Олеговна
Микроклимат	Наличие термометров в учебных помещениях. Контроль температуры воздуха помещений. Частота проветривания помещений	Еженедельно	Гришечкина Алена Олеговна
Освещенность	Наличие и состояние осветительных приборов. Наличие, целостность и тип ламп	Еженедельно	Гришечкина Алена Олеговна
Состояние окон	Контроль проведения мытья окон	2 раза в год	Гришечкина Алена Олеговна
	Целостность стекол и состояние рам	Ежедневно	Гришечкина Алена Олеговна
Проведение дератизационных мероприятий	Отсутствие грызунов и следов их жизнедеятельности	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	Гришечкина Алена Олеговна
Проведение дезинсекционных мероприятий	Отсутствие насекомых и следов их жизнедеятельности	По мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	Гришечкина Алена Олеговна
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки, наличие дефектов, трещин и др.	Ежеквартально	Гришечкина Алена Олеговна
Прачечная	Контроль состояния и функционирования технологического оборудования	2 раза в месяц	Гришечкина Алена Олеговна
Образовательный процесс	Контроль за соблюдением режима воспитания и обучения. Объем образовательной нагрузки	Ежемесячно	Тактарова Лидия Николаевна
Использование электронных средств обучения (ЭСО)	Контроль режима и длительности занятий при использовании ЭСО, проведение гимнастики для глаз	Ежедневно	Тактарова Лидия Николаевна

	Наличие экспертного заключения о соответствии кабинета с ЭСО санитарным требованиям	По мере необходимости	Мезенкова Елена Михайловна
Входной контроль поступающей продукции и товаров (учебников, мебели, оборудования, ЭСО, игрушек, отделочных материалов и т.д.)	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)	Каждая поступающая партия	Мезенкова Елена Михайловна
Учебная мебель	Контроль за расстановкой, наличие маркировки	Ежеквартально	Тактарова Лидия Николаевна
	Соответствие мебели росту – возрастным параметрам детей	2 раза в год (сентябрь, январь)	Тактарова Лидия Николаевна
Питьевой режим	Контроль организации, наличие договора поставки и документов, подтверждающих качество и безопасность. Наличие запаса одноразовой посуды	Ежедневно	Тактарова Лидия Николаевна
Санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря	Кратность и качество текущей уборки. Проведение влажной уборки всех помещений организации с применением моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Гришечкина Алена Олеговна
	Контроль за проведением генеральной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке	Ежемесячно	Гришечкина Алена Олеговна
	Состояние уборочного инвентаря. Хранение, маркировка, использование по назначению	Ежедневно	Гришечкина Алена Олеговна
	Контроль состояния и обработки игрушек, игрового и спортивного оборудования и инвентаря, ковровых покрытий	Ежедневно	Гришечкина Алена Олеговна

	Контроль смены постельного белья, полотенца, маркировка, хранения	По графику	Николаева Наталья Владимировна
	Контроль процесса стирки и сушки постельного белья, полотенца	Постоянно	Николаева Наталья Владимировна
Моющие и дезинфицирующие средства	Наличие, контроль за качеством используемых моющих средств, их хранением, приготовлением	Еженедельно	Гришечкина Алена Олеговна
Противоэпидемические мероприятия	Возможность обработки рук при входе работников в организацию кожными антисептиками, предназначенными для этих целей	Ежедневно	Николаева Наталья Владимировна
	Контроль наличия в организации запаса дезинфицирующих средств для обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы)	Ежемесячно	Тактарова Лидия Николаевна
	Применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха закрытого типа с целью регулярного обеззараживания воздуха	Ежемесячно	Николаева Наталья Владимировна
Гигиеническая подготовка работников и медицинский осмотр	Прохождение работником гигиенической аттестации и медицинского осмотра, вакцинации	Ежегодно	Тактарова Лидия Николаевна
Знание работниками санитарного законодательства	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены. Контроль наличия официально изданных действующих санитарных правил. Ознакомление работников с ними	Ежемесячно	Мезенкова Елена Михайловна

Перечень мероприятий по производственному контролю за организацией питания с учетом принципов ХАССП

Наименование объекта контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель
Контрольная критическая точка – приемка сырья		
Входной контроль пищевой продукции и сырья: качество, безопасность, бракераж скоропортящейся продукции, наличие сопроводительной документации, условия доставки поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Гришечкина Алена Олеговна
Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья		
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: сроки годности, условия хранения	Ежедневно	Гришечкина Алена Олеговна
Параметры микроклимата в складских помещениях	Ежедневно	Гришечкина Алена Олеговна
Холодильное оборудование: исправность, общее состояние, температурный режим	Ежедневно	Гришечкина Алена Олеговна
Помещения пищеблока: состояние отделки стен, полов, потолков; кратность и качество уборки помещений	Ежедневно	Гришечкина Алена Олеговна
Состояние окон: контроль за проведением мытья, целостность стеклопакетов	2 раза в год, еженедельно	Гришечкина Алена Олеговна
Искусственное освещение: наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Ежемесячно	Гришечкина Алена Олеговна
Моющие и дезинфицирующие средства: наличие, контроль за качеством использования, хранением, приготовлением	Ежедневно	Гришечкина Алена Олеговна
Дератизация, дезинсекция	По мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	Гришечкина Алена Олеговна
Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции		
Системы водоснабжения, водоотведения, отопления: общее состояние, работоспособность и т.д.	Ежедневно	Гришечкина Алена Олеговна
Система вентиляции	Обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет	Гришечкина Алена Олеговна
Оборудование, инвентарь, столовая и кухонная посуда, приборы: наличие, достаточность, работоспособность, целостность, санитарное состояние,	Ежедневно	Тактарова Лидия Николаевна

использование по назначению, условия мытья и хранения		
Приготовление пищевой продукции: наличие сборников рецептов и технологических карт, соблюдение технологии приготовления блюд, поточность технологических процессов; температура готовности блюд	Каждый технологический цикл	Чегодаева Любовь Викторовна
Суточная проба: отбор и хранение	Ежедневно каждое блюдо	Отт Анна Анатольевна
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно	Николаева Наталья Владимировна
Знание работниками санитарного законодательства	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	Тактарова Лидия Николаевна
Контроль за прохождением медицинских осмотров и вакцинации	Предварительный медицинский осмотр (при поступлении на работу) и периодический 1 раз в год, вакцинации в соответствии с календарем прививок	Тактарова Лидия Николаевна
Контроль за прохождением гигиенического обучения и аттестации	При поступлении на работу, далее работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно	Тактарова Лидия Николаевна
Контрольная критическая точка – реализация готовой продукции		
Наличие примерного утвержденного двухнедельного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Мезенкова Елена Михайловна
Профилактика дефицита йода: контроль использования в пище йодированной поваренной соли	Ежедневно	Николаева Наталья Владимировна
Витаминация готовых блюд: контроль витаминизации третьих блюд; использование витаминизированных продуктов	Ежедневно	Николаева Наталья Владимировна
Бракераж готовой продукции	Ежедневно каждое блюдо	Тактарова Лидия Николаевна
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ведение – ежедневно, анализ – не реже 1 раз в 10 – 12 дней	Николаева Наталья Владимировна

Перечень показателей, исследуемых лабораторно-инструментальными методами (в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или в другой аккредитованной лаборатории)

Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка (место отбора)	Вид исследования, показатели	Кратность отбора проб, количество проб
Групповая ячейка			

Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Игровая	Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в квартал по 5 смывов в четырех игровых помещениях
		Смывы на наличие БГКП	
Игровая площадка			
Песок	Песочницы на игровых площадках	Паразитологические показатели	1 раз в год (2 или 3 квартал) 1 проба
		Радиологические показатели (эффективная удельная активность природных радионуклидов Ra-226, R-40, Th-232)	
		Смывы на наличие яиц гельминтов	
Пищеблок			
Готовая продукция (вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда и др.)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели	1 раз в квартал по 2 блюда
Вода питьевая водопроводная	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели: ОКБ, колифаги, ОМЧ, энтерококки, E. coli	1 раз в год 1 проба
Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Смывы на наличие БГКП	1 раз в квартал по 5 смывов
Готовая продукция (первое, второе и третье блюда)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Калорийность и полнота вложения	1 раз в год 3 блюда
Пищевая продукция (масло сливочное, молоко, кисломолочная продукция, сметана, творог, молоко сгущенное, зеленый горошек, сок)	Контрольная критическая точка – входной контроль качества пищевой продукции	Физико-химические показатели, в т.ч. фальсификация	1 раз в квартал по 1 пробе
Пищевая продукция (мясо птицы)	Контрольная критическая точка – входной контроль качества пищевой продукции	Микробиологические показатели: наличие возбудителя сальмонеллеза	1 раз в квартал по 1 пробе
Пищевая продукция (молоко и молочная продукция)	Контрольная критическая точка – входной контроль качества	Микробиологические показатели	1 раз в квартал по 1 пробе

	пищевой продукции		
Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья	Смывы на наличие возбудителей иерсиниоза	1 раз в год 3 смыва

При неудовлетворительных результатах исследований проводятся повторные исследования.

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

Аварийная ситуация	Меры по устранению
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия