Разработано: **ООО «СОЮЗ-К»** Дата: 01.09.2026 Утверждено: **ООО «СОЮЗ-К»** Дата: 01.09.2026	**Программа производственного контроля** **2026г**	**ООО «СОЮЗ-К»**

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
на предприятии общественного питания ООО «Союз-К» в подразделениях Волгоградской области

Дата введения: 01.09.2026 г
Дата окончания: 31.12.2026 г

Содержание

№ раздела	Наименование разделов	№ стр.
1	**Информация о предприятии**	
2	**Вид деятельности,работ,услуг.**	**Приложение №1**
3	**Пояснительная записка**	**Приложение №1**
3.1.	Список объектов (подразделений)	**Приложение №1**
3.2.	Нормативная документация	**Приложение №1**
3.3.	Цели, основные задачи и методы при осуществлении производственного контроля	**3**
3.4.	Методы исследования	**4**
3.5.	Опасные факторы	**4**
4	**Структура организации системы производственного контроля**	**5**
5	**Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции**	**7**
6	**Входной контроль сырья**	**7**
7	**Контроль моющих и дезинфицирующих средств**	**7**
8	**Контроль производственного процесса изготовления продукции**	**9**
9	**Лабораторный контроль выпускаемой продукции**	**9**
10	**Санитарно-гигиенические показатели производства (лабораторный контроль)**	**12**
11	**Санитарно-гигиенические показатели производства**	**12**
12	**Факторы производственной среды и трудового процесса**	**13**
13	**Управление несоответствующей продукцией**	**15**
		16

3.2. Нормативная документация

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
4. Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный закон от 18 июня 2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространении туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
6. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (с изменениями и дополнениями).
7. ГОСТ Р 51705.1-2024. «Национальный стандарт Российской Федерации. Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
8. ТС ТР 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
9. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
11. 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».
12. Приказ министерства здравоохранения Российской федерации от 18 февраля 2022 года N 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа».
13. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля».
14. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
15. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»*.
16. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»*.
17. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»*.
18. Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе».
19. СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
20. СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»**.
21. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

22. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
23. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
24. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
25. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
26. МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»**.
27. Приказ N 648 от 18 декабря 2015 года «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»

*организация общественного питания в медицинских учреждениях

** организация общественного питания детей

3.3. Основные задачи при осуществлении производственного контроля:

3.3.1 **Целью** производственного контроля на предприятии общественного питания ООО «Союз-К» является обеспечение соответствия качества выпускаемой пищевой продукции требованиям действующих санитарных правил гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности готовой пищевой продукции (кулинарных блюд) на всех этапах её производства (изготовления).

Основными задачами являются:

3.3.2 Контроль за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.

3.3.3 Контроль за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.

3.3.4 Контроль качества и безопасности пищевых продуктов (ингредиентов), поступающих на предприятие и выпускаемой продукции, условий их транспортировки, приемки и хранения.

3.3.5 Контроль условий труда работников предприятия.

3.3.6 Контроль соблюдения санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, выполнения работ и оказания услуг в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей, окружающей среды.

3.3.7 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемической обстановкой в городе и на предприятии.

3.3.8 Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг, а также производства продуктов питания, их транспортировки, хранения и реализации.

3.3.9 Осуществление контроля за дезинфекционным режимом на предприятии, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.

3.3.10 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.

3.3.11 Осуществление контроля полноты и своевременности прохождения гигиенической аттестации, медицинских осмотров работниками предприятия.

3.3.12 Повышение эффективности пользования ресурсами.

3.3.13 Сбор и сохранность документов, подтверждающих качество происхождения продукции, своевременная регистрация контролируемых параметров технологических процессов, обеспечение прослеживаемости от начального этапа до конечного получения готового блюда с целью предоставления потребителю и контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующих стандартов и норм.

Основными методами реализации задач являются:

3.3.14 Персональная ответственность всех работников предприятия (чья деятельность связана с изготовлением и раздачей пищи) за качество продукции перед потребителем.

3.3.15 Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.

3.3.16 Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.

3.3.17 Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.

3.3.18 Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требований по безопасности и качеству продукции.

3.4 Методы исследования

Визуальный для сырья – оценка внешнего соответствия, установленным параметрам (органолептика).

Органолептический для готового продукта - исследование органолептических характеристик продукта (вкус, запах, консистенция, внешний вид) при помощи органов чувств.

Измерительный – исследования качественных соответствий, требующих использования измерительных приборов, прошедших государственную аттестацию и имеющих свидетельство о поверке.

Лабораторный – совокупность методов, направленных на анализ исследуемого материала, с помощью различного специализированного оборудования.

3.5 Опасные факторы

Виды опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности. Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов (бактерии, вирусы, паразиты и плесневые грибы), которые не предусмотрены процессом производства.

Химические опасности. Источниками химических опасностей могут быть: люди, растения, помещения, оборудование. Химические опасности включают в себя химические вещества, смазки оборудования (моющие средства, отдельные пищевые добавки и др.).

Физические опасности. Этот вид опасностей включает в себя агенты, которые могут проявляться в пищевой продукции, характеризующиеся присутствием инородного материала и причиняющие физический вред потребителю (например, древесные щепки, фрагменты стекла, металлическая стружка, косточки).

Аллергены. Это вещества в составе продуктов, которые провоцируют сильную реакцию иммунной системы из-за непереносимости данного вида продукта (кунжут, арахис и др.).

Программа производственного контроля является неотъемлемой частью разработанной на предприятии документации по системе менеджмента обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями статей 10, 11 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

4. Структура организации системы производственного контроля

№/№	Должность ответственного лица	Основание для организации и проведения производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля
1.	Территориальный управляющий	Должностная инструкция	Контрольные проверки объектов по показателям качества и безопасности; Выносить на рассмотрение руководства предложения по разработке (изменению) санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе при изменении технологических процессов, процессов, требующих актуализации, в целях сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.
2.	Зав. производством /Шеф-повар/буфетчик*	Должностная инструкция	Контроль за соблюдением персоналом санитарно-эпидемиологических мероприятий; Контроль качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе условий их хранения и соблюдения сроков годности; Контроль производства продукции по ходу технологического процесса; Обеспечить выполнение проведения мероприятий Программы производственного контроля; Выносить на рассмотрение руководства предложения по разработке (изменению) санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе при изменении технологических процессов, процессов, требующих актуализации, в целях сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

*должность ответственного сотрудника в зависимости от типа объекта

5. Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции

Наименование контроля	Показатели контроля	Регламентирующие документы	Исполнители контроля
Входной контроль	Качество и безопасность поступающего сырья, упаковочных, вспомогательных материалов, санитарных средств, используемых в производственных процессах; наличие маркировки; наличие сопроводительных документов, сведений о соответствии	СанПин 2.3/2.4.4282-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СанПин 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Декларация о соответствии/ветеринарная справка, реестр и др.	Зав. производством/ Шеф-повар/ буфетчик*

Технологический контроль (производственный контроль качества)	Технологические параметры в готовой продукции в ходе ее изготовления Соблюдение технологической карты Органолептические показатели сырья и готовой продукции (суточная проба)	Технологическая карта/технико-технологическая карта/ журнал Бракераж готовой пищевой продукции	Зав. производством/ Шеф-повар/ буфетчик*
Лабораторный контроль	Санитарно-гигиенические показатели производства, микробиологические показатели, физико-химические показатели, калорийность	СанПин 2.3/2.4.4282-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Зав. производством/ Шеф-повар/ буфетчик*

6. Входной контроль сырья

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	Метод исследования	Способ регистрации	Норматив, документ организации	Ответственное лицо
Транспорт доставки						
Санитарное состояние транспорта (чистота стен, пола, отсутствие посторонних запахов, предметов).	Каждое автотранспортное средство	Площадка приема сырья	Визуальный	Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Зав. производством/ шеф-повар/ буфетчик
Пищевая продукция						
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах (если в процессе приемки возможна органолептическая оценка), сроки годности, оценка целостности упаковки	Каждая партия	Площадка приема сырья, место хранения сырья	Визуальный	Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика или Возврат. Возвратная накладная или Претензия поставщику на качество поступившего сырья (при необходимости)	Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года N 648; ТР ТС 021/2011 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Зав. производством/ шеф-повар/ буфетчик
Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (наличие маркировки, приложение к накладной с информацией о документах или декларация о соответствии, ветеринарная справка (в случае поставки сырья, подлежащего ветеринарному контролю))	Каждая партия	Площадка приема сырья, место хранения сырья	Визуальный	Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика или Возврат. Возвратная накладна	Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года N 648; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» СанПин 2.3/2.4.3590-20	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик

7. Контроль моющих и дезинфицирующих средств

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	Метод исследования	Норматив, документ организации	Ответственное лицо
Соответствие наименований моющих и дезинфицирующих средств «Списку моющих и дезинфицирующих средств», утвержденных на предприятии	Каждая партия	Площадка приема сырья (время, свободное от приемки сырья, готовой продукции)	Визуальный Документальный	Список моющих и дезинфицирующих средств	Зав.производством/ Шеф-повар/ буфетчик*

8. Контроль производственного процесса изготовления продукции

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	Метод исследования	Способ регистрации	Норматив/документ организации	Ответственное лицо
Соблюдение условий, сроков хранения, маркировки, органолептических показателей сырья, полуфабрикатов на этапах хранения, подготовки к производству, в процессе изготовления (склад сырья и полуфабрикатов, производственные помещения)						
Чистота в складских помещениях, холодильных камерах (стеллажи/стены/полы чистые, лампы работают, посторонних запахов нет).	1 раз в смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Температурно-влажностный режим: холодильные камеры (4±2 °С); камеры хранения сырья с температурой не выше минус 18°С; влажность соответствует маркировке	1 раз в смену	Складские помещения, холодильное оборудование	Измерительный	Журнал учета температурного и температурно-влажностного режима холодильников, камер, складов хранения	Маркировка, технологическая карта, технико-технологическая карта	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Соблюдение товарного соседства. Сырье хранится отдельно от готовой продукции, полуфабрикатов. При хранении в мультифункциональном холодильнике, хранение осуществляется по разным полкам согласно маркировке.	Каждую смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Правила соблюдения товарного соседства, нормы складирования	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	Метод исследования	Способ регистрации	Норматив/документ организации	Ответственное лицо
Наличие маркировки на ингредиентах, полуфабрикатах в местах хранения; соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов.	Каждую смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Рекомендовано соблюдение правил ротации сырья *"Первый вошел - первый вышел" и/или "Раньше истекает срок годности - раньше покидает хранение".*	Каждая партия для приготовления	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	Маркировка	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Сырье не имеет признаков порчи грызунами и не заражено амбарными вредителями.	Ежедневно	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	В случае несоответствия - оформление актов списания и перемещение в «Зону брака»	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Контроль внешнего вида, цвета, запаха, а также сроков годности сырья, промежуточных полуфабрикатов - перед использованием в производстве	Каждое использование	Производственные помещения	Органолептический, визуальный	Паспорт НП. В случае выявления несоответствия по качеству или просроченного продукта – размещение в Зону брака	Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, ГОСТы, технические условия, ТТК, ТК Соответствие маркировке, Инструкция по подготовке отдельных видов сырья к производству	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Соблюдение приготовления по технологической карте, включая последовательность этапов и норм закладки	По изготовлению продукции	Горячий цех	Измерительный – с помощью весов	Отсутствует	Соответствие ТК, ТТК Инструкция по подготовке отдельных видов сырья к производству Правила соблюдения последовательности технологических процессов	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Температурный режим в толще продукта при изготовлении блюд	По изготовлению продукции	Горячий цех	Измерительный – с помощью термометра	Отсутствует	Соответствие ТК, ТТК Требования к температурному режиму в толще продукта при изготовлении блюд	Зав. производством /шеф-повар/
Контроль качества и безопасности готовых блюд						
Маркировка термоконтейнеров,	Каждая партия	Зона	Визуальный	Отсутствует	Инструкция по соблюдению	Зав. производством

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	Метод исследования	Способ регистрации	Норматив/документ организации	Ответственное лицо
термосов с готовой продукцией		отгрузки/приемки готовой продукции			правил упаковки, транспортировки и реализации готовых блюд	/шеф-повар/ буфетчик
Органолептическая оценка готовых блюд: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	Каждая партия	Горячий цех	Органолептический	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Запись о соответствии и/или допуске	Соответствие ТК, ТТК	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик Бракеражная комиссия
Отбор суточной пробы	Каждая партия	Горячий цех	_	Отсутствует	Инструкция по отбору и оформлению суточных проб	Назначенный ответственным работник
Срок годности готовой продукции	Каждая партия	Линия раздачи	Визуальный	Отсутствует	Согласно записи в журнале бракеража готовой продукции, маркировки	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Температура готовых блюд на линии раздачи	Каждая партия	Линия раздачи	Измерительный	Отсутствует	Соответствие ТК, ТТК	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Несоответствующая продукция - сырье, полуфабрикаты, готовая продукция: с истекшим сроком годности, с выявленным несоответствием качеству по органолептическим показателям, с механическими повреждениями, несоответствием документации, подтверждающей качество и безопасность продукции.						
Хранение отдельно от остальной продукции и обозначено «Зона брака»	Каждая партия	Зона брака (несоответствующая продукция)	Визуальный, Протоколы испытаний (при необходимости)	Паспорт НП, АКТ о несоответствии качества ранее принятой продукции (скрытый брак) несоответствующая продукция (НП) или Возвратная накладная	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик

9. Лабораторный контроль выпускаемой продукции

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Место отбора	Количество не менее	Кратность в год, не реже	НД	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы)	Салаты, сладкие блюда, напитки, первые блюда, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Производственное помещение	1 блюдо	1	ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ 31747-2012, ГОСТ 31659-2012	Подшивка актов отбора проб и протоколов испытаний	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания*	Производственное помещение	1 блюдо	1	МУ №122-5/72	Подшивка актов отбора проб и протоколов испытаний	ТК, ТТК	Зав. производством /шеф-повар

* исследованию подлежат блюда на предприятиях общественного питания, где осуществляется приготовление (в предприятиях общественного питания, находящихся в Волгоградской области и работающих по единому меню, а также по единым ТК, ТТК с предприятиями, расположенными в г. Волгограде исследования не проводятся), на продукцию общественного питания, выдаваемую через буфеты - не распространяется.

10. Санитарно-гигиенические показатели производства (лабораторный контроль)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Место отбора	Количество не менее	Кратность в год, не реже	НД	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Смывы (объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала)	Производственное помещение	5 смывов	1	МР 4.2.0220-20	Подшивка актов отбора и протоколов испытания	СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик

11. Санитарно-гигиенические показатели производства

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность, не реже	Место исполнения	Метод исследования / документ организации	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Дезинфицирующее средство	Содержание действующего вещества в дезинфицирующем средстве	Каждая партия приготовленного раствора	Место для разведения моющих и дезинфицирующих средств	Инструкция по приготовлению моющих и дезинфицирующих растворов	-	Инструкция по применению от завода-изготовителя	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Наличие личных медицинских книжек	Наличие медицинских книжек при поступлении на работу	-	ООО «Союз-К»	Инструкция по соблюдению правил производственной и личной гигиены	Система IT 1С	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Гигиеническая подготовка персонала	Отметка в медицинской книжке об аттестации по сан. минимуму. Обучение внутренним правилам личной гигиены в соответствии с планом обучения	1 раз в год	ФБГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»/онлайн тесты на учебной платформе	Методики, утвержденные в установленном порядке Инструкция по соблюдению правил производственной и личной гигиены	Система IT 1С	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Периодические медицинские осмотры персонала	Соблюдение периодичности медицинских осмотров	1 раз в год	Медицинское учреждение	Осмотр, лабораторные исследования	Система IT 1С	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, других инфекционных заболеваний	Отсутствие гнойничковых, желудочно-кишечных, ОРВИ, ОРЗ заболеваний, порезов, ссадин	Ежедневно	Производственные помещения	Визуальный Инструкция по контролю состояния здоровья работников	Гигиенический журнал	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность, не реже	Место исполнения	Метод исследования / документ организации	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Производственные, складские помещения и оборудование	Санитарное состояние	Ежедневная	Производственные помещения, склады, административно-хозяйственные помещения	Визуальный Инструкция по проведению санитарной обработки производственных помещений	График ежедневных и генеральных уборок	СанПин 2.3/2.4.4282-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
		1раз в месяц	Производственные помещения				
Инвентарь, оборудование	Использование инвентаря, оборудования - в соответствии с маркировкой	Ежедневно	Производственные помещения	Визуальный Правила соблюдения маркировки	Отсутствует	СанПин 2.3/2.4.4282-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Оборотная тара (термоконтейнеры, термоса)	Санитарное состояние	Ежедневная	Производственные помещения Зона отгрузки/приемки готовой продукции	Визуальный Инструкция по проведению санитарной обработки термоконтейнеров	Отсутствует	СанПин 2.3/2.4.4282-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Транспорт (санитарная обработка и дезинфекция)	Санитарное состояние Дезинфекция	Ежедневная Не реже 1 раза в год	Рампа отгрузки Подрядная организация	Визуальный Инструкция по соблюдению правил упаковки, транспортировки и реализации готовых блюд	Отсутствует Акт выполненных работ/сдачи-приемки работ	СанПин 2.3/2.4.4282-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Производственные, складские помещения	Отсутствие насекомых, отсутствие вредителей и следов их жизнедеятельности	Мониторинг производственных помещений на наличие	Производственные, административно-хозяйственные, складские	Визуальный В соответствии с инструкцией по организации контроля	Акты выполненных работ	СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик

		следов, не реже 1 раза в 2 недели, в случае выявления - дератизация и дезинсекция, не реже 1 раза в год	помещения	обнаружения и уничтожения вредителей		профилактике инфекционных болезней", СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, действующий контракт, договор на оказание услуг.	Сторона по договору

12. Факторы производственной среды и трудового процесса

На объектах ООО «Союз-К» отсутствуют вредные производственные факторы, уровень которых требует контроля на предмет соответствие установленным гигиеническим нормативам (пункт 2.7 СП 2.2.3670-20)

13. Управление несоответствующей продукцией

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Исполнитель	Место исполнения	НД на методы исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Сырье, полуфабрикаты несоответствующие требованиям по показателям качества и безопасности	Органолептические, микробиологические и др. показатели качества и безопасности	По мере выявления	Сотрудник предприятия общественного питания	Производственные помещения	Документированная процедура управления несоответствующей продукцией	Претензия на качество поступившего сырья/материалов, возврат поставщику, утилизация	ТУ, ГОСТ, СТО, сопроводительная документация на сырье	Зав. производством/ Шеф-повар/ буфетчик*
Готовая продукция, не соответствующая требованиям по показателям качества и безопасности	Органолептические, микробиологические и другие показатели качества и безопасности	По мере выявления	Сотрудник предприятия общественного питания	Производственные помещения	Документированная процедура управления несоответствующей продукцией	Акты списания	ТК, ТТК	Зав. производством/ Шеф-повар/ буфетчик*

Приложение №1
к ППК от 01.09.2026 г.

1.	Наименование юридического лица.	*Общество с ограниченной ответственностью» «СОЮЗ-К»*
	Юридический адрес.	*400087, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. Пархоменко, д.33,комната 3.*
	Фамилия, имя, отчество руководителя	*Киселев Дмитрий Геннадьевич*
	телефон	*8-960-868-60-10*
	ОКВЭД	
	БИК	*046015207*
	ОГРН	*1173443020211*
	ИНН	*3459074394*
2.	Вид [illegible] деятельности, работ, услуг	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
3.1.	Список объектов (место оказания услуг)	1. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 1» г. Николаевска Волгоградской области404033, Волгоградская область, Николаевский район, город Николаевск, улица Октябрьская, д. 2 2. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 2» г.Николаевска Волгоградской области 404033 Волгоградская область, Николаевский район, г.Николаевск, ул. Свердлова, д. 30 3. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 3 с углубленным изучением отдельных предметов» г. Николаевска Волгоградской области 404033, Волгоградская область, город Николаевск, улица Республиканская, дом 39 4. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 3 с углубленным изучением отдельных предметов» г. Николаевска Волгоградской области 404033, Волгоградская область, город Николаевск, улица Республиканская, 36, улица Калинина, 24 5. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Бережновская средняя школа» Николаевского муниципального района Волгоградской области

		404045 Волгоградская Николаевский район, село Бережновка, улица Школьная, д. 7 6. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Бережновская средняя школа» Николаевского муниципального района 404045 Волгоградская область, Николаевский район, село Бережновка, улица Пушкина, д. 8 7. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Вербенская средняя школа» Николаевского муниципального района Волгоградской области 404055, Волгоградская область, Николаевский район, х. Красный Мелиоратор, ул. Республиканская, 9 8. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Комсомольская средняя школа» Николаевского муниципального района Волгоградской области 404051, Волгоградская область, Николаевский район, с. Комсомолец, ул. Чеботарева, д.1 9. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Ленинская средняя школа» Николаевского муниципального района 404050, Волгоградская область, Николаевский район, с. Ленинское, ул. Ленина, д.36 10. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Новобытовская средняя школа» Николаевского муниципального района Волгоградской области 404057, Волгоградская область, Николаевский район, х. Новый Быт, ул. Мира, 2 11. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Очкуровская средняя школа» Николаевского муниципального района Волгоградской области 404048 Волгоградская область, Николаевский район, село Очкуровка, переулок Зелёный, д. 15 12. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Очкуровская средняя школа» Николаевского муниципального района Волгоградской области 404048 Волгоградская область, Николаевский район, село Очкуровка, ул. Терешковой, 5 13. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Ильичёвская средняя школа» Николаевского муниципального района Волгоградской области 404041 Волгоградская область, Николаевский район, село Путь Ильича, улица Молодежная, 1 14. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Пионерская средняя школа» Николаевского муниципального района Волгоградской области 404047 Волгоградская область, Николаевский район, поселок Пионер, улица Школьная, дом1 15. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Политотдельская средняя школа» Николаевского муниципального района Волгоградской

		области404043, Волгоградская область, Николаевский район, с. Политотдельское, ул. Мира, д.24 16. Левчуновский филиал муниципального общеобразовательного учреждения «Политотдельская средняя школа» Николаевского муниципального района 404042 Волгоградская область, Николаевский район, село Левчуновка, улица Чайковского,1 17. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Степновская средняя школа» Николаевского муниципального района Волгоградской области 404052 Волгоградская область, Николаевский район, поселок Степновский, ул. Молодежная, д. 2 18. Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад г. Николаевска» Николаевского муниципального района Волгоградской области" 404033, Волгоградская область, Николаевский район, г. Николаевска, ул. Октябрьская д.22б 19. Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Сказка» г.Николаевска Волгоградской области 404033, Волгоградская область, Николаевский район, г. Николаевск, ул. Энгельса, д.1а 20. Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Теремок» г.Николаевска Волгоградской области 404032, Волгоградская область, Николаевский район, г. Николаевск, 1-й микрорайон, дом 25 21. Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Ильичевский детский сад» г.Николаевска Волгоградской области 404041, Волгоградская область, Николаевский район, село Путь Ильича, ул. Макаренко, 34 22. Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Росинка» с. Ленинское Николаевского района Волгоградской области 404050, Волгоградская область, Николаевский района, с Ленинское, ул. Зеленая, 16