

Индивидуальный предприниматель **Сикетина Наталья Анатольевна**

ИНН 262902036524 ОГРНИП 321265100137120

357340, Ставропольский край, г. Лермонтов, ул. Волкова, 14/1, 58

8(928)367-50-25

natalya.s.21@yandex.ru

**Программа производственного контроля
на 2025 год**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.д.
1	Пищевлок	Контроль за организацией питания	Контроль соблюдения технологии изготовления и качества готовых блюд	Ежедневно	СанПиН 2.3\2.4.3590-20 СанПиН 2.3.6.1079-01
2	Пищевлок	Контроль за организацией питания	Контроль за наличием сопроводительной документации на сырье и контроль качества поступающей продукции.	Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1.324-03 СанПиН 2.3\2.4.3590-20
л	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация (бак. исследования)	1 раз в год	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
4	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профосмотры и медосмотры	1 раз в год	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
5	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Вакцинация против инфекционных заболеваний	1 раз в год	СанПиН 2.3\2.4.3590-20

6	Пищевблок	Напитки, первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Контроль по отбору суточных проб	Ежедневно	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
7	Пищевблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2-3 блюда исследуемого приема пищи (1 раз в квартал)	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
8	Пищевблок	Суточный рацион питания	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 (1 раз в год)	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
9	Пищевблок	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработке овощей	Микробиологическое исследование смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5-10 смывов (1 раз в год)	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
10	Пищевблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	10 смывов (1 раз в год)	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
11	Пищевблок	Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 блюдо (2 раза в год)	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
12	Пищевблок	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	10 смывов (1 раз в год)	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
13	Пищевблок	Питьевая вода	Исследование	2 пробы (По	СанПин

		из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды: цехах: овощном, холодном, горяче м	питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	химическим показателям - 1 раз в год. микробиологическим показателям - 2 раза в год)	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
14	Пищеблок	Рабочее место	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	2 (2 раза в год, в холодный и теплый периоды)	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
15	Пищеблок	Рабочее место	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	2 (1 раз в год в темное время суток)	СанПиН 2.3\2.4.3590-20
16	Пищеблок	Рабочее место	Исследование уровня шума в производственных помещениях	2 (1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума	СанПиН 2.3\2.4.3590-20

Индивидуальный предприниматель

Сикетина Н.А.

