



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
АКЦИОНЕОНОЕ ОБЩЕСТВО
«ФАБРИКА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Утверждаю

Директор АО ФШП

Петрухина О.С.

Программа производственного контроля АО ФШП
2025- 2026 учебный год.

Мероприятия	Ответственные за исполнение	Кратность	Отметка о выполнении
1.Лабораторные исследования: Продовольственного сырья по мере необходимости	Директор Петрухина О.С.		
- контроль качества готовой продукции - бактериологический анализ; (2-3 блюда)	Заместитель директора по развитию Рогова С.В.	1 раз в год в соответствии графиком	10.10.2025
- качество термической обработки;			20.03.2026
- смывов на наличие микрофлоры, паразитологии			08.05.2026
-контроль качества питьевой воды			10.12.2025
- продовольственное сырьё		По мере необходимости	01.09.2025
-контроль за уровнем искусственной освещённости в помещениях столовых		При смене осветительного оборудования, 1 раз в 5 лет	10.12.2025 ФШП (склад)
- контроль показателей воздушно- теплового режима микроклимата		1 раза в год	26.01.2026

2. Мед.осмотр в соответствии с приказом № 29Н от 28.01.2021	Менеджер по персоналу: Писанова Л.А.	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в 5 лет При поступлении на работу	24.05.2026
3. Профессионально-гигиеническая подготовка	Санитарный врач	1 раз в год По мере необходимости	Август 2025 Сентябрь 2026
4. Контроль за наличием сертификатов	АО ФШП	Постоянно	
5. Контроль регистрации мед. книжек	ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии	При поступлении на работу	
6. Входящий контроль за продукцией животноводства уполномоченными лицами (наличие деклараций, сертификатов в соответствии)	Ветеринарный врач	постоянно	
7. Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Зав. производством	постоянно	
8. Разработать и утвердить примерное цикличное меню с учётом сезонности, количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона;	Директор Петрухина О.С. Зам. Директора по развитию Рогова С.В.	4 раза в год 1 раз в год	01.09.2025 01.03.2026 20.08.2026 31.05.2026
9. Анализ охвата горячего питания с учётом дислокации и категории	Зам. Директора по развитию Рогова С.В.	ежемесячно	ежемесячно
10. Пополнять и обновлять технологические карты с указанием энергетической ценности блюд	Зам. Директора по развитию Рогова С.В.	постоянно	
11. Контроль качества готовой продукции на этапах технологического процесса приготовления: - визуальный осмотр - температура подачи блюд на линии раздачи, на обеденных столах - контрольные варки - объём порций путём взвешивания и т.д.	Зам. Директора по развитию Рогова С.В.	1 раз в месяц	

12. Потребительские конференции	Зам. Директора по развитию Рогова С.В.	1 раз в квартал	
13. Занятия с поварами по вопросам технологии приготовления	Зам. Директора по развитию Рогова С.В. Заведующие производством	В каникулярные дни	28.03-05.04.2026 25.10-02.11.2025
14. Тестирование поваров 3,4,5 разрядов	Зам. Директора по развитию Рогова С.В.	1 раз в год	
15. Провести ревизию технологического и холодильного оборудования	ЗАО «Самараторгтехника» Директор Пронин А.Н.	1 раз к новому учебному году	24.08.25 №3, №4, №8, №11 №5, №11 №20, №13 №6, №7, №9, №21 №15, №17, №18, №16 №12, №19
16. Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Бухгалтер Цветова Т.В. Центр содействия безопасности	По требованию Ежеквартально	дезинсекция дератизация
17. Введение всех журналов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зав. производством	ежедневно	
18. Проведение противоэпидемиологических мероприятий, согласно постановлению от 30.06.2022 №16 (Covid-19)	Заместитель директора Рогова С. В. Зав. производством	Ежедневно	
19. Разработать и утвердить правила мытья посуды	Заместитель директора Рогова С. В.	По мере необходимости	