



Программа производственного контроля АО ФПП  
2026 – 2027 учебный год.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АО ФПП  
Резинкина Л.П.

| Мероприятия                                                                     | Ответственные за исполнение                                              | Срок исполнения                                                                                                                                                      | Отметка о выполнении |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1. Лабораторные исследования:<br>Продовольственного сырья по мере необходимости | Директор АО ФПП                                                          |                                                                                                                                                                      |                      |
| - контроль качества готовой продукции –<br>бактериологический анализ            | ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии<br>Технолог                           | 1 раз в год в соответ. с графиком:<br>шк.: 3,4,5,6 – 20.09.2026 г;<br>Шк.: 7,8,9,11 - 20.10.2026<br>Шк.: 12,13,15,16-20.11.2026<br>Шк.: 17,18,19,20,21-20.12.2026 г. |                      |
| - качество термической обработки                                                |                                                                          |                                                                                                                                                                      |                      |
| - смывов на наличие микрофлоры, паразитологии                                   |                                                                          |                                                                                                                                                                      |                      |
| - контроль качества питьевой воды;                                              |                                                                          |                                                                                                                                                                      |                      |
| - контроль за уровнем искусственной освещённости в помещениях столовых;         |                                                                          |                                                                                                                                                                      |                      |
| - контроль показателей воздушно-теплового режима микроклимата                   | Товаровед                                                                | 10.09.2026                                                                                                                                                           |                      |
| - качество продовольственного сырья;                                            |                                                                          | 15.05.2026                                                                                                                                                           |                      |
| 2. Мед.осмотр:                                                                  |                                                                          | По мере необходимости                                                                                                                                                |                      |
| 3. Профессионально-гигиеническая подготовка                                     | Профкабинет<br>Менеджер по персоналу                                     | 1 раз в год<br>Этиология 27.05.2027 г.                                                                                                                               |                      |
| 4. Контроль за наличием сертификатов                                            | ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии<br>Менеджер по персоналу<br>Товаровед | 1 раз в год                                                                                                                                                          |                      |
| 5. Контроль регистрации мед. книжек                                             | ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии<br>Менеджер по персоналу              | Постоянно<br>При поступлении на работу                                                                                                                               |                      |

|                                                                                                                                                                                                                                       |                                                           |                                                                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--|
| 6. Входящий контроль за продукцией животного происхождения уполномоченными лицами (наличие деклараций, сертификатов)                                                                                                                  | Товаровед                                                 | постоянно                                                           |  |
| 7. Ежедневно вести строгий учёт скоропортящихся продуктов                                                                                                                                                                             | Заведующие производством                                  | постоянно                                                           |  |
| 8. Разработать и утвердить примерное цикличное меню с учётом сезонности, количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона;                                                                                        | Директор Резинкина Л.П.<br>Технолог                       | 2 раза в год                                                        |  |
| 9. Анализ охвата горячего питания с учётом дислокации и категории                                                                                                                                                                     | Технолог                                                  | Ежемесячно, на 10 число текущего месяца                             |  |
| 10. Пополнять и обновлять технологические карты с указанием энергетической ценности блюд                                                                                                                                              | Технолог                                                  | постоянно                                                           |  |
| 11. Провести кулинарный совет по вопросам индивидуального питания отдельных групп школьников.                                                                                                                                         | Директор АО ФПП<br>Технолог                               | 1 раз в год                                                         |  |
| 12. Контроль качества готовой продукции на этапах технологического процесса приготовления: визуальный осмотр; температура подачи блюд на линии раздачи, на обеденных столах; контрольные варки; объём порций путем взвешивания и т.д. | Технолог                                                  | 1 раз в месяц                                                       |  |
| 13. Занятия с поварами по вопросам технологии приготовления                                                                                                                                                                           | Технолог                                                  | В каникулярные дни                                                  |  |
| 14. Проведение ревизий технологического и холодильного оборудования                                                                                                                                                                   | ЗАО «Самараторгтехника»                                   | 1 раз в год и к летнему оздоровительному лагерю дневного пребывания |  |
| 15. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции                                                                                                                                                                               | Заведующие производством<br>Центр содействия безопасности | 1 раз в месяц                                                       |  |
| 16. Проведение лабораторный исследований питьевой воды в столовой «Лето»                                                                                                                                                              | ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии                        | 1 раз в год                                                         |  |

|                                       |                                         |           |  |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|--|
|                                       | Технолог<br>Заведующая<br>производством |           |  |
| 17. Ведение журналов согласно СанПин. | Заведующие<br>производством             | ежедневно |  |

Технолог

