

**Российская федерация**  
**Общество с ограниченной ответственностью**  
**«ДРУЖБА»**

357503, г. Пятигорск, пр. Кирова 56 тел\факс ( 8793) 36-36-74 e-mail: [nostalgie.hermitage@mail.ru](mailto:nostalgie.hermitage@mail.ru) ИНН 2632003401; КПП 263201001  
 р\сч 40702810260090002997 кор.счет 30101810907020000615 БИК 040702615 ОТДЕЛЕНИЕ № 5230 СБЕРБАНКА России г. Ставрополь



Утверждаю  
 Директор ООО «Дружба»  
 Т.П. Марьева

**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.п.
1	Пищеблок	Контроль за организацией питания	Контроль соблюдения технологии изготовления и качества готовых блюд	Ежедневно	СанПин 2.3/2.43590-20
2	Пищеблок	Контроль за организацией питания	Контроль за наличием сопроводительной документации на сырье и контроль качества поступающей продукции.	Ежедневно	СанПин 2.3/2.43590-20
3	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профессиональная гигиеническая подготовка и	1 раз в год	СанПин 2.3/2.43590-20

			аттестация (бак. исследования)		
4	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профосмотры и медосмотры	1 раза в год	СанПин 2.3/2.43590-20
5	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Вакцинация против инфекционных заболеваний	1 раз в год	СанПин 2.3/2.43590-20
6	Пищеблок	Напитки, первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Контроль по отбору суточных проб	Ежедневно	СанПин 2.3/2.43590-20
7	Пищеблок	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 2.3/2.43590-20
8	Пищеблок	Суточный рацион питания	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 (1 раз в год)	СанПин 2.3/2.43590-20
9	Пищеблок	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 2.3/2.43590-20
10	Пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	10 смывов (1 раз в год)	СанПин 2.3/2.43590-20
11	Пищеблок	Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 блюдо (2 раза в год)	СанПин 2.3/2.43590-20
12	Пищеблок	Оборудование, инвентарь, тара,	Исследования смывов на	10 смывов (1 раз в год)	СанПин 2.3/2.43590-20

		руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	наличие яиц гельминтов		
13	Пищеблок	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горяче м	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологичес ким показателям	2 пробы (По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологичес ким показателям – 2 раза в год)	СанПин 2.3/2.43590-20
14	Пищеблок	Рабочее место	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	2 (2 раза в год, в холодный и теплый периоды)	СанПин 2.3/2.43590-20
15	Пищеблок	Рабочее место	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	2 (1 раз в год в темное время суток)	СанПин 2.3/2.43590-20
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 2.3/2.43590-20