



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
АКЦИОНЕНОЕ ОБЩЕСТВО  
«ФАБРИКА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Утверждаю



Программа производственного контроля АО ФШП  
2025-2026 учебный год.

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

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

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 Пирнин А.Н.	1 раз к новому учебному году	<b>24.08.25</b> №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	<b>дезинсекция</b> <b>дератизация</b>
17. Введение всех журналов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зав. производством	ежедневно	
18. Проведение противозидемиологических 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	