

Первомайский филиал областного государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Томский аграрный колледж»
ПмФ ОГБПОУ «ТАК»



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ОГБПОУ «ТАК»

С.В.Лаврушенко

01.04.2026 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

2026 г.

1. Наименование предприятия с указанием вида деятельности и производственной мощности:

Первомайский филиал ОГБПОУ «Томский аграрный колледж»

Юридический адрес: 634040, Россия, г. Томск, Иркутский тракт, 181

Фактический адрес: 636930, Россия, Томская область, Первомайский район, с. Первомайское, ул. Ленинская, 27

Тип постройки:

- ул. Коммунистическая 6 (столовая) – одноэтажное, жилое здание, арбалитовое, год постройки 1989, общая площадь 163,9 кв.м., площадь жилых помещений 99,8 кв.м.
- ул. Ленинская, 27 (учебный корпус № 1) - трехэтажное кирпичное здание, нежилое здание, год постройки 1984, общая площадь 1637,1 кв.м. (площадь застройки 692,6 кв.м.)
- ул. Ленинская, 17 (общежитие) – одноэтажное, жилое здание, арбалитовое, год постройки 1989, общая площадь 163,9 кв.м., площадь жилых помещений 110,8 кв.м.

Водоснабжение: централизованное.

Вентиляция: приточно-вытяжная с механическим побуждением.

Виды деятельности: организация питания обучающихся; производство мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Набор помещений (столовая):

- Обеденный зал
- Мясной цех
- Овощной цех
- Горячий цех
- Склад для хранения продуктов

Набор помещений (учебный корпус № 1):

- Учебный Кондитерских цех
- Лаборатория «Кухня-ресторан»

Набор помещений (общежитие):

- Комната гигиены
- Комната отдыха
- Жилые комнаты

Ответственный за соблюдение программы производственного контроля:

- и.о. заведующего столовой Скорсюк Юлия Леонидовна; тел. 8-906-959-69-20;
- преподаватели Сизова Валентина Владимировна, тел.8-903-951-03-95; Шлабович Тамара Сергеевна, тел. 8-652-880-75-07
- мастер производственного обучения Скорсюк Юлия Леонидовна; тел. 8-906-959-69-20;
- заведующий общежитием Шумихина Ирина Павловна, тел.8-952-182-86-71.

2. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями».	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3	«О качестве и безопасности пищевых продуктов».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.

5	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20 28.09.2020 г.
6	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01. 1.1
8	"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"	СП 2.2.3670-20
9	"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений (вместе с СП Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...)"	СП 21.2.2844-11

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат:

№ п/п	Наименование должности	Кратность осмотра, специалист, лабораторные исследования	Нормативный документ
1	Заведующая столовой, повар, мастер производственного обучения, кухонный рабочий, заведующий общежитием, дежурный по общежитию	Терапевт - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ Минздравсоцразвития России № 29н от 28 января 2021 г. Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные
		- крупнокадровая флюорография - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ Минздравсоцразвития России № 29н от 28 января 2021 г. Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные
		- осмотр дерматовенерологом , исследование на сифилис, мазок на гонококки - при поступлении на работу и в дальнейшем 2 раза в год	Приказ Минздравсоцразвития России № 29н от 28 января 2021 г. Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные
		Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказателям.	Приказ Минздравсоцразвития России № 29н от 28 января 2021 г. Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные
		Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ Минздравсоцразвития России № 29н от 28 января 2021 г. Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных

			факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные
		Прививка против дифтерии, столбняка	
		Гигиеническое обучение - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год.	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профилактической гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

4. Запрещается прием на работу лиц, не прошедших медицинского осмотра и гигиенического обучения.

Сотрудники не прошедшие медицинский осмотр и гигиеническую подготовку отстраняются от работы.

5. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля:

Заведующий филиалом – Бузимова Татьяна Александровна:

- за организацию производственного контроля, по соблюдению санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдению санитарных правил и гигиенических нормативов;
- осуществление контроля за своевременным прохождением работниками филиала медосмотров, флюорографии;
- за санитарно - просветительскую работу;
- за профилактику травматических и несчастных случаев.

Заведующий хозяйством – Плисканцов Андрей Николаевич:

- за температурой воздуха в учебных и производственных помещениях;
- за состоянием территории;
- за своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений.

Заведующий столовой – Скорсюк Юлия Леонидовна:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за организацию питания.

Заведующий общежитием – Шумихина Ирина Павловна:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;

Заведующий УВО – Кайбазакова Надежда Александровна:

- за организацию досуговой деятельности студентов, кружковой работы, за санитарно-просветительскую работу.
- за соблюдением СанПин 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и оздоровления детей и молодежи»

Заведующий УМО – Глазырина Нина Викторовна

- за соблюдением СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».

Заведующий УПО – Губина Юлия Анатольевна

- за соблюдением СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».

Специалист по охране труда – Митягина Татьяна Николаевна

- за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за своевременным прохождением работниками филиала медосмотров, флюорографии.

5. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность, Контрольные точки	Исполнитель
1	Проверка относительной влажности воздуха в складах	1 раз в неделю с регистрацией в журнале	Зав. столовой Зав. общепития
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	При приеме на работу с периодичностью утвержденной санитарным законодательством	Специалист по ОТ
3	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная (удостоверения качества и безопасности, декларации, сертификаты соответствия) и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	Постоянно	Зав. столовой
4	Микробиологический контроль качества пищевых продуктов: печенье, торты и пирожные, изделия хлебобулочные сдобные, изделия кулинарные мучные печеные, изделия кулинарные мучные жареные, готовые блюда	2 раза в год	Договор с аккредитованной лабораторией прилагается
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены. Проверка качества сырья (декларации о соответствии, сертификаты соответствия на продукцию). Проведение микробиологического контроля смывов с инвентаря, оборудования	Постоянно Постоянно 2 раза в год	Специалист по ОТ Специалист по ОТ Договор с аккредитованной лабораторией прилагается
6	Лабораторный контроль качества водопроводной воды на микробиологические показатели. При неудовлетворительных пробах - дополнительный лабораторный контроль.	1 раз в 6 месяцев Показатели в соответствии с требованиями СанПиН (2.1.1074-01)	Договор с аккредитованной лабораторией прилагается
7	Контроль условий труда Микроклимат (освещенность, температура воздуха в производственных помещениях, влажность воздуха)	1 раз в год 2 раза в год	Аккредитованная испытательная лаборатория (договор прилагается)
8	Контроль за организацией сбора и утилизацией отходов	1 раз в месяц	Договор на вывоз и прием отходов прилагается.
9	Контроль за проведением дезинфекции и дератизации	1 раз в месяц	Договор на проведение работ прилагается.

10	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно	Зав. столовой Зав. общежития
11	Ведение журнала регистрации результатов производственно-лабораторного контроля	Постоянно	Зав. столовой Зав. общежития
12	Контроль за соблюдением режима текущей и генеральной уборки (санитарный день)	1 раз в месяц	Зав. столовой Зав. общежития
13	Контроль за профилактическими осмотрами и ремонтом системы вентиляции	Постоянно	Договор с аккредитованной испытательной лабораторией
14	Контроль за транспортировкой сырья и пищевых продуктов в специально оборудованном чистом транспорте	Постоянно	Зав. столовой

6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю питания

- 1) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- 3) Гигиенический журнал (сотрудники)
- 4) График генеральных уборок
- 5) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 6) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 7) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 8) Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
- 9) Личные медицинские книжки работников
- 10) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий
- 11) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- 12) Журнал обработки рабочего помещения (мясной цех) бактерицидной лампой.
- 13) Журналы учета проживания обучающихся в общежитии и др.

7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Лабораторные и инструментальные исследования производятся в соответствии и согласно Договору от 26.12.2026 № 284 с ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии по Томской области»

№ п/п	Вид услуг	Отдел	Кол-во
Бактериологические исследования:			
1	14.1.1 п Исследование на показатель «БГКП (колиформы)»	бак	8
2	14.1.2 п Исследование на показатель «КМАФАнМ»	бак	8
3	14.1.12 п Исследование на показатель «Бактерии рода Proteus»	бак	4
4	14.1.14 п Определение Staphylococcus aureus	бак	8

5	14.3.1 п Исследования смывов на БГКП	бак	10
6	14.4.1 п Исследования воды водопроводной на показатели «Общее микробное число», «Общие колиформные бактерии», «E.coli»	бак	2
7	14.3.4 п Патогенная и условно-патогенная микрофлора (иерсинии)	бак	10
Санитарно-химические исследования:			
	1.1п Определение запаха воды	хим	1
	1.2п Определение привкуса воды	хим	1
	1.3п Определение цветности воды	хим	1
	1.4п Определение мутности воды	хим	1
	1.23п Определение общего железа в воде	хим	1
Измерения и исследования физических факторов:			
8	9.10п Искусственная освещенность	физ	2
	9.6 п Температура и относительная влажность	физ	4
Паразитологические и энтомологические исследования:			
9	15.7.1 п Смывы на яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	пар	10

8. График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

9. Мероприятия по уборке и дезинфекции помещений, оборудования, материалов должны быть изложены в письменной форме в виде инструкций и находиться на рабочих местах.

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления,

Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Томской области:

- 1) Отключение электроснабжения.
- 2) Аварии на системе водопровода, канализации.
- 3) Отключение тепла в холодный период года.
- 4) Пожар.
- 5) Разлив ртути.
- 6) Непредвиденные ЧС:
- 7) Смерчи, ураганы, наводнения;
- 8) Обвалы, обрушения.
- 9) Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Информация направляется:

1. В ТО Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Томской области в Асиновском районе тел.8(38245) 2-21-41, 8(38241) 3-11-52
2. В ООО «УК СВК+» при аварийных ситуациях в канализационных системах, водопроводных сетях по тел. 2-12-42.