

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 32 Петродворцового района Санкт-Петербурга

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий

ГБДОУ детского сада № 32

Петродворцового района

\_\_\_\_\_ О.Ю. Яковлева

01.06.2024

**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ  
САНИТАРНО – ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b><u>СОДЕРЖАНИЕ</u></b>	
1.	Характеристика объекта	3 стр.
2.	Характеристика помещений	4 стр.
3.	Характеристика инженерных систем	5 стр.
4.	Характеристика прилегающей территории	5 стр.
5.	Разделы программы производственного контроля	6 стр.
6.	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	8 стр.
7.	Контроль на этапах технологического процесса	9 стр.
8.	Контроль качества и безопасности готовой продукции	10 стр.
9.	Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов	11 стр.
10.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	12 стр.
11.	Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	13 стр.
12.	Контроль за состоянием производственной среды	15 стр.
13.	Контроль за личной гигиеной и обучением персонала	16 стр.
16.	Приложение № 1 - План действий в чрезвычайных ситуациях	18 стр.
17.	Приложение № 2 - Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований	21 стр.
18.	Приложение № 3 -Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	23 стр.
19.	Приложение № 4 - Перечень нормативных документов	24 стр.
20.	Приложение № 5 - Штат сотрудников задействованных в ППК и обеспечении безопасности пищевой продукции	26 стр.

ППК регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующего вида деятельности: производство пищевой продукции, реализация и организация потребления продукции общественного питания в Учреждении, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований. В программе определены лица, организации, лабораторные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

**Характеристика Организации:**

**Наименование юридического лица:** Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 32 Петродворцового района Санкт-Петербурга

**Сокращенное наименование:** ГБДОУ детский сад № 32 Петродворцового района Санкт-Петербурга

**ИНН 7823005543 КПП 781901001 ОГРН 1027808917564**

**Юридический адрес:** 198412, Санкт-Петербург, г. Ломоносов, ул. Красного Флота, дом 26, лит. А.

**Адрес местонахождения:** 198412, Санкт-Петербург, г. Ломоносов, ул. Красного Флота, дом 26, лит. А.

**Тип объекта:** Пищеблок и столовые залы для приема пищи в групповых помещениях.

**Вид деятельности осуществляемый на объекте:** производство пищевой продукции, организация и реализация готовой пищевой продукции.

**Учреждением заключены договора со специализированными организациями:**

**1. Договор на проведение исследований, обследований, испытаний в рамках программы производственного контроля:** Договор № 21-24 от 25.12.2023, заключен с аккредитованной организацией Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области», далее с пролонгацией.

**2. Договор на оказание профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных услуг:** Договор № 14-24 от 18.12.2023 г. заключен с Общество с ограниченной ответственностью "Станция Дезинфекции», далее с пролонгацией.

**3. Договор на услуги сбор и вывоз мусора, ТБО и пищевых отходов** Договор № 1279502-2024/ТКО от 17.11.2023, заключен с аккредитованной организацией, АО «Невский экологический оператор», далее с пролонгацией.

**4. Договор на проведение периодических медицинских осмотров:** Договор № 48-24 от 27.03.2024., заключен с аккредитованной организацией ООО "ПЕТЕРГОФ-МЕД", далее с пролонгацией.

**5. Договор на Гигиеническое обучение и аттестацию:** Договор № 48-24 от 27.03.2024., заключен с аккредитованной организацией ООО "ПЕТЕРГОФ-МЕД", далее с пролонгацией.

**6. Договор на поставку моющих, дезинфицирующих средств:** Договор №58-24, 59-24, ИП КАСЬКОВ В.Ф., далее с пролонгацией.

**7. Договор на услуги по стирке/дезинфекции мягкого инвентаря:** прачечная Учреждения.

**Ответственный за осуществление производственного контроля:** Заведующий \_\_\_\_\_ О.Ю. Яковлева

### **Характеристика помещений**

**Здание:** 198412, Санкт-Петербург, г. Ломоносов, ул. Красного Флота, дом 26, лит. А. Нежилое, отдельно стоящее здание.

**Размещение:** Пищеблок (производственные цеха, складские, административные, служебные, бытовые помещения) - 1 этаж.

Общая площадь помещений: 82,2 м<sup>2</sup>

Столовые залы расположены в групповых помещениях (игровой комнате) - 12, количество посадочных мест – 232.

### **Производственные помещения/зоны ПИЩЕБЛОКА**

<b>ЗАГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ/ЗОНА</b>	<b>ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ/ЗОНА</b>	<b>МОЕЧНЫЙ ЦЕХ</b>	<b>ЗОНА ХРАНЕНИЯ</b> (кладовые пищевой продукции/ кратковременного хранения готовой пищевой продукции)	<b>ЗОНА ХРАНЕНИЯ</b> (инвентаря и вспомогательных средств)	<b>ЗОНА ХРАНЕНИЯ</b> (отходов)
Овощной	Холодный (разделочный)	Кухонной посуды	Холодильные камеры (Среднетемпературные и низкотемпературные)	Моющих и дезинфицирующих средств	Тара для сбора пищевых отходов
Мясорыбный	Горячий (готовой продукции)		Склад хранения продовольственного сырья, сыпучих продуктов и бакалеи	Уборочного материала и вспомогательных средств	
Обработки яйца	Выпечной (пекарский)		Склад хранения овощей	Зона загрузочно- разгрузочная	
			Склад хранения суточного запаса		
			Зона выдачи готовой продукции		

### **Производственные помещения/зоны СТОЛОВЫХ ЗАЛОВ в групповых помещениях**

<b>СТОЛОВАЯ ЗОНА</b>	<b>ЗОНА ХРАНЕНИЯ</b> (кратковременная)	<b>ЗОНА РАЗДАЧИ</b>	<b>МОЕЧНЫЙ ЦЕХ</b>	<b>ЗОНА ХРАНЕНИЯ</b> (отходов)	<b>ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ</b> (вспомогательных средств)
Столовый зал	Зона кратковременного хранения	Зона выдачи и реализации готовой пищевой продукции	Столовой посуды	Тара для сбора пищевых отходов	Моющих и дезинфицирующих средств
Зона для сбора грязной посуды					Уборочного материала и вспомогательных средств

**Административно-бытовые помещения пищеблока:** кабинеты для персонала, комната личной гигиены (душевая) для сотрудников, раздевалка для персонала, туалет для персонала, зоны для хранения уборочного инвентаря, загрузочные-разгрузочные зоны, электрощитовые.

### **Характеристика инженерных систем**

**Естественное освещение:** имеется.

**Искусственное освещение:** имеется централизованное, по договору, оснащено освещением: люминесцентные, светодиодные лампы, галогеновые лампы, лампы накаливания.

**Система отопления:** имеется централизованная, по договору.

**Система горячего водоснабжения:** имеется централизованная, по договору.

**Система холодного водоснабжения:** имеется централизованная, по договору.

**Система водоотведения (канализация):** имеется централизованная, по договору.

**Система вентиляции и кондиционирования:** имеется система естественная, вытяжная, приточно-вытяжная. Наличие системы кондиционирования.

### **Характеристика прилегающей территории:**

**Территория:** прилегающая к зданию территория газон и грунт, благоустроена, спланирована, имеются подходы и подъезды с твердым покрытием.

**Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне приемки:** имеется асфальтированная площадка для размещения под разгрузку автотранспорта, обслуживающего данный объект.

**Наличие асфальтированной площадки для размещения мусорных контейнеров** для сбора пищевых отходов и ТБО.

№	РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1	2	3	4
	<b>Организационно - административные мероприятия</b>		
1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	При создании объекта, или при смене основных должностных лиц ответственных за ППК
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	При формировании штата
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	При формировании штата
4.	Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	При формировании штата
5.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	1 раз в 5 лет
6.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	1 раз в год и при приеме на работу, при эпид. ситуации
7.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых Учреждением самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	По графику
8.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы).	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	Постоянно

9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	Постоянно
10.	Оценка эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их технической исправности. Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности.	Заведующий производством (Шеф-повар)	1 раз в год 2 раза в год по договору с аккредитованной организацией
11.	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения.	Заведующий производством (Шеф-повар)	Постоянно по договору с аккредитованной организацией.
12.	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.	Заведующий производством (Шеф-повар)	Постоянно
13.	Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно
14.	Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Заведующий производством (Шеф-повар)	При необходимости
15.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объёма медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	По графику
16.	Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены.	Заведующий производством (Шеф-повар) Специалист по охране труда	Постоянно
17.	При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.	Заведующий производством (Шеф-повар)	Немедленно
18.	Определять меры по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	При выявлении
19.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами.	Заведующий производством (Шеф-повар)	Ежегодно
20.	Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора по их запросам.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар)	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора.

# 1.ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПОСТУПАЮЩЕГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля  Регистрационно-учетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
Поступающие партии пищевых продуктов	Автотранспортное средство, склад	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (удостоверение о качестве изготовителя, декларация соответствия, товарно - транспортная накладная; 2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил. 4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции. 5) Контроль за наличием санитарного паспорта 6) Лабораторный контроль пищевой продукции и продовольственного сырья ( <u>сырые пищевые продукты – рыба, мясо, овощи, фрукты, зелень</u> ) по физико-химическим и микробиологическим показателям и наличие яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших	1.1	Каждая поступающая партия, визуальный контроль	Технические регламенты на соответствующие виды продукции; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ФЗ №52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (изм. в п.п.1.3, 2.1, 3.1 и п. 9.1 искл.). СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» (с изм. от 27.03.2007г); МР 2.3.0279-22. 2.3. гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Приложение 2 к МР 2.3.0279-22: СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" <b>Программа обязательных предварительных мероприятий</b> <b>План ХАССП</b>	Заведующий складом (Кладовщик) Заведующий производством (Шеф-повар) Ответственное лицо по закупкам <b>Журнал входного контроля продовольственного сырья.</b> <b>Товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии поступающего сырья, ветеринарные свидетельства на поступающее сырье</b>  <b>Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</b> <b>Аккредитованная организация,</b> <b>Протокол, Договор на оказание услуг,</b> <b>Журнал учета лабораторного контроля продукции</b>  <b>Внутренний аудит</b>
			1.2	Органолептические показатели по НД		
			1.3	на продукцию		
			1.4			
			1.5			
			1.6.	Не реже 1 раза в 6 месяцев (не менее 2- 5 смывов/проб		

## 2. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс	Производственные помещения	1) Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	2.1	Постоянно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" <b>Программа обязательных предварительных мероприятий</b> <b>План ХАССП</b>	Заведующий Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, <b>Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептур,</b> <b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b> <b>Журнал обработки овощей, фруктов без термической обработки,</b> <b>Журнал обработки яиц,</b> <b>Чек-лист дефростации,</b> <b>Внутренний аудит</b>
Поточность технологических процессов	Производственные помещения, складские помещения, столовые залы	1) Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала. 2) Соблюдение режима приема пищи и рациона питания	2.2  2.3	Постоянно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" <b>Программа обязательных предварительных мероприятий</b> <b>План ХАССП</b>	Заведующий Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, <b>Схема движения производственных потоков, Технологические карты, ТТК, КР,</b> <b>Сборники рецептур,</b> <b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b> <b>Журнал контроля за рационом питания</b>  <b>Внутренний аудит</b>





Хранение пищевых продуктов и хранение готовой пищевой продукции (промежуточное с момента приготовления до реализации)	Складские помещения, Транспортная тара, Холодильные шкафы,	<b>Контроль на этапе хранения</b>	4.1	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Заведующий складом (Кладовщик) Заместитель заведующего, Главный технолог Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, <b>Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</b>		
		1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурно-влажностного режима).					4.2	Ежедневно
		2) Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров)					4.3	Ежедневно
		3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства.					4.4	Ежедневно
		4) Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов.					4.5	Ежедневно
5) Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки).	Ежедневно	<b>Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП</b>	<b>Внутренние аудиты</b>					
Реализация готовой продукции	Производственные помещения, столовые залы	<b>Контроль на этапе реализации</b>	4.6	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Заведующий Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, <b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Акты изъятия из оборота недоброкачественной продукции Журнал происшествий</b>		
1) Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря (щипцы, лопатки, ложки и т.д.), маркировка инвентаря и т.д. Использование термометров.	4.7	Ежедневно					<b>Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП</b>	<b>Внутренние аудиты</b>
		2) Контроль сроков реализации продукции. Срок раздачи готовых блюд не более 2 часов. (в т.ч. снятие с реализации пищевых продуктов признанных не соответствующими требованиям нормативной и технической документации).						

## 5. КОНТРОЛЬ ЗА САНИТАРНО - ТЕХНИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	1) Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	5.1	1 раз в 6 месяцев	Технические регламенты на соответствующие виды продукции; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"  <b>Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП</b>	Заведующий Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Инженерно-техническая служба <b>Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования</b> <b>Журнал контроля санитарного состояния производственных и складских помещений</b> Журнал учета бактерицидной лампы <b>Внутренние аудиты</b>
Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	1) Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию. Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале.	5.2	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Технические регламенты на соответствующие виды продукции; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"  <b>Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП</b>	Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар) Аккредитованная организация <b>Протокол,</b> <b>Договор на оказание услуг</b> <b>Журнал происшествий</b>  <b>Внутренние аудиты</b>
Оборудование и инвентарь	Производственные помещения, складские помещения	1) Контроль за техническим состоянием технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.	5.3	1 раз в год, а также при каждой контрольной проверке и после проведения ремонтных работ и технического обслуживания	Технические регламенты на соответствующие виды продукции; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"  <b>Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП</b>	Заведующий Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Инженерно-техническая служба Аккредитованная организация Договор на оказание услуг <b>Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования</b> <b>Внутренние аудиты</b>

**6. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

1	2	3	4	5	6	7
Соблюдение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Весь объект	1) Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора. 2) Контроль за санитарным содержанием производственных и бытовых помещений, оборудования, инвентаря.	6.1  6.2	Постоянно  Постоянно	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 <b>Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП</b>	Заведующий Заведующий производством (Шеф-повар) <b>Журнал контроля санитарного состояния производственных и складских помещений</b> <b>Внутренние аудиты</b>
		3) Контроль: - за наличием договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, - за эффективностью дератизационных мероприятий, - за эффективностью дезинсекционных мероприятий.	6.3	1 раз в месяц	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН П  <b>Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП</b>	Заведующий Заведующий производством (Шеф-повар) Аккредитованная организация <b>Договор на оказание услуг</b> <b>Журнал дезинсекции и дератизации</b> <b>Внутренние аудиты</b>

		<p>4) Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день), в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем.</p> <p>5) Контроль за режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.</p> <p>6) Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения;</li> <li>- за наличием промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения;</li> <li>- за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств.</li> </ul>	<p>6.4</p> <p>6.5</p> <p>6.6</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>При каждом использовании</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p><b>Программа обязательных предварительных мероприятий</b></p> <p><b>План ХАССП</b></p>	<p>Заведующий</p> <p>Заместитель заведующего,</p> <p>Заведующий производством (Шеф-повар),</p> <p><b>Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования</b></p> <p><b>Журнал проведения генеральных уборок,</b></p> <p><b>Журнал учёта график профилактических уборок, Журнал учета дезинфекции</b></p> <p><b>Внутренние аудиты</b></p>
Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	<p>1) Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за благоустройством и санитарным содержанием территории,</li> <li>- за оборудованием площадки для сбора мусора;</li> <li>- за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.</li> </ul>	6.7	Постоянно	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>СанПиН 2.1.3684-21</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p><b>Программа обязательных предварительных мероприятий</b></p> <p><b>План ХАССП</b></p>	<p>Заведующий</p> <p>Заместитель заведующего,</p> <p>Заведующий производством (Шеф-повар)</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p><b>Договор на оказание услуг</b></p> <p><b>Внутренние аудиты</b></p>

Оборудование инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда	Производственные помещения	1) Контроль за качеством проводимой мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки)	6.8	при использовании в соответствии с инструкцией	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; MP 4.2.0220-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  <b>Программа обязательных предварительных мероприятий</b> <b>План ХАССП</b>	Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, <b>Аккредитованная организация</b> <b>Договор на оказание услуг</b> <b>Протокол</b> <b>Журнал учета лабораторного контроля продукции</b>  <b>Внутренние аудиты</b>
		2) Лабораторный контроль за качеством проводимой мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших)	6.9	1 раз в год 10 смывов на БГКП; яйца гельминтов и цисты патогенных простейших		
		3) Контроль обработки санитарной одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших)	6.10	1 раз в год 5 смывов мясной цех (сальмонеллы и листерии); пекарский цех (стафилококк)  1 раза в год 10 смывов овощной цех, мучной цех (Иерсинии)		

## 7. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Система вентиляции	Весь объект	1) Исследование эффективности работы систем вентиляции и кондиционирования, их техническая исправность.	7.1	1 раз в год и после реконструкции, модернизации	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" <b>Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП</b>	Заведующий Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар) Аккредитованная организация <b>Договор на оказание услуг</b>  <b>Внутренние аудиты</b>
		2) Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования.	7.2	2 раза в год		
Условия труда персонала	Весь объект (рабочие места)	1) Измерение параметров микроклимата: - температура воздуха, - скорость движения воздуха, - относительная влажность.	7.3	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» МР 2.3.0279-22. 2.3. гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Приложение 2к МР 2.3.0279-22  <b>Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП</b>	Заведующий Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар) Специалист по охране труда Аккредитованная организация  <b>Протокол Договор на оказание услуг</b>  <b>Внутренние аудиты</b>
		2) Измерение уровней искусственной освещенности.	7.4	1 раз в год		
		3) Измерение уровней шума от технологического и вентиляционного оборудования.	7.5	1 раз в год		

Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)	7.6	1 раз в 6 месяцев	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПиН 2.1.3684-21 от 28 января 2021 г "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" <b>Программа обязательных предварительных мероприятий</b> <b>План ХАССП</b>	Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар) Аккредитованная организация <b>Протокол, Договор на оказание услуг</b> <b>Журнал учета лабораторного контроля</b>  <b>Внутренние аудиты</b>
----------------------------------	-------------	--	-----	-------------------	--	--

### **8. КОНТРОЛЬ ЗА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНОЙ И ОБУЧЕНИЕМ ПЕРСОНАЛА**

1	2	3	4	5	6	7
Условия труда персонала	Персонал	1) Контроль за наличием личных медицинских книжек. 2) Контроль своевременности прохождения: - медицинских осмотров, - прививок, - гигиенической аттестации - аттестация рабочих мест СОУТ	8.1  8.2	Постоянно  Согласно графика прохождения медицинского осмотра 1 раз год	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" <b>Программа обязательных предварительных мероприятий</b> <b>План ХАССП</b>	Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар) Специалист по охране труда <b>Личные медицинские книжки</b> <b>График прохождения медицинских осмотров сотрудниками</b> <b>Журнал учета результатов медицинских осмотров работников</b> <b>Внутренние аудиты</b>

		3) Контроль за наличием шкафов для одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.	8.3	Постоянно		<b>Внутренние аудиты</b>
Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала	Персонал	1) Контроль за наличием достаточного количества: - чистой санитарной или специальной одежды (наличие договора на централизованную стирку сан. одежды персонала). - средств для мытья и дезинфекции рук. 2) Контроль за наличием аптечки первой медицинской помощи 3) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников. 4) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.	8.4	Ежедневно	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021  <b>Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП</b>	Заведующий Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Специалист по охране труда <b>Гигиенический журнал (сотрудники)</b>  <b>Внутренние аудиты</b>
			8.5	Постоянно		
			8.6	Ежедневно		
			8.7	Ежедневно перед началом работы		
Условия обучения персонала	Персонал	1) Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля.  2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ.  3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля	8.8	1 раз в год и при приеме на работу	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; МР 2.3.0279-22. 2.3. гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Приложение 2к МР 2.3.0279-22; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"  <b>Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП</b>	Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий производством (Шеф-повар) Специалист по охране труда Инженерно-техническая служба  <b>Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ</b>  <b>Внутренние аудиты</b>
			8.9	и при изменении технологического процесса		
			8.10	1 раз в 5 лет		

**ПЛАН ДЕЙСТВИЙ В ЧЕРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ,  
создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения**

В разделе «План действий в чрезвычайных ситуациях» рассматривается ПЕРЕЧЕНЬ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование потребителей, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Данный план мероприятий определяет: схему работы ответственных лиц при возникновении чрезвычайных ситуации на пищеблоке Учреждения и меры, принимаемые администрацией Учреждения, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения:

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
<p>Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд в столовом зале</p>	<p>1. Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления.                  2. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности.                  3. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП на всех этапах технологического процесса.                  4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.  <u>Ответственные лица:</u>  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Калькулятор, Методист, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар,</b>  <b>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</b></p>
<p>Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения</p>	<p>1. Отстранение источника инфекции от работы.                  2. Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом.                  3. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний.                  4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.                  5. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний.  <u>Ответственные лица:</u>  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Калькулятор, Методист, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар,</b>  <b>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</b></p>

Отключение горячей и холодной воды	<p>1. Приостановка работы пищеблока</p> <p>2. Перевод работы пищеблока на обслуживание по индивидуально-порционной системе питания (комплектуется индивидуальный набор порционных блюд в одноразовой таре).</p> <p>3. Доставка питания в столовые залы осуществляется в специальных термо-контейнерах -тележках.</p> <p>4. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук.</p> <p>5. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию.</p> <p>6. При доставке и транспортировке индивидуально-порционных наборов питания от сторонних поставщиков (из комбината или организации общественного питания) должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт и иная сопроводительная документация подтверждающая качество и безопасность пищевой продукции. Выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются ответственным работником пищеблока в соответствии с инструкцией.</p> <p><u>Ответственные лица:</u>  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Калькулятор, Методист, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</b></p>
Отключение электроэнергии	<p>1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы.</p> <p>При отключении электропитания на длительный срок:</p> <p>1.1 Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции. При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.</p> <p>1.2. Перевод работы пищеблока на обслуживание по индивидуально-порционной системе питания (комплектуется индивидуальный набор порционных блюд в одноразовой таре).</p> <p>1.3. Доставка питания в столовые залы осуществляется в специальных термо-контейнерах -тележках.</p> <p>1.4. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук.</p> <p>1.5. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию.</p> <p>1.6. При доставке и транспортировке индивидуально-порционных наборов питания от сторонних поставщиков (из комбината или организации общественного питания) должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт и иная сопроводительная документация подтверждающая качество и безопасность пищевой продукции. Выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются ответственным работником пищеблока в соответствии с инструкцией.</p> <p><u>Ответственные лица:</u>  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Калькулятор, Методист, Заведующий складом (Кладовщик), Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</b></p>
Выход из строя холодильного оборудования	<p>1. Размещение скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции (требующей хранения в условиях охлаждения/заморозки) по работающим холодильникам при учете соблюдения правил товарного соседства и условий хранения.</p> <p><u>Ответственные лица:</u>  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Калькулятор, Методист, Заведующий складом (Кладовщик), Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</b></p>

<p>Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить эксплуатацию пищеблока</li> <li>2. Вызвать аварийную службу</li> <li>3. Обеспечить сохранность продуктов питания</li> <li>4. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий.</li> <li>5. Проведение лабораторных исследований и смывов на БГКП в производственных помещениях.</li> </ol> <p><u>Ответственные лица:</u>  Заведующий, Заместитель заведующего, Калькулятор, Методист, Заведующий складом (Кладовщик), Заведующий производством (Шеф-повар), Повар,  Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
--	---

### **ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**1. Реализация качественной и безопасной для здоровья потребителей пищевой продукции**

**2. Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений**

**3. Улучшение санитарно-технического состояния объектов**

**4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний**

**5. Улучшение условий труда работников**

**РАСПОЛОЖЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ**

<p style="text-align: center;"><b><u>ОВОЩНОЙ (первичный/вторичный) ЦЕХ/ЗОНА</u></b> (пищеблок)</p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Условия труда</u></b> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><b><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u></b> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><b><u>Т- 4 Холодильное оборудование</u></b> Контроль за работой (чек лист)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>МЯСОРЫБНЫЙ + ОБРАБОТКИ ЯЙЦА ЦЕХ/ЗОНА</u></b></p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Условия труда</u></b> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><b><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u></b> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><b><u>Т- 4 Холодильное оборудование</u></b> Контроль за работой (чек лист)</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>МУЧНОЙ ЦЕХ/ЗОНА</u></b> (пищеблок)</p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Готовая продукция</u></b> Микробиологические и органолептические показатели</p> <p><b><u>Т- 3 Условия труда</u></b> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><b><u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u></b> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><b><u>Т- 5 Холодильное оборудование</u></b> Контроль за работой (чек лист)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ/ЗОНА</u></b> (пищеблок)</p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Готовая продукция</u></b> Микробиологические и органолептические показатели</p> <p><b><u>Т- 3 Условия труда</u></b> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><b><u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u></b> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><b><u>Т- 5 Холодильное оборудование</u></b> Контроль за работой (чек лист)</p>

**ГОРЯЧИЙ ЦЕХ/ЗОНА**  
(пищеблок)

**Т- 1 СМЫВЫ**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**Т- 2 Готовая продукция**

Микробиологические и органолептические показатели

**Т- 3 Условия труда**

Микроклимат, освещенность, шум, температура нагретых поверхностей

**Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)**

Физико-химические и бактериологические показатели качества воды

**Т- 5 Холодильное оборудование**

Контроль за работой (чек лист)

**МОЕЧНЫЙ ЦЕХ КУХОННОЙ ПОСУДЫ и ТАРЫ**  
(пищеблок)

**Т- 1 СМЫВЫ**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**Т- 2 Условия труда**

Микроклимат, освещенность, шум

**Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)**

Физико-химические и бактериологические и бактериологические показатели качества воды

**МОЕЧНЫЙ ЦЕХ/ЗОНА СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ**

**Т- 1 СМЫВЫ**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**Т- 2 Условия труда**

Микроклимат, освещенность, шум

**Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)**

Физико-химические и бактериологические показатели качества воды

**СТОЛОВЫЙ ЗАЛ /ЗОНА** в групповых помещениях

**Т- 1 СМЫВЫ**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**Т- 2 Физические параметры в общественном помещении**

Микроклимат, освещенность, шум

**Т- 3 Холодильное оборудование**

Контроль за работой (чек лист).

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ**

подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

В соответствии с Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

Наименование работ и профессий	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов <sup>1,2,3</sup>	Лабораторные и функциональные исследования <sup>1,2</sup>	Дополнительные медицинские противопоказания <sup>4</sup>
п. 23 Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации ( в организациях общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки -только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов.

<1> При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. **Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.**

<2> Участие специалистов, объем исследования, помеченных "звездочкой" (\*), - проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.

<3> Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

<4> Дополнительные медицинские противопоказания являются дополнением к общим медицинским противопоказаниям.

Кроме того, работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;

- против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 года.

## **ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

### **выполнение требований, которых обязательно при осуществлении видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека**

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ. (с изм.03.07.2016 г), (ред., дейст.с 04. 07.2016 г)
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ. (с изменениями на 13 июля 2015 года)
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.02 № 184-ФЗ. (с изменениями на 5 апреля 2016 года)
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1. (с изменениями на 3 июля 2016 года)
- Постановление Правительства РФ N 1036 от 15 августа 1997 года «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изм. на 04.10.2012 г.)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000г. № 554 «Об утверждении положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании (в ред. Постановления Правительства РФ от 15.09.2005 г. № 569)»;
- Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые решением Комиссии таможенного союза № 229 от 28.05.2010г.;
- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982, «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с измен. на 14 .05.2016 г)
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.03.2014г.№ 01/3077-14-32 «О надзоре за применением принципов ХАСПП;
- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982, «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изм. на 14 мая 2016 года)
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
- ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (Переиздание);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- СанПиН П 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями). (с изменениями на 6 июля 2011 года)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости, Контроль качества»;
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- Приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021 «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

- Письмо МЗ РФ от 7 августа 2000 г. № 1100/2196-0-117 «О направлении перечня профессий»
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- Методические рекомендации МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- Методические рекомендации МР 2.3.0279-22. 2.3. гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Приложение 2, к МР 2.3.0279-22.
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций". (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) 18 мая 2020 г.
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) 11 июня 2020 г.
- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Закон Санкт-Петербурга от 26.12.2014 N 717-135 «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге»
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 №569-95 "О социальном питании"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23 июля 2009 года N 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О социальном питании в Санкт-Петербурге"(с изменениями на 27 сентября 2018 года)
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1291 "Об утверждении Порядка организации осуществления регионального государственного контроля (надзора) в сфере социального обслуживания населения в Санкт-Петербурге"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 15 марта 2012 года N 242 "О мерах по реализации главы 6 "Социальная поддержка в сфере организации отдыха и оздоровления детей и молодежи в Санкт-Петербурге" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 5 марта 2015 года N 247 "О мерах по реализации главы 18 "Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1284 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга»
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 02.03.2004 N 296 «Об Управлении социального питания»
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1282 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге»
- Распоряжение Комитета по тарифам Санкт-Петербурга от 14 августа 2013 года N 201-р "Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования, расположенных на территории Санкт-Петербурга"
- Распоряжение Правительства Санкт-Петербурга от 22 марта 2011 года N 8-рп "О мероприятиях по переходу на предоставление исполнительными органами государственной власти Санкт-Петербурга государственных услуг в электронном виде "
- Распоряжение Правительства Санкт-Петербурга от 01.12.2011 N 51-рп "Об организации межведомственного взаимодействия при предоставлении государственных и муниципальных услуг в Санкт-Петербурге "
- Распоряжение Управления социального питания от 27 июля 2009 года N 03-01-08/09-0-0
- Распоряжение Управления социального питания от 07.02.2012 № 03-01-06/12-0-0
- Распоряжение Управления социального питания от 17.04.2013 № 03-01-05/13-0-0 "Об утверждении Административного регламента Управления социального питания по предоставлению государственной услуги по проведению проверок фактического использования арендуемых объектов нежилого фонда, арендодателем которых является Санкт-Петербург, арендаторами, осуществляющими в арендуемых объектах нежилого фонда деятельность по организации питания детей школьного и дошкольного возраста и (или) учащихся средних специальных заведений и студентов высших учебных заведений, на основании заявлений арендаторов"
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008.- 800 с."
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга /2 - е изд., испр. - СПб.: Речь, 2010 г.- 800 с  
Составители: ГОУ ВПО СПбТЭИ, зав. кафедрой, к.т.н., профессор Куткина М.Н; Начальник Управления социального питания Правительства СПб, Петрова Н.А.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2012.
- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 4-е, переработанное и дополненное, Уфа, 2014г.

**Список ответственных лиц ГБДОУ детский сад № 32 Петродворцового района Санкт-Петербурга**  
 задействованных в программе производственного контроля и обеспечении безопасности пищевой продукции  
 (штаты пищеблока, пунктов раздачи питания)

Структурное подразделение		Должность (специальность, профессия), разряд, класс(категория) квалификация	Количество штатных единиц
Наименование	Код		
Административный персонал		Заведующий	1,00
Административный персонал		Заместитель заведующего	1,00
Административный персонал		Заведующий хозяйством	
Административный персонал		Заведующий производством (Шеф-повар)	1,00
Прочие специалисты		Делопроизводитель/Документовед	1,00
Прочие специалисты		Калькулятор	1,00
Специалисты (Педагогический персонал)		Старший воспитатель	
Специалисты (Педагогический персонал)		Воспитатель	24,00
Служащие		Помощник воспитателя	15,5
Медицинская служба в ГБДОУ		Врач	по договору с ЛПУ
Медицинская служба в ГБДОУ		Медицинская сестра	по договору с ЛПУ
Служащие/Рабочие (Организация питания)		Кладовщик	1,00
Служащие/Рабочие (Организация питания)		Повар 4 разряд/5 разряд	4,00
Служащие/Рабочие (Организация питания)		Кухонный рабочий	1,25
Служащие/Рабочие		Мойщик посуды	1,25
		ВСЕГО по штатному расписанию	