



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

**Государственное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад № 67  
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
деятельности по физическому развитию детей  
Невского района Санкт-Петербурга**

**УТВЕРЖДАЮ**



Заведующий ГБДОУ детский сад № 67  
Невского района Санкт-Петербурга  
\_\_\_\_\_/ О.А. Головина /  
«29» августа 2025 г

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

**Объект: ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга**

**Расположенный по адресу: 192174, город Санкт-Петербург, ул. Шелгунова, д. 20, литер Р**

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии)  
без разрешения ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга

**2025 г**

|     |                                                                                                                                                              |         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|     | <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                                                                              | 9 стр.  |
| 7.  | Контроль на этапах технологического процесса                                                                                                                 | 10 стр. |
| 8.  | Контроль качества и безопасности готовой продукции                                                                                                           | 11 стр. |
| 9.  | Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов                                                                                   | 12 стр. |
| 10. | Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования                                                                                        | 14 стр. |
| 11. | Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий                                                       | 15 стр. |
| 12. | Контроль за состоянием производственной среды                                                                                                                | 17 стр. |
| 13. | Контроль за личной гигиеной и обучением персонала                                                                                                            | 18 стр. |
| 16. | Приложение № 1 - План действий в чрезвычайных ситуациях/Показатели эффективности производственного контроля                                                  | 20 стр. |
| 17. | Приложение № 2 - Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований                                                                     | 23 стр. |
| 18. | Приложение № 3 -Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации                      | 25 стр. |
| 19. | Приложение № 67 - Перечень нормативных документов                                                                                                            | 27 стр. |
| 20. | Приложение № 5 - Штат сотрудников ГБДОУ детский сад № 67 Невского района Санкт-Петербурга задействованных в ППК и обеспечении безопасности пищевой продукции | 30 стр. |

ППК регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующего вида деятельности: производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания, 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 Учреждения**

**Наименование юридического лица:** Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 67 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга. (ГБДОУ детский сад №67 Невского района Санкт-Петербурга).

**ОГРН 1037825022509 ИНН 7811066164 КПП 781101001**

**Юридический адрес:** 192174, город Санкт-Петербург, ул. Шелгунова, д. 20, литер Р

**Фактический адрес:** 192174, город Санкт-Петербург, ул. Шелгунова, д. 20, литер Р

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

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

- **Договор на проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках программы производственного контроля:**

ГК № 0172200004725000079-67 от 12.05.2025 г. заключен с аккредитованной организацией с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург», далее с пролонгацией, по результатам проведения конкурсных процедур.

- **Договор на проведение дезинсекции и дератизации помещений и территории:** № 67 от 10.01.2025 г с заключен со специализированной организацией ООО «Дезинфекционная станция».

- **Договор на поставку моющих и дезинфицирующих средств № 39-67с** от 01.04.2024 г. заключен с ИП Осиповой Н. В.

- **Договор на дезинфекцию систем вентиляции и кондиционирования:** ГК № 0372200133424000001-67 от 06.12.2024 г. заключен с аккредитованной организацией ООО «Спецавтоматика», далее с пролонгацией по результатам проведения конкурсных процедур.

- **Договор на услуги сбор и вывоз мусора, ТБО и пищевых отходов:** № 1186652-2023/ТКО от 20.02.2023 г заключен с аккредитованной организацией АО «Невский экологический оператор», по результатам проведения конкурсных процедур.

- **Договор на проведение периодических медицинских осмотров:** № 67мед/2025 06.12.2024 г. заключен с аккредитованной организацией ООО «ЮНИОНМЕД», далее с пролонгацией по результатам проведения конкурсных процедур.

- **Договор на профессиональное гигиеническое обучение (повышение квалификации):** № 67мед/2025 06.12.2024 г. заключен с аккредитованной организацией «ЮНИОНМЕД», далее с пролонгацией по результатам проведения конкурсных процедур, сроком на 2 года

- **Стирка и дезинфекционная обработка санитарной одежды и мягкого инвентаря:** ГК № 0172200004725000124-67 от 06.08.2025 г. заключен со специализированной организацией ООО «Возрождение», далее с пролонгацией по результатам проведения конкурсных процедур. Стирка белья и санитарной одежды осуществляется в прачечной Учреждения.

**Ответственный за осуществление производственного контроля:** Заведующий \_\_\_\_\_ / О. А. Головина /



### Характеристика помещений

**Здание:** 192174, город Санкт-Петербург, ул. Шелгунова, д. 20, литер Р. Нежилое, отдельно стоящее 3-х этажное здание.

**Размещение:** Пищеблок (производственные цеха, складские, административные, служебные, бытовые помещения) - 3 этаж.

Общая площадь помещений: 35,4 м<sup>2</sup>

Столовые залы расположены в групповых помещениях - 1, 2, 3 этаж.

Столовые залы в групповых помещениях (игровой комнате) – 6, на 18-28 посадочных мест.

### **Производственные помещения ПИЩЕБЛОКА (служба приготовления пищи)**

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

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

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

### **Характеристика инженерных систем:**

**Естественное освещение:** имеется.

**Искусственное освещение:** имеется централизованное, по договору. Учреждение 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/ приточная/ вытяжная/ приточно-вытяжная, система 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                          | 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                          | При формировании штата                                                            |
| 3. | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.                                                                                                                                                        | Заведующий                          | 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                          | При формировании штата                                                            |
| 5. | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.                                                                                                                                                                            | Заведующий                          | 1 раз в 5 лет                                                                     |
| 6. | Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.                                                                                                                                                                               | Заведующий                          | 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                          | 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<br>Заведующий хозяйством | Постоянно                                                                         |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |                                                                              |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 9.  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.                                                                                                                                                                                                                                                | Заведующий<br>Заведующий хозяйством | Постоянно                                                                    |
| 10. | Оценка эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их технической исправности.<br>Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности.                                                                                  | Заведующий<br>Заведующий хозяйством | 1 раз в год<br>2 раза в год<br>по договору<br>с аккредитованной организацией |
| 11. | Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения.                                                                                                                                                                                                                                   | Заведующий<br>Заведующий хозяйством | Постоянно<br>по договору<br>с аккредитованной организацией.                  |
| 12. | Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.                                                                                                                                                                                                                            | Заведующий<br>Заведующий хозяйством | Постоянно                                                                    |
| 13. | Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.                                                                                                                                                                                                                               | Заведующий<br>Заведующий хозяйством | Постоянно                                                                    |
| 14. | Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.                                                                                                                                                                                | Заведующий<br>ответственное лицо    | При необходимости                                                            |
| 15. | Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала.<br>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<br>Заведующий хозяйством | По графику                                                                   |
| 16. | Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены.                                                                                                                                                   | Заведующий<br>Заведующий хозяйством | Постоянно                                                                    |
| 17. | При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.                                                                                                                                                                                                          | Заведующий<br>Заведующий хозяйством | Немедленно                                                                   |

|     |                                                                                                                                                                                    |                                     |                                                     |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 18. | Определять меры по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.                                    | Заведующий                          | При выявлении                                       |
| 19. | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами. | Заведующий<br>Заведующий хозяйством | Ежегодно                                            |
| 20. | Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора по их запросам.                                                                 | Заведующий                          | По требованию<br>ТО Управления<br>Роспотребнадзора. |

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

| Наименование<br>объекта<br>производ-<br>ственного<br>контроля | Место<br>расположени<br>я объекта<br>исследования<br>и/или<br>исследуемого<br>материала | Опасный фактор -<br>предупреждающее<br>мероприятие                                                                                                                                                              | №<br>крити-<br>ческой<br>точки | Контролируемый параметр                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Исполнители<br>контроля<br><br>Регистрационно-<br>учетные документы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                 |                                | Периодич-<br>ность<br>контроля                                  | Документы, регламентирующие<br>контролируемое значение параметра                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Поступающие<br>партии пищевых<br>продуктов                    | Автотранс-<br>портное<br>средство,<br>склад                                             | 1) Контроль наличия<br>и правильности<br>оформления товарно-<br>сопроводительной<br>документации<br>(удостоверение о качестве<br>изготовителя, декларация<br>соответствия, товарно -<br>транспортная накладная; | 1.1                            | Каждая<br>поступающ<br>ая партия,<br>визуальный<br>контроль     | Технические регламенты на соответствующие<br>виды продукции ФЗ №52-ФЗ от 30.03.99 «О<br>санитарно-эпидемиологическом благополучии<br>населения». ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и<br>безопасности пищевых продуктов».<br>СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-<br>эпидемиологические требования к организациям<br>торговли и обороту в них продовольственного<br>сырья и пищевых продуктов» (изм. в п.п.1.3, 2.1,<br>3.1 и п. 9.1 искл.). | Кладовщик<br>Заведующий<br>производством<br>(Шеф-повар)<br>Ответственное лицо<br>по закупкам<br>Журнал входного<br>контроля<br>продовольственного<br>сырья. Лист проверки<br>продукта при получении.<br><br>Товарно-транспортные<br>накладные, декларации о<br>соответствии<br>поступающего сырья,<br>ветеринарные<br>свидетельства на<br>поступающее сырье<br><br>Журнал по контролю<br>скоропортящихся<br>продуктов<br><br>Аккредитованная<br>организация, Протокол,<br>Договор на оказание услуг<br>Журнал учета<br>лабораторного контроля<br>продукции |
|                                                               |                                                                                         | 2) Контроль<br>принадлежности<br>продукции к партии,<br>указанной<br>в сопроводительной<br>документации.                                                                                                        | 1.2                            | Органолепт<br>ические<br>показатели<br>по НД<br>на<br>продукцию | СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение<br>производственного контроля за соблюдением<br>санитарных правил и выполнением санитарно-<br>противоэпидемических мероприятий» (с изм. от<br>27.03.2007г).                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                               |                                                                                         | 3) Контроль соответствия<br>упаковки и маркировки<br>товара требованиям<br>санитарных правил.                                                                                                                   | 1.3                            |                                                                 | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-<br>эпидемиологические требования к организациям<br>общественного питания, изготовлению и<br>оборотоспособности в них пищевых продуктов и<br>продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016)                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                               |                                                                                         | 4) Контроль за отсутствием<br>признаков порчи<br>продукции.                                                                                                                                                     | 1.4                            |                                                                 | Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года<br>N 01/4801-9-32 «О типовых программах<br>производственного контроля»                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                               |                                                                                         | 5) Контроль за наличием<br>санитарного паспорта                                                                                                                                                                 | 1.5                            |                                                                 | СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-<br>эпидемиологические требования к устройству,<br>содержанию и организации режима работы<br>дошкольных образовательных организаций"<br>(с изменениями на 27 августа 2015 года)                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                               |                                                                                         | 6) Лабораторный контроль<br>пищевой продукции и<br>продовольственного сырья<br>по физико-химическим и<br>микробиологическим<br>показателям                                                                      | 1.6                            | Не реже<br>1 раза в 6<br>месяцев                                | СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические<br>требования безопасности и пищевой ценности<br>пищевых продуктов»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## 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                  | ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,<br>ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»<br>СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"  | Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Повар<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br><b>Технологические карты, Сборники рецептов, Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал обработки овощей, фруктов без термической обработки, Журнал обработки яиц, Чек-лист дефростации, Чек-лист хранения п/ф</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.<br>2) Соблюдение режима приема пищи и рациона питания | 2.2<br><br>2.3 | Постоянно<br><br>Постоянно | ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,<br>ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,<br>СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" | Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Повар<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br><b>Схема движения производственных потоков, Технологические карты, Сборники рецептов Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал контроля за рационом питания</b>                                                   |

### 3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

| 1                     | 2                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4                                  | 5                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 7                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Готовая продукция     | Производственные помещения, столовые залы | 1) Контроль готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция). Соблюдение норм закладки сырья.<br>2) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции, соблюдения рациона и норм питания, рекомендуемого объема пищи, порционирование<br>3) Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд | 3.1<br><br><br>3.2<br><br><br>3.3. | При каждом приготовлении блюда<br><br><br>Ежедневно<br><br><br>Ежедневно | СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»<br>ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»<br>СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" | Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Повар<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br>Бракеражная комиссия<br><br>Журнал бракеража готовой пищевой продукции<br>Журнал отбора суточных проб               |
| Реализуемая продукция | Производственные помещения, столовые залы | 1) Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям<br>2) Исследование блюд ЛПП на калорийность. Суточный рацион питания.<br>3) Исследование по витаминизации блюд.                                                                                                                                    | 3.4<br><br>3.5<br><br>3.6          | Не реже 1 раза в 6 месяцев                                               | ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»<br>СП 2.3.6.1079-01 (с изм. и доп. №29 от 31.03.11)<br>СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»<br>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"                                                               | Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Повар<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br>Аккредитованная организация<br>Протокол, Договор на оказание услуг<br>Журнал учета лабораторного контроля продукции |

#### 4. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТРАНСПОРТИРОВКИ, ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

| 1                                                                                                                                                         | 2                                                         | 3                                                                                                                                                    | 4   | 5         | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Хранение пищевых продуктов и хранение готовой пищевой продукции (промежуточно с момента приготовления до реализации)                                      | Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара | <b><u>Контроль на этапе хранения</u></b>                                                                                                             |     |           | 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» СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" | Кладовщик<br>Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Повар<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br><br><b>Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок</b><br><br><b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b><br><br><b>Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений</b> |
|                                                                                                                                                           |                                                           | 1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурно-влажностного режима).                                            | 4.1 | Ежедневно |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                           |                                                           | 2) Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров)                                                                               | 4.2 | Ежедневно |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                           |                                                           | 3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства.                                                                                               | 4.3 | Ежедневно |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                           |                                                           | 4) Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов. | 4.4 | Ежедневно |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 5) Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки). | 4.5                                                       |                                                                                                                                                      |     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Реализация готовой продукции | Производственные помещения, столовые залы | <p><b><u>Контроль на этапе реализации</u></b></p> <p>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.</p> <p>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).</p> | 4.6 | Ежедневно | <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p> <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"</p> | <p>Заведующий производством (Шеф-повар)<br/>Повар</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p><b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b></p> <p><b>Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений</b></p> <p><b>Акты изъятия из оборота недоброкачественной продукции</b></p> <p><b>Журнал происшествий</b></p> |
|                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4.7 | Ежедневно |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

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

| 1                                   | 2           | 3                                                                                                                                                                                                           | 4   | 5                                                    | 6                                                                                                                                                                                                                                                       | 7                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Помещения, оборудование             | Весь объект | 1) Контроль:<br>- за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования;<br>- за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.                                | 5.1 | 1 раз в 6 месяцев                                    | СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" | Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Повар<br>Инженерно-техническая служба<br><b>Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования</b><br><b>Журнал санитарного состояния пищеблока</b><br><b>Журнал учета ультрафиолетовых ламп</b> |
| Системы водоснабжения и канализации | Весь объект | 1) Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию.<br>Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале. | 5.2 | 1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ | СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" | Заместитель заведующего хозяйством<br>Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Аккредитованная организация<br><br><b>Протокол,</b><br><b>Договор на оказание услуг</b><br><b>Журнал происшествий</b>                                                                      |

|                          |                                       |                                                                                                       |     |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Оборудование и инвентарь | Производственные помещения, складские | 1) Контроль за техническим состоянием технологического, холодильного и технологического оборудования. | 5.3 | 1 раз в год, а также при каждой контрольной проверке и после проведения ремонтных работ и технического обслуживания | СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" | Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Заведующий производством<br>(Шеф-повар)<br>Инженерно-техническая служба<br>Аккредитованная организация. Договор на оказание услуг<br><b>Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования</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.<br>2) Контроль за санитарным содержанием производственных и бытовых помещений, оборудования, инвентаря. | 6.1 | Постоянно     | СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20                       | Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Заведующий производством<br>(Шеф-повар), Повар<br><b>Журнал санитарного состояния пищеблока</b>     |
|                                                                          |             | 3) Контроль:<br>- за наличием договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ,<br>- за эффективностью дератизационных мероприятий,<br>- за эффективностью дезинсекционных мероприятий.                                                   | 6.2 | Постоянно     |                                                                |                                                                                                                                                         |
|                                                                          |             |                                                                                                                                                                                                                                                         | 6.3 | 1 раз в месяц | СанПиН 3.5.2.1376-03<br>СанПиН 3.5.3.3223-14<br>СП 2.4.3648-20 | Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Аккредитованная организация<br>Договор на оказание услуг<br><b>Журнал дезинсекции и дератизации</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, раздельного 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>СанПиН 3.5.3.3223-14</p> <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СП 2.4.3648-20</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</b></p> <p><b>Журнал учета дезинфекции</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>СанПиН 2.1.7.1322-03</p> <p>СП 2.4.3648-20</p>                               | <p>Заместитель заведующего Аккредитованная организация Договор на оказание услуг</p>                                                                                                                                                                                                          |
| Оборудование инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда | Производственные помещения | <p>1) Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП)</p> <p>2) Контроль обработки санитарной одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6.8                              | Не реже 1 раз в 3 месяца                                                               | <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СП 2.4.3648-20</p>                             | <p>Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Аккредитованная организация</p> <p><b>Протокол Журнал учета лабораторного контроля продукции</b></p> |

## 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.<br>2) Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования.                                                               | 7.1<br><br>7.2            | 1 раз в год и после реконструкции, модернизации<br><br>2 раза в год            | СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>СанПиН 3.5.1378-03<br>СП 2.4.3648-20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Аккредитованная организация<br><br><b>Договор на оказание услуг</b>                                                   |
| Условия труда персонала          | Весь объект (рабочие места) | 1) Измерение параметров микроклимата:<br>- температура воздуха,<br>- скорость движения воздуха,<br>- относительная влажность.<br>2) Измерение уровней искусственной освещенности.<br>3) Измерение уровней шума от технологического и вентиляционного оборудования. | 7.3<br><br>7.4<br><br>7.5 | 2 раза в год (теплый и холодный периоды)<br><br>1 раз в год<br><br>1 раз в год | СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»<br>МУ 2.2.4.706-980М/МУ СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».<br>СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»<br>Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля». | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Аккредитованная организация<br><br><b>Протокол<br/>Договор на оказание услуг</b>             |
| Вода питьевая из разводящей сети | Весь объект                 | Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)                                                                                                                                                                   | 7.6                       | 1 раз в 6 месяцев                                                              | СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». СП 1.1.1058-01.<br>СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Аккредитованная организация<br><b>Протокол,<br/>Договор на оказание услуг<br/>Журнал учета лабораторного контроля</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.<br>2) Контроль своевременности прохождения:<br>- медицинских осмотров,<br>- прививок,<br>- гигиенической аттестации<br>- аттестация рабочих мест СОУТ | 8.1<br><br>8.2 | Постоянно<br><br>Согласно графика прохождения медицинского осмотра 1 раз год | СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br><b>Личные медицинские книжки</b><br><b>График прохождения медицинских осмотров сотрудниками</b><br><b>Журнал учета результатов медицинских осмотров работников</b> |
|                         |          | 3) Контроль за наличием шкафов для одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.                                                                                  | 8.3            | Постоянно                                                                    | СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                        |          |                                                                                                                                                                                                               |      |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала | Персонал | 1) Контроль за наличием достаточного количества:<br>- чистой санитарной или специальной одежды (наличие договора на централизованную стирку сан. одежды персонала).<br>- средств для мытья и дезинфекции рук. | 8.4  | Ежедневно                                                                                  | СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"                                                                                                                                                                                       | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br><br><b>Журнал Здоровья и допуска к работе</b> |
|                                                        |          | 2) Контроль за наличием аптечки первой медицинской помощи                                                                                                                                                     | 8.5  | Постоянно                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                        |          | 3) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников.                                                                                                                                                        | 8.6  | Ежедневно                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                        |          | 4) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.                                                                                                                 | 8.7  | Ежедневно перед началом работы                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Условия обучения персонала                             | Персонал | 1) Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля.                                                                                                                                               | 8.8  | 1 раз в год и при приеме на работу и при изменении технологического процесса 1 раз в 5 лет | СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"<br>СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Инженерно-техническая служба<br><br><b>Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ</b>                                                                                                |
|                                                        |          | 2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ.                                                                                                                                                                                 | 8.9  |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                        |          | 3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля                                                                                                                                | 8.10 |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |

**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:

| <b>Перечень ситуаций,<br/>создающих угрозу<br/>санитарно-эпидемиологическому<br/>благополучию населения:</b> | <b>Принимаемые меры</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд в столовом зале  | <p>1. Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления.</p> <p>2. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности.</p> <p>3. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП на всех этапах технологического процесса.</p> <p>4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.</p> <p><u>Ответственные лица:</u><br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель</b><br/> Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p> |

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отстранение источника инфекции от работы.</li> <li>2. Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом.</li> <li>3. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний.</li> <li>4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.</li> <li>5. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний.</li> </ol> <p>Ответственные лица:<br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель</b><br/> Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>Отключение горячей и холодной воды</p>                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановка работы пищеблока</li> <li>2. Перевод работы пищеблока на обслуживание по индивидуально-порционной системе питания (комплектуется индивидуальный набор порционных блюд в одноразовой таре).</li> <li>3. Доставка питания в столовые залы осуществляется в специальных термо-контейнерах -тележках.</li> <li>4. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук.</li> <li>5. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию.</li> <li>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.</li> </ol> <p>Ответственные лица:<br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель</b><br/> Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p> |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отключение электроэнергии                                                                         | <p>1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы.<br/>При отключении электропитания на длительный срок:<br/>1.1 Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции.<br/>При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.<br/><u>Ответственные лица:</u><br/><b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель</b><br/><b>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.<br/><u>Ответственные лица:</u><br/><b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель</b><br/><b>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</b></p>                                                                                                                                                                                                       |
| Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения | <p>1. Приостановить эксплуатацию пищеблока<br/>2. Вызвать аварийную службу<br/>3. Обеспечить сохранность продуктов питания<br/>4. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий.<br/>5. Проведение лабораторных исследований и смывов на БГКП в производственных помещениях.<br/><u>Ответственные лица:</u><br/><b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель</b><br/><b>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</b></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 align="center"><b><u>ОВОЩНОЙ УЧАСТОК/ЦЕХ</u></b><br/>(пищеблок)</p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b><br/>Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Условия труда</u></b><br/>Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><b><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u></b><br/>Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><b><u>Т- 4 Холодильное оборудование</u></b><br/>Контроль за работой (чек лист)</p>                                                                                                    | <p align="center"><b><u>МЯСОРЫБНЫЙ (Сырой) + ОБРАБОТКИ ЯЙЦА</u></b><br/><b><u>УЧАСТОК/ЦЕХ</u></b></p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b><br/>Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Условия труда</u></b><br/>Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><b><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u></b><br/>Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><b><u>Т- 4 Холодильное оборудование</u></b><br/>Контроль за работой (чек лист)</p>                                                                     |
| <p align="center"><b><u>ВЫПЕЧНОЙ УЧАСТОК/ЦЕХ</u></b><br/>(пищеблок)</p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b><br/>Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Готовая продукция</u></b><br/>Микробиологические и органолептические показатели</p> <p><b><u>Т- 3 Условия труда</u></b><br/>Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><b><u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u></b><br/>Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><b><u>Т- 5 Холодильное оборудование</u></b><br/>Контроль за работой (чек лист)</p> | <p align="center"><b><u>ХОЛОДНЫЙ УЧАСТОК/ЦЕХ</u></b><br/>(пищеблок)</p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b><br/>Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Готовая продукция</u></b><br/>Микробиологические и органолептические показатели</p> <p><b><u>Т- 3 Условия труда</u></b><br/>Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><b><u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u></b><br/>Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><b><u>Т- 5 Холодильное оборудование</u></b><br/>Контроль за работой (чек лист)</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: center;"><b><u>ГОРЯЧИЙ (ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ) УЧАСТОК/ЦЕХ</u></b><br/>(пищеблок)</p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b><br/>Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Готовая продукция</u></b><br/>Микробиологические и органолептические показатели</p> <p><b><u>Т- 3 Условия труда</u></b><br/>Микроклимат, освещенность, шум, температура нагретых поверхностей</p> <p><b><u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u></b><br/>Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><b><u>Т- 5 Холодильное оборудование</u></b><br/>Контроль за работой (чек лист)</p> | <p style="text-align: center;"><b><u>МОЕЧНЫЙ ЦЕХ КУХОННОЙ ПОСУДЫ и ТАРЫ</u></b><br/>(пищеблок)</p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b><br/>Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Условия труда</u></b><br/>Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><b><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u></b><br/>Физико-химические и бактериологические и бактериологические показатели качества воды</p> |
| <p style="text-align: center;"><b><u>МОЕЧНЫЙ ЦЕХ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ</u></b></p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b><br/>Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Условия труда</u></b><br/>Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><b><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u></b><br/>Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p>                                                                                                                                                                                                                                                       | <p style="text-align: center;"><b><u>СТОЛОВЫЙ ЗАЛ</u></b></p> <p><b><u>Т- 1 Смывы</u></b><br/>Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><b><u>Т- 2 Физические параметры в общественном помещении</u></b><br/>Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><b><u>Т- 3 Холодильное оборудование</u></b><br/>Контроль за работой (чек лист).</p>                                                                  |

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ**  
**подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

В соответствии с Приказом от 12 апреля 2011 г. N 302н ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПЕРЕЧНЕЙ ВРЕДНЫХ И (ИЛИ) ОПАСНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ И РАБОТ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ (ОБСЛЕДОВАНИЯ), И ПОРЯДКА ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ (ОБСЛЕДОВАНИЙ) РАБОТНИКОВ, ЗАНЯТЫХ НА ТЯЖЕЛЫХ РАБОТАХ И НА РАБОТАХ С ВРЕДНЫМИ И (ИЛИ) ОПАСНЫМИ УСЛОВИЯМИ ТРУДА

| 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.15. Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте | 1 раз в год            | Дерматовенеролог<br>Оториноларинголог<br>Стоматолог<br>*Инфекционист | Рентгенография грудной клетки<br>Исследование крови на сифилис<br>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям<br>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям<br>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям | Заболевания и бактерионосительство:<br>1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;<br>2) гельминтозы;<br>3) сифилис в заразном периоде;<br>4) лепра;<br>5) педикулез<br>6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;<br>7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериурии, туберкулезной волчанки лица и рук;<br>8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;<br>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.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

## **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 изменениями на 3 июля 2016 года), (редакция, действующая с 4 июля 2016 года)
- 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 № 674-ФЗ. (с изменениями на 5 апреля 2016 года) (редакция, действующая с 1 июля 2016 года)
- Федеральный закон от 28.12.2013 N 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1. (с изменениями на 3 июля 2016 года)
- Постановление Правительства Российской Федерации N 1036 от 15 августа 1997 года «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями на 4 октября 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 изменениями на 14 мая 2016 года)
- 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;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- 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 изменениями 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"
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96 "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 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».
- Распоряжение Комитета по образованию от 16.09.2009 № 1555-р «О стоимости рациона питания лиц, находящихся на полном государственном обеспечении и обучающихся в государственных образовательных учреждениях, находящихся в ведении Комитета по образованию»
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от «12» апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»,
- Письмо МЗ РФ от 7 августа 2000 г. № 1100/2196-0-117 «О направлении перечня профессий»,
- Приказу МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с дополнениями и изменениями) (с изменениями на 28 июня 2010 года)
- СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости, Контроль качества»;
- СанПиН 2.1.4.2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- Письмо Роспотребнадзора от 25.01.06 № 0100/626-06-32 «О дезинфицирующих средствах».
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (с изменениями на 15 марта 2010 года)
- СанПиН 1.1.1058-01, с изменениями на 27 марта 2007 года «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- 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 Санкт-Петербурга, Петрова Н.А.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и 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 № 67 Невского района Санкт-Петербурга**  
задействованных в программе производственного контроля и обеспечении безопасности пищевой продукции  
(штаты пищеблока, пунктов раздачи питания)

| Структурное подразделение              |     | Должность<br>(специальность, профессия), разряд,<br>класс(категория) квалификация | Количество штатных<br>единиц |
|----------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Наименование                           | Код |                                                                                   |                              |
| Административный персонал              |     | Заведующий                                                                        | 1,00                         |
| Административный персонал              |     | Заместитель заведующего                                                           | 1,00                         |
| Административный персонал              |     | Заведующий хозяйством                                                             | 1,00                         |
| Специалисты (Педагогический персонал)  |     | Старший воспитатель                                                               | 0,75                         |
| Специалисты (Педагогический персонал)  |     | Воспитатель                                                                       | 12,42                        |
| Служащие                               |     | Помощник воспитателя                                                              | 8,13                         |
| 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                                                           | 3,00                         |
| Служащие/Рабочие (Организация питания) |     | Кухонный рабочий                                                                  | 1,00                         |
| Служащие/Рабочие                       |     | Мойщик посуды                                                                     | 1,00                         |
|                                        |     |                                                                                   |                              |
|                                        |     |                                                                                   |                              |
|                                        |     | ВСЕГО по штатному расписанию                                                      | 38,5                         |