



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад № 108  
общеразвивающего вида с приоритетным  
осуществлением деятельности по  
физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий ГБДОУ детский сад № 108  
Невского района Санкт-Петербурга  
К. А. Пидаль-Росете  
2025 г

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

Объект: ГБДОУ детский сад № 108 Невского района Санкт-Петербурга

Расположенный по адресу: 193312, город Санкт-Петербург, улица Подвойского, дом 48, корпус 3, Литер А

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен  
в качестве официального издания (копии) без разрешения ГБДОУ детский сад № 108 Невского района Санкт-Петербурга

2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

|     |                                                                                                                                                               |         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 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 № 4 - Перечень нормативных документов                                                                                                              | 27 стр. |
| 20. | Приложение № 5 - Штат сотрудников ГБДОУ детский сад № 108 Невского района Санкт-Петербурга задействованных в ППК и обеспечении безопасности пищевой продукции | 30 стр. |

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 № 108 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 108 Невского района Санкт-Петербурга)

**ОГРН** 1037825015161, **ИНН** 7811066502, **КПП** 781101001

**Юридический адрес:** 193312, город Санкт-Петербург, улица Подвойского, дом 48, корпус 3, Литер А

**Фактический адрес:** 193312, город Санкт-Петербург, улица Подвойского, дом 48, корпус 3, Литер А

**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 оказание услуг по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, замерам и санитарно-эпидемиологическим экспертизам:** №108/ОКИ, 18.09.2024 г. – 31.12.2025 г., заключен с аккредитованной организацией с ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург и ЛО"

- **Договор на оказание услуг по дератизации и дезинсекции помещений и территории:** № 108-01, 27.12.2024 г. - 31.12.2025 г. заключен с аккредитованной организацией ООО «Дезинфекционная станция»

- **Договор на поставку бытовой химии:** № ГБДОУ108-01 18.12.2024 г. – 31.12.2025 г. заключен с специализированной организацией ООО "Вострикова А.А».

- **Договор на дезинфекцию систем вентиляции и кондиционирования:** №037250000832400000-108, 25.12.2024г.- 31.12.2025г. заключен с аккредитованной организацией ООО «Спецавтоматика»

- **Договор на услуги сбор и вывоз мусора, ТБО и пищевых отходов:** №0172200004724000046-108, 25.03.2024г.-31.12.2025г. заключен с аккредитованной организацией АО «Первый Спецтранс»

- **Договор на оказание услуг по проведению периодического медицинского осмотра, обследований работников с внесением всех данных в медицинскую книжку и по оформлению паспортов здоровья:** № 108мед/2025, 05.12.2024 г. - 31.12.2025 г. заключен с аккредитованной организацией ООО «МедПроф».

- **Договор на оказание услуг по дезинфекции постельных принадлежностей и чистке ковровых покрытий:** № 0172200004721000292-108, 25.12.2023 г. – 31.01.2025 г.заключен с ООО «Возрождение»

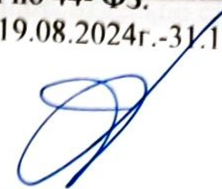
- **Договор на поставку, установку, настройку программного продукта Вижен-Софт :** №0172200004724000436-108, заключен государственный контракт с аккредитованной организацией Вижен-Софт

- **Договор на техническое обслуживание холодильного, морозильного, технологического оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении- :** планируется заключить государственный контракт с аккредитованной организацией, по результатам проведения конкурсных процедур, в соответствии с планом закупок Учреждения по 44-ФЗ.

... конкурсных процедур, в соответствии с планом закупок учреждения по 44-ФЗ.

- Договор на оказание услуг по мытью окон в помещениях: №0172200004724000222-108, 19.08.2024г.-31.12.2025г. заключен с аккредитованной организацией ИП«Омарова К.С»

Ответственный за осуществление производственного контроля: Заведующий



/ К. А. Пидаль-Росете /

Здание: 193312, город Санкт-Петербург, улица Подвойского, дом 48, корпус 3, Литер А. Нежилое, отдельно стоящее 2-х этажное здание

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

Общая площадь помещений: 59,7 м<sup>2</sup> (горячий цех: 40,1 м<sup>2</sup>, холодный (сырой) цех: 11,2 м<sup>2</sup>, овощной цех: 4,1 м<sup>2</sup>, сухая кладовая: 4,3 м<sup>2</sup>)

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

Столовые залы в групповых помещениях (игровой комнате) – 10, по 28 посадочных места.

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

| ЗАГОТОВОЧНЫЙ<br>ЦЕХ (УЧАСТОК) | ДОГОТОВОЧНЫЙ<br>ЦЕХ (УЧАСТОК)  | МОЕЧНЫЙ<br>ЦЕХ  | ЗОНА ХРАНЕНИЯ<br>(кладовые пищевой продукции/<br>кратковременного хранения<br>готовой пищевой продукции) | ЗОНА ХРАНЕНИЯ<br>(вспомогательных<br>средств)        | ЗОНА<br>ХРАНЕНИЯ<br>(отходов)        |
|-------------------------------|--------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Овощной                       | Холодный (сырой)               | 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

| СТОЛОВАЯ                         | ЗОНА ХРАНЕНИЯ<br>(кратковременная)   | ЗОНА РАЗДАЧИ                                             | МОЕЧНЫЙ ЦЕХ     | ЗОНА ХРАНЕНИЯ<br>(отходов)        | ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ<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.

**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.

### **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                                                                                 |
|                   | Организационно - административные мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                        |                                       |                                                                                   |
| 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>Заместитель заведующего | Постоянно                                                                         |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                             |                                                                                 |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Заместитель<br>заведующего                                  |                                                                                 |
| 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<br>хозяйством                      | 1 раз в год<br>2 раза в год<br>по договору<br>с аккредитованной<br>организацией |
| 11. | Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения.                                                                                                                                                                                                                                   | Заведующий<br>Заведующий<br>хозяйством                      | Постоянно<br>по договору<br>с аккредитованной<br>организацией.                  |
| 12. | Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.                                                                                                                                                                                                                            | Заведующий<br>Заведующий<br>хозяйством                      | Постоянно                                                                       |
| 13. | Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.                                                                                                                                                                                                                               | Заведующий<br>Заведующий<br>хозяйством                      | Постоянно                                                                       |
| 14. | Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.                                                                                                                                                                                | Заведующий<br>ответственное<br>лицо<br>санитарный врач      | 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>Заместитель<br>заведующего<br>санитарный врач | 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>Заместитель<br>заведующего                    | Постоянно                                                                       |
| 17. | При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.                                                                                                                                                                                                          | Заведующий<br>Заместитель<br>заведующего                    | Немедленно                                                                      |

|     |                                                                                                                                                                                    |                                          |                                                     |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|     | плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.                                                                                                               |                                          |                                                     |
| 19. | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами. | Заведующий<br>Заместитель<br>заведующего | Ежегодно                                            |
| 20. | Представление информации о результатах производственного контроля в ТО<br>Управления Роспотребнадзора по их запросам.                                                              | Заведующий                               | По требованию<br>ТО Управления<br>Роспотребнадзора. |

| 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                    | Автотран-<br>спортное<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;<br>2) Контроль<br>принадлежности<br>продукции к партии,<br>указанной<br>в сопроводительной<br>документации.<br>3) Контроль соответствия<br>упаковки и маркировки<br>товара требованиям<br>санитарных правил.<br>4) Контроль за отсутствием<br>признаков порчи<br>продукции.<br>5) Контроль за наличием<br>санитарного паспорта<br>6) Лабораторный контроль<br>пищевой продукции и<br>продовольственного сырья<br>по физико-химическим и<br>микробиологическим<br>показателям | 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» (с изм. от 29.04.<br>2020 г.) | Кладовщик<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 |
|                                                               |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1.2                            | Органолеп-<br>тические<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).                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                               |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1.3                            |                                                                  | СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-<br>эпидемиологические требования к организации<br>общественного питания населения"(от 27.10.2020<br>г.)                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                               |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1.4                            |                                                                  | СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические<br>требования к организациям воспитания и<br>обучения, отдыха и оздоровления детей и<br>молодежи».(с 01.01.2021 г.)                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                               |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1.5                            |                                                                  | Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года<br>N 01/4801-9-32 «О типовых программах<br>производственного контроля»                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                               |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1.6                            | Не реже<br>1 раза в 6<br>месяцев                                 | СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические<br>требования к организациям воспитания и<br>обучения, отдыха и оздоровления детей и<br>молодежи».<br>СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические<br>требования безопасности и пищевой ценности<br>пищевых продуктов»                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## 2. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТЕХНОЛОГИИ ТЕКУЩЕГО 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>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».                                                                                                                                  | Шеф-повар<br>Повар<br>Ответственное лицо<br>(с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br><b>Технологические карты,</b><br><b>Сборники рецептур,</b><br><b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b><br><b>Журнал обработки овощей, фруктов без термической обработки,</b><br><b>Журнал обработки яиц,</b><br><b>Чек-лист дефростации,</b><br><b>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>СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(от 27.10.2020 г.)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». | Шеф-повар<br>Повар<br>Ответственное лицо<br>(с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br><b>Схема движения производственных потоков,</b><br><b>Технологические карты,</b><br><b>Сборники рецептур</b><br><b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b><br><b>Журнал контроля за рационом питания</b>                                                                       |

### 3. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ

| 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>3.2<br><br>3.3. | При каждом приготовлении блюда<br><br>Ежедневно<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>СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(от 27.10.2020 г.)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». | Шеф-повар<br>Повар<br>Ответственное лицо<br>(с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br>Бракеражная комиссия<br><br>Журнал бракеража готовой пищевой продукции<br>Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд<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 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(от 27.10.2020 г.)<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». | Шеф-повар<br>Повар<br>Ответственное лицо<br>(с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br>Аккредитованная организация<br>Протокол,<br>Договор на оказание услуг<br>Журнал учета лабораторного контроля продукции                                          |

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

|                                                                                                                      |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                        |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Хранение пищевых продуктов и хранение готовой пищевой продукции (промежуточно с момента приготовления до реализации) | Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара | <p><b><u>Контроль на этапе хранения</u></b></p> <p>1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурно-влажностного режима).</p> <p>2) Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров)</p> <p>3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства.</p> <p>4) Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов.</p> <p>5) Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки).</p> | <p>4.1</p> <p>4.2</p> <p>4.3</p> <p>4.4</p> <p>4.5</p> | <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> | <p>требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p> <p>СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (от 27.10.2020 г.)</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».</p> | <p><b>Шеф-повар</b></p> <p><b>Повар</b></p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p><b>Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок</b></p> <p><b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b></p> <p><b>Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                      |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| готовой<br>продукции | помещения,<br>столовые<br>залы | 1) Контроль условий<br>реализации пищевых<br>продуктов: соблюдение<br>правил товарного<br>соседства, температурно-<br>влажностного режима,<br>использование инвентаря<br>(щипцы, лопатки, ложки и<br>т.д.), маркировка<br>инвентаря и т.д.<br>2) Контроль сроков<br>реализации продукции.<br>Срок раздачи готовых<br>блюд не более 2 часов.<br>(в т. ч снятие с реализации<br>пищевых продуктов<br>признанных не<br>соответствующими<br>требованиям нормативной<br>и технической<br>документации). | 4.6 | Ежедневно | СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-<br>эпидемиологические требования к организации<br>общественного питания населения" (от<br>27.10.2020 г.)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические<br>требования к организациям воспитания и<br>обучения, отдыха и оздоровления детей и<br>молодежи». | Ответственное лицо<br>(с профильным медицинским<br>образованием - Врач-педиатр<br>и/или Медицинская сестра)                                                                                                                                                                                                                         |
|                      |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4.7 | Ежедневно |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>Журнал бракеража<br/>готовой пищевой<br/>продукции</b></p> <p><b>Журнал<br/>регистрации<br/>температурного и<br/>влажностного режима<br/>холодильного<br/>оборудования,<br/>складских<br/>помещений</b></p> <p><b>Акты изъятия<br/>из оборота<br/>недоброкачественной<br/>продукции</b></p> <p><b>Журнал происшествий</b></p> |

| 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                                    | СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(от 27.10.2020 г.)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». | Шеф-повар<br>Повар<br>Инженерно-техническая служба<br>Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования<br>Журнал санитарного состояния пищеблока<br>Журнал учета ультрафиолетовых ламп |
| 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 | СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(от 27.10.2020 г.)<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>Шеф-повар<br>Аккредитованная организация<br><br>Протокол,<br>Договор на оказание услуг<br>Журнал происшествий                                                        |

|           |                             |                                                                                        |  |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| инвентарь | венные помещения, складские | техническим состоянием технологического, холодильного и технологического оборудования. |  | а также при каждой контрольной проверке и после проведения ремонтных работ и технического обслуживания | организации общественного питания населения"(от 27.10.2020 г.) СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». | заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Шеф-повар<br>Инженерно-техническая служба<br>Аккредитованная организация. Договор на оказание услуг<br>Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования |
|-----------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**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     | СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20                                                                 | Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Шеф-повар,<br>Повар<br>Журнал санитарного состояния пищеблока                                |
|                                                                          |             | 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 | Постановление Главного госуд.санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32<br>СП 2.3/2.4.3590-20 | Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Аккредитованная организация<br>Договор на оказание услуг<br>Журнал дезинсекции и дератизации |

|                                                          |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |                                                                   |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          |                            | <p>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, разделенного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения;</li> <li>- за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств.</li> </ul> | <p>6.5</p> <p>6.6</p> | <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>При каждом использовании</p> | <p>Санитарный СП 2.4.3648-20</p>                | <p><b>томографического оборудования</b></p> <p>Журнал проведения генеральных уборок</p> <p>Журнал учёта график профилактических уборок</p> <p>Журнал учета дезинфекции</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>СП 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СП 2.4.3648-20</p> | <p>Заместитель заведующего</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p>Договор на оказание услуг</p>                                                                                                                                                                                             |
| Оборудование инвентаря, 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>СП 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СП 2.4.3648-20</p> | <p>Заместитель заведующего</p> <p>Заведующий хозяйством</p> <p>Шеф-повар</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p>Протокол</p> <p>Журнал учета лабораторного контроля продукции</p> |

| 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                | СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Аккредитованная организация<br><br>Договор на оказание услуг                                                 |
| 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><br>1 раз в год<br><br>1 раз в год | СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"(с 01.03.2021- 01.03.2027 г.г.)<br>МУ 2.2.4.706-980М/МУ<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>Протокол<br>Договор на оказание услуг            |
| Вода питьевая из разводящей сети | Весь объект                 | Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)                                                                                                                                                                   | 7.6                       | 1 раз в 6 месяцев                                                                  | СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"(с 01.03.2021- 01.03.2027 г.г.)<br>СП 1.1.1058-01.<br>СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20                                                                                  | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Аккредитованная организация<br>Протокол,<br>Договор на оказание услуг<br>Журнал учета лабораторного контроля |

|                         |          |                                                                                                                                                                                                          |     |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | Постоянно                                                   | СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(от 27.10.2020 г.)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». | 7<br>Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Ответственное лицо<br>(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.                                                                                  | 8.2 | Согласно графика прохождения медицинского осмотра 1 раз год |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                         |          |                                                                                                                                                                                                          | 8.3 | Постоянно                                                   | СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(от 27.10.2020 г.)<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 |          | <p>достаточного количества:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чистой санитарной или специальной одежды (наличие договора на централизованную стирку сан. одежды персонала).</li> <li>- средств для мытья и дезинфекции рук.</li> </ul> <p>2) Контроль за наличием аптечки первой медицинской помощи</p> <p>3) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников.</p> <p>4) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.</p> | 8.5 | Постоянно                                                                    | <p>организации общественного питания населения" (от 27.10.2020 г.)</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».</p>                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>заведующего</p> <p>Заведующий хозяйством</p> <p>Шеф-повар</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p>Журнал Здоровья и допуска к работе</p> |
| Условия обучения персонала                             | Персонал | <p>1) Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля.</p> <p>2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ.</p> <p>3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8.8 | 1 раз в год и при приеме на работу и при изменении технологического процесса | <p>СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (от 27.10.2020 г.)</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».</p> <p>СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».</p> | <p>Заведующий</p> <p>Заместитель заведующего</p> <p>Шеф-повар</p> <p>Инженерно-техническая служба</p> <p>Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ</p>                                                                      |
|                                                        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                      |

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

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

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

| Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:                   | Принимаемые меры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд в столовом зале | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления.</li> <li>2. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности.</li> <li>3. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП на всех этапах технологического процесса.</li> <li>4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.</li> </ol> <p><u>Ответственные лица:</u><br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, 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> |

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

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

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

| Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:                   | Принимаемые меры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд в столовом зале | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления.</li> <li>2. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности.</li> <li>3. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП на всех этапах технологического процесса.</li> <li>4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.</li> </ol> <p><u>Ответственные лица:</u><br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, 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> |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| инфекционным, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения | <p>3. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний.</p> <p>4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.</p> <p>5. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний.</p> <p>Ответственные лица:<br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Шеф-повар, Повар, 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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Отключение горячей и холодной воды                                       | <p>1. Приостановка работы пищеблока</p> <p>2. Перевод работы пищеблока на обслуживание по индивидуально-порционной системе питания (комплектуется индивидуальный набор порционных блюд в одноразовой таре).</p> <p>3. Доставка питания в столовые залы осуществляется в специальных термо-контейнерах -тележках.</p> <p>4. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук.</p> <p>5. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию.</p> <p>6. При доставке и транспортировке индивидуально-порционных наборов питания от сторонних поставщиков (из комбината или организации общественного питания) должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт и иная сопроводительная документация подтверждающая качество и безопасность пищевой продукции.</p> <p>Ответственные лица:<br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Шеф-повар, Повар, 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> |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отключение электроэнергии                                                                         | <p>При отключении электропитания на длительный срок:</p> <p>1.1 Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции.</p> <p>При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.</p> <p><u>Ответственные лица:</u><br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Шеф-повар, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель).</b></p> <p><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.</p> <p><u>Ответственные лица:</u><br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Шеф-повар, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель).</b></p> <p><b>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</b></p>                                                                                                                                           |
| Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить эксплуатацию пищеблока</li> <li>2. Вызвать аварийную службу</li> <li>3. Обеспечить сохранность продуктов питания</li> <li>4. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий.</li> <li>5. Проведение лабораторных исследований и смывов на БГКП в производственных помещениях.</li> </ol> <p><u>Ответственные лица:</u><br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Шеф-повар, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель).</b></p> <p><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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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> |

**ГОРЯЧИЙ (ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ) ЦЕХ**  
(пищеблок)

**Т- 1 Смывы**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**Т- 2 Готовая продукция**

Микробиологические и органолептические показатели

**Т- 3 Условия труда**

Микроклимат, освещенность, шум, температура нагретых поверхностей

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

Физико-химические и бактериологические показатели качества воды

**Т- 5 Холодильное оборудование**

Контроль за работой (чек лист)

**МОЕЧНЫЙ ЦЕХ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ТАРЕЛ**  
(пищеблок)

**Т- 1 Смывы**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**Т- 2 Условия труда**

Микроклимат, освещенность, шум

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

Физико-химические и бактериологические и бактериологические показатели качества воды

**МОЕЧНЫЙ ЦЕХ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ**

**Т- 1 Смывы**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**Т- 2 Условия труда**

Микроклимат, освещенность, шум

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

Физико-химические и бактериологические показатели качества воды

**СТОЛОВЫЙ ЗАЛ**

**Т- 1 Смывы**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

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

Микроклимат, освещенность, шум

**Т- 3 Холодильное оборудование**

Контроль за работой (чек лист).

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, бактериоурии, 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.

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

**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. Редакция от 02.07.2021 (с изм. и доп., вступ. в силу с 31.10.2021)
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ. (с изменениями на 13 июля 2020 года)
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.02 № 184-ФЗ. (с изменениями на 23 декабря 2020 года)
- Федеральный закон от 28.12.2013 N 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» (ред.от 11 июня 2021 г.)
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1. (ред.от 11 июня 2021 г.)
- 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» (ред. от 04 июля 2020 г.)
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.03.2014г. № 01/3077-14-32 «О надзоре за применением принципов ХАСПП;
- 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»;
- 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"
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- СанПиН 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"(от 27.10.2020 г.)
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями).
- 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»
- Письмо МЗ РФ от 7 августа 2000 г. № 1100/2196-0-117 «О направлении перечня профессий»;
- Приказ 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»

- 01.03.2021 - 01.03.2027 г.г.)
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". (с 01.03.2021 г.)
  - СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (с 01.09.2021 г.)
  - Письмо Роспотребнадзора от 25.01.06 № 0100/626-06-32 «О дезинфицирующих средствах».
  - 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 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. Составители: ГОУ ВПО СПбГЭи, зав. кафедрой, к.т.н., профессор Куткина М.Н; Начальник Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга, Петрова Н.А. Речь, 2010 г. - 800 с. Составители: ГОУ ВПО СПбГЭи, 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.

## Приложение № 5

### Список ответственных лиц ГБДОУ детский сад № 108 Невского района Санкт-Петербурга задействованных в программе производственного контроля и обеспечения 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                         |
| Административный персонал              |     | Шеф-повар                                                                         | 1,00                         |
| Специалисты (Педагогический персонал)  |     | Старший воспитатель                                                               | 1,00                         |
| Специалисты (Педагогический персонал)  |     | Воспитатель                                                                       |                              |
| Служащие                               |     | Помощник воспитателя                                                              |                              |
| Медицинская служба в ГБДОУ             |     | Врач                                                                              | по договору с ЛПУ            |
| Медицинская служба в ГБДОУ             |     | Медицинская сестра                                                                | по договору с ЛПУ            |
| Служащие/Рабочие (Организация питания) |     | Кладовщик                                                                         | 1,00                         |
| Служащие/Рабочие (Организация питания) |     | Повар 4 разряд/5 разряд                                                           | 4,75                         |
| Служащие/Рабочие (Организация питания) |     | Кухонный рабочий                                                                  | 1,25                         |
| Служащие/Рабочие                       |     | Мойщик посуды                                                                     | 1,50                         |
| Рабочие                                |     | Уборщик служебных помещений                                                       |                              |
| Рабочие                                |     | Уборщик территорий                                                                |                              |
|                                        |     |                                                                                   |                              |
|                                        |     |                                                                                   |                              |
|                                        |     | ВСЕГО по штатному расписанию                                                      |                              |