

Утверждаю:



Генеральный директор
ООО «Северная Столица»

Д. А. Левин

**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
НА ПИЩЕБЛОКАХ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА ГОРОДА САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
ООО «СЕВЕРНАЯ СТОЛИЦА»**

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя: ООО «Северная Столица».

Наименование (тип) объекта: Производственные помещения пищеблоков дошкольных образовательных учреждений Центрального района.

Виды деятельности, осуществляемой на объекте: оказание услуг по организации горячего питания для детей, согласно заключенным контрактам на производство кулинарной продукции и выпечных хлебобулочных изделий, осуществляется на пищеблоках дошкольных образовательных учреждений Центрального района города Санкт-Петербурга, имеющих необходимый набор помещений в соответствии с утвержденными проектами, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инженерными коммуникациями.

Адреса пищеблоков дошкольных общеобразовательных учреждений Центрального района:

№ п/п	Полное наименование учреждения	Юридический адрес учреждения	Фактические адреса учреждения
1.	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №17 Центрального района Санкт-Петербурга	191036, Санкт-Петербург, Греческий проспект, д.23, литер А, пом 1Н,2Н	191036, Санкт-Петербург, Греческий проспект, д.23 (общеразвивающие группы) 191036, Санкт-Петербург, 8-я Советская, д 6-8 (логопедические группы)
2.	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 105 Центрального района Санкт-Петербурга	191186, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 8/13	191186, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 8/13
3.	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №24	119124, Санкт-Петербург, ул. Тульская, дом 9, литер А, пом. 1Н	119124, Санкт-Петербург, ул. Новгородская, дом 25, литер Б (1 группа, 2 группа, 3 группа) 119124, Санкт-Петербург, ул. Тульская, дом 9, литер А (4

	учреждение детский сад №114 Центрального района Санкт-Петербурга		
43.	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 115 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному развитию детей Центрального района Санкт-Петербурга	191028, Санкт-Петербург, ул. Моховая, д.11, Литер А.	191028, Санкт-Петербург, ул. Моховая, д.11, Литер А. 191028, Санкт-Петербург, ул.Гагаринская, д.18
44.	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 123 пристра и оздоровления Центрального района Санкт-Петербурга	191123, Санкт-Петербург, ул. Рылеева д. 22 лит. А	191123, Санкт-Петербург, ул. Рылеева д. 22 лит. А 191123, Санкт-Петербург ул. Радищева д. 42 литер А
45.	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад Центрального района Санкт-Петербурга «Детский оздоровительный городок «Березка»	197720, Санкт-Петербург, поселок Ушково, улица Пляжевая, дом 14	197720, Санкт-Петербург, поселок Ушково, улица Пляжевая, дом 14А 197720, Санкт-Петербург, поселок Ушково, улица Пляжевая, дом 14К
46.	Дошкольное отделение Российской гимназии при ГРМ детский сад общеразвивающего вида Российской гимназии при ГРМ	191011, Санкт-Петербург, Пляжевая, дом 14	191011, Санкт-Петербург, Пляжевая, дом 14К
		191011, Санкт-Петербург, Пляжевая, дом 14	191011, Санкт-Петербург, Пляжевая, дом 14К

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований

Показатели исследования	кратность	Место замеров, количество замеров	примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, Staphylococcus aureus (S. aureus), бактерии рода Salmonella, бактерии рода Proteus)	2 раза в год	2 блюда исследуемого приема пищи	Второе блюдо, гарнир
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	1 блюдо	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание витамина «С»	1 раз в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БКГП)	1 раз в год	5-10 смывов	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы с объектов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь

<p>внешней среды 10 смывов) - исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</p>			<p>и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей</p>
<p>- исследования смывов на наличие яиц гельминтов</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>5-10 смывов</p>	<p>Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</p>
<p>Микробиологически и исследования сырья (рыба)</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>1 проба</p>	
<p>Микробиологически и исследования сырья (кура, мясо)</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>1 проба</p>	
<p>Микробиологически и исследования сырья (молочная продукция)</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>1 проба</p>	
<p>Питьевая вода</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим</p>	

Уровень искусственной освещенности в производственных помещениях	1 раз в год в темное время суток	показателям – 2 раза в год	
Уровень шума в производственных помещениях	2 раза в год	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

***сырье подлежит лабораторному исследованию только в пищеблоках школ сырьевого типа.**

ПЕРЕЧЕНЬ

НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ВЫПОЛНЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ КОТОРЫХ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ И ОКАЗАНИИ УСЛУГ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральный закон от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ

Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (с изм., внесен. ФЗ от 07.12.2011 № 417 -ФЗ)

Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей»

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и

оздоровления детей и молодежи»

МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил

Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.

Осуществление мероприятий по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на предприятии.

Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды обитания, выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг, в том числе пищевых продуктов при их производстве, хранении, транспортировке.

Осуществление контроля за дезинфекционным режимом на территории предприятия, выполнением и эффективностью дезинфекционных мероприятий.

Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.

Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинского осмотра и гигиенической аттестации.

Актуализация программы производственного контроля за выполнением санитарных правил в связи с изменением и обновлением нормативно правовых актов.

МУ 5.1.008-01 «Порядок осуществления производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественной гигиены, продовольственной торговли»

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция»

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»