

Утверждаю:



Генеральный директор
ООО «Северная Столица»
Д. А. Левин

Д. А. Левин

**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ**

(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

НА ПИЩЕБЛОКАХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

**КАЛИНИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ООО «СЕВЕРНАЯ СТОЛИЦА»**

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

Наименование (тип) объекта: Производственные помещения пищеблоков дошкольных учреждений Калининского района Санкт-Петербурга.

Виды деятельности, осуществляемой на объекте: организация горячего питания дошкольников согласно заключенным контрактам на производство кулинарной продукции и выпечных хлебобулочных изделий, реализация буфетной продукции, осуществляется на пищеблоках дошкольных учреждений Калининского района Санкт-Петербурга, имеющих необходимый набор помещений в соответствии с утвержденными проектами, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инженерными коммуникациями.

Адреса пищеблоков дошкольных учреждений Калининского района:

№ п/п	Полное наименование учреждения	Юридический адрес учреждения	Фактические адреса учреждения
1	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 22 Калининского района Санкт-Петербурга	195220, г. Санкт-Петербург, Гжатская улица, 22, корпус 3	195220, г. Санкт-Петербург, Гжатская улица, 22, корпус 3
2	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 22 Калининского района Санкт-Петербурга	195220, г. Санкт-Петербург, Гжатская улица, 22, корпус 3	195220, г. Санкт-Петербург, Гжатская улица, 22, корпус 4

3	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 93 с осуществлением физического и психического развития, коррекции и оздоровления всех воспитанников Калининского района Санкт-Петербурга	195257, Санкт-Петербург, Гражданский проспект, 83, корпус 2	195257, Санкт-Петербург, Гражданский проспект, 83, корпус 2
4	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 общеразвивающего вида Калининского района Санкт-Петербурга	195220, Санкт-Петербург, Гражданский проспект, 27, корпус 4	195220, Санкт-Петербург, Гражданский проспект, 27, корпус 4
5	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 14 Калининского района Санкт-Петербурга	195009, Санкт-Петербург, ул. Комсомола, д.14	195009, Санкт-Петербург, ул. Комсомола, д.14, (2 корпус)
6	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 14 Калининского района Санкт-Петербурга	195009, Санкт-Петербург, улица Михайлова, 5	195009, Санкт-Петербург, улица Михайлова, 5 (1 корпус)

7	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 20 комбинированного вида Калининского района Санкт-Петербурга	195221, Санкт-Петербург, проспект Металлистов, 63, корпус 2	195221, Санкт-Петербург, проспект Металлистов, 63, корпус 2
8	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 20 комбинированного вида Калининского района Санкт-Петербурга	195221, СПб, Антоновская ул., д.14, к.1, лит Б	СПб, Антоновская ул., д.14, к.1, лит Б
9	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 68 компенсирующего вида Калининского района Санкт-Петербурга	195427, Санкт-Петербург, Светлановский проспект, 46, корпус 2	195427, Санкт-Петербург, Светлановский проспект, 46, корпус 2
10	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 68 компенсирующего вида Калининского района Санкт-Петербурга	195427, СПб, Тихорецкий пр., д.25 к3, лит А	95427, СПб, Тихорецкий пр., д.25 к3, лит А

11	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 62 комбинированного вида Калининского района Санкт-Петербурга	195297, Санкт-Петербург, Светлановский проспект, 74, корпус 2	195297, Санкт-Петербург, Светлановский проспект, 74, корпус 2
12	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 11 компенсирующего вида с приоритетным осуществлением квалифицированной коррекции отклонений в физическом и психическом развитии воспитанников Калининского района Санкт-Петербурга	195220, Санкт-Петербург, Гражданский проспект, 15, корпус 5	195220, Санкт-Петербург, Гражданский проспект, 15, корпус 5
13	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 70 общеразвивающего вида Калининского района Санкт-Петербурга	195274, Санкт-Петербург, проспект Культуры, 15, корпус 5	195274, Санкт-Петербург, проспект Культуры, 15, корпус 5
14	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 70 общеразвивающего вида Калининского района Санкт-Петербурга	195274, Санкт-Петербург, проспект Культуры, 15, корпус 5	Санкт-Петербург, проспект Культуры, 15, корпус 3

Набор и площади помещений: изготовление пищевой продукции на основании контрактов между дошкольными учреждениями и ООО «Северная столица» осуществляется на пищеблоках дошкольных учреждений Калининского района Санкт-Петербурга имеющих необходимый набор помещений в соответствии с утвержденными проектами, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инженерными коммуникациями.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Территориальный управляющий
Заведующий производством
Повар
Пекарь
Кухонный работник
Посудомойщица
Водитель - экспедитор

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве продукции общественного питания, а также определяет объем, сроки, кратность, точки контроля, основные факторы риска, перечень форм учета данных, связанных с осуществлением производственного контроля.

Работники проходят следующие медицинские осмотры и обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр врачом терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр врачом отоларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр врачом дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр врачом стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр врачом наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр врачом гинекологом (для женщин) с проведением бактериологического и цитологического исследования	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Клинический анализ крови	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Клинический анализ мочи	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций (шигеллы, сальмонеллы)	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство патогенного стафилококка в носоглотке	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Рентгенограмма грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет; против кори - лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против краснухи - лица до 25 лет, не болевшие краснухой, не привитые против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи; против вирусного гепатита А 1 раз в 10 лет, против вирусного гепатита В 1 раз в 10 лет; и против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря ; против COVID 19 1 раз в год эпидемическим показателям; против брюшного тифа 1 раз в 3 года по эпидемическим показателям; против дизентерии Зонне 1 раз в год по эпидемическим показателям.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

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 государственной 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 эффективно-стью 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.

С целью обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства выполняются следующие мероприятия:

- изготовление пищевой продукции осуществляется на пищеблоках дошкольных учреждений, имеющих необходимый набор помещений в соответствии с проектами, оснащенными необходимым технологическим оборудованием и инженерными коммуникациями; технологический процесс изготовления блюд предусматривает использование продовольственного сырья, изготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, составленными на основе утвержденного Сборника рецептов и блюд, в соответствии с требованиями санитарного законодательства при приготовлении блюд используются щадящие режимы обработки пищевых продуктов;
- с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции на всех пищеблоках определен порядок соблюдения поточности технологических операций приготовления блюд (загрузка сырья -- хранение пищевых продуктов в соответствии с нормами товарного соседства и температурными режимами хранения -- первичная обработка продовольственного сырья в мясорыбном и овощном цехах -- приготовление готовых блюд в горячем и холодном цехах -- раздача готовой продукции), движения чистой и грязной посуды;
- определены контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (данные внесены в программу производственного контроля): входной контроль качества продовольственного сырья, контроль температурных режимов хранения пищевых продуктов, нормы товарного соседства, контроль сроков годности, разделение потоков сырой и готовой продукции в процессе производства (цеховое деление, маркировка разделочного инвентаря и посуды, закрепление их за цехами), соблюдение технологии приготовления в соответствии с ТТК, бракераж готовой продукции, контроль временных и температурных режимов реализации готовых блюд;
- обеспечен контроль за наличием сопроводительных документов и документов, подтверждающих качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов, а также технологических и вспомогательных средств, используемых при производстве пищевой продукции; для проведения лабораторных исследований пищевой продукции по микробиологическим и санитарно-химическим показателям, воды ХВС и смывов с объектов производственной среды заключены договоры с аккредитованными лабораторными центрами;
- ежегодно до начала учебного года, совместно с Комитетом образования производится контроль технического состояния оборудования пищеблоков (текущий контроль осуществляется в течение учебного года), техническое обслуживание оборудования на основании контрактов обеспечивает Комитет образования;
- на всех пищеблоках дошкольных учреждений ведется и хранится необходимая документация о контролируемых этапах технологических операций и результатах контроля («Журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции»,

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Гигиенический журнал», «Журнал бракеража готовой продукции», Листы регистрации Параметров микроклимата в производственных помещениях и холодильных камерах); Программа производственного контроля, протоколы лабораторных исследований хранятся в офисе компании;

- транспортировка пищевых продуктов на пищеблоке общеобразовательных учреждений осуществляется от поставщиков, имеющей специализированный автотранспорт для перевозки пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблоков оценивается ежегодно совместно с Комитетом образования на момент приемки помещений к новому учебному году и в дальнейшем по графику, при необходимости проведения ремонтных работ ООО «Северная Столица» направляет письма-заявки в адрес директоров садов (в соответствии с контрактами на организацию питания ремонт помещений осуществляется образовательными учреждениями); закупка нового инвентаря по мере необходимости в соответствии с контрактами осуществляется ООО «Северная Столица» или Комитетом образования; текущая уборка помещений осуществляется ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств, составлен и утвержден график проведения генеральных уборок (санитарных дней); все пищеблоки обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в организациях общественного питания, вывешены инструкции о правилах их применения; мытье посуды и инвентаря осуществляется в соответствии с требованиями санитарного законодательства в моечных вывешены инструкции о правилах мытья кухонной и столовой посуды; проведение профилактической дератизации на основании Контрактов осуществляется дошкольными учреждениями;
- ежемесячно с сотрудниками пищеблоков проводится инструктаж о соблюдении требований санитарного законодательства и правил личной гигиены; сотрудники обеспечены санитарной одеждой, мылом и полотенцами для рук в достаточном количестве; на всех пищеблоках предусмотрены отдельные санитарно-бытовые помещения для сотрудников; все сотрудники пищеблоков имеют личные медицинские книжки, проходят медицинские осмотры и гигиеническое обучение в установленном законодательством порядке.

№	Разделы плана	Ответственный Ис-полнитель	Срок исполнения
1	2	3	4
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	Территориальный управляющий	В течение года по-стоянно
2.	Организация предварительных и периодических осмотров персонала. Заключение договоров с медицинской организацией на проведение медицинских осмотров, обследований персонала. Составление списка подлежащих медицинским осмотрам. Контроль за наличием медицинской документации (в том числе личных медицинских книжек) по медицинским осмотрам, обследованиям, прививкам персонала, правильностью их оформления, соблюдению периодичности и требуемого объема медицинских осмотров, обследований, гигиенической аттестации.	Территориальный управляющий Санитарный врач	при приеме сотрудников на работу и ежегодно в соответствии с перечнем
3.	Организация проведения профилактических прививок персонала в соответствии с национальным календарем прививок	Санитарный врач	Постоянно
4.	Организация и проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации в соответствии с санитарным законодательством	Территориальный управляющий Санитарный врач	Постоянно по графику
5.	Проведение контроля за качеством и своевременностью уборки помещений	Заведующий производством	Постоянно
6.	Осуществление контроля за качеством поступающего сырья, соблюдением условий транспортировки, хранением и реализацией пищевых продуктов	Заведующий производством	постоянно
7.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведение витаминизации блюд, хранением суточных проб	Брачерная комиссия	ежедневно
8.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала	Территориальный управляющий	постоянно

9.	Приостановка либо прекращение деятельности или работы отдельных цехов, участков, эксплуатации зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнения отдельных видов работ и оказания услуг при выявлении нарушений санитарных правил на объекте	Заведующий производством	Незамедлительно
10.	Прекращение использования в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снятие с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека	Заведующий производством	Незамедлительно
11.	Представление информации в Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу о неудовлетворительных результатах производственного лабораторного контроля и принятых мерах	Территориальный управляющий	Незамедлительно в течение 2х часов

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и нарушением технологического процесса.

Отключение электроснабжения
Авария в системе водопровода, канализации
Отключение тепла в холодный период года
Неисправность в системе холодильного и технологического оборудования
Пожар
Непредвиденные ЧС

Ассортиментный перечень

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
ГАРНИРЫ
НАПИТКИ
ВЫПЕЧКА
ФРУКТЫ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Программа производственного контроля.

№ п \ п	Объект контроля (иссле- дуе- мый мате- риал)	Точка кон- троля	Показатели контроля	Нормирующая документация	Кратность контроля	Исполнитель
1	Входной контроль поступаю- щего сырья	Складские помещения, холодильные камеры	Контроль наличия и пра- вильности оформления сопроводительной доку- ментации поставщика (наличие документов, подтверждающих каче- ство и безопасность про- дукции, товарно-транс- портной накладной и т.п.) Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции (цвет, консистенция, запах, температура, нарушения целостности упаковки, ее загрязнения и пр.) Ведение Журнал браке- ража сырой скоропортя- щейся продукции	Федеральный Закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпиде- миологическом благополучии населения» СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением сани- тарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиче- ских (профилактических) меро- приятий. МУ 5.1.008-01 «Порядок осу- ществления производственного контроля за соблюдением сани- тарно-противоэпидемических мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, об- щественного питания, продо- вольственной торговли». Сан- ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитар- но-эпидемиологические требо- вания к организации обществен- ного питания населения» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпи-	Каждая партия	Зав. производ- ством

				демиологические требования к организациям вос- питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молоде- жи» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обуча- ющихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21 «Методиче- ские рекомендации к организа- ции общественного питания на- селения» ТР ТС 021/2011 «О безопасно- сти пищевой ' продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая про- дукция в части ее маркировки» ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продук- цию из фруктов и овощей» ТР ТС 033/2013 «О безопасно- сти молока и молочной продук- ции» ТР ТС 034/2013 «О безопасно- сти мяса мясной продукции» ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигие- нические требования к срокам годности и условиям хранения		
--	--	--	--	--	--	--

2	Контроль качества и безопасности готовой продукции	Складские помещения, холодильные камеры, производственные цеха	Реализуемая (готовая) продукция: -контроль органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) -ведение журнала бракеража готовой продукции -лабораторный контроль по микробиологическим показателям безопасности	пищевых продуктов»	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой 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»	Ежедневно, каждое блюдо Согласно графика по объектам	Зав. производством, члены бракеражной комиссии Бракеражные журналы готовой продукции по договору с аккредитованной лабораторией
---	--	--	---	--------------------	---	---	---

3	Санитарное состояние производственных цехов	Производственные цеха (внутрицеховой инвентарь, тары, тарелочный инвентарь, спецодежда)	Смывы на БГКП: контроль за качеством мытья внутрицехового инвентаря, контроль проведения генеральных уборок производственных помещений, оборудования, инвентаря контроль соблюдения личной гигиены персоналом (руки, сан одежда)	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»	В соответствии с утвержденным графиком	по договору с аккредитованной лабораторией
4	Технология производства кулинарной продукции	Производственные цеха	Контроль за соответствием объема и ассортимента реализуемой продукции (соответствие утвержденному меню), правильность оформления технологической документации (технологических карт, меню-раскладок) Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве	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	Ежедневно по плану и при каждом изменении ассортимента	Зав. производством

			кулинарной продукции. Наличие необходимой нормативно-технической документации Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве кулинарной продукции и выпечки	организаций» МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» Технологические карты, Рецептурные справочные сборники		
5	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, по результатам бракеража	Производственные цеха	Полнота, правильность и своевременность ведения и оформления документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов. Осуществление контроля за температурно-влажностным режимом в складских и производственных помещениях	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»	Ежедневно	Зав. производством Листы регистрации параметров микроклимата в производственных помещениях и холодильных камерах

6	Поточность производственных процессов	Производственные цеха	Контроль за наличием (отсутствием) общих, встречающихся, пересекающихся потоков сырья и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары и т.д.	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»	Ежедневно	Руководитель производства, ответственный за проведение производственного контроля
7	Транспорт для перевозки сырья, готовой продукции	автотранспорт	Контроль на этапе транспортировки Наличие личной медицинской книжки у водителя-экспедитора Мойка транспортного средства с применением специальных моющих средств -Прохождение дезинфекции автотранспорта Соблюдение товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Ежедневно Постоянно при каждой транспортировке	Ответственные менеджеры поставщиков продуктов питания, по договорам поставки

8	Хранение продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий)	Складские помещения, производственные цеха	Контроль на этапе хранения: Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в том числе температурного режима) Контроль за соблюдением товарного соседства	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»	Ежедневно	Руководитель производства, Руководители цехов, Начальник склада, кладовщики
9	Персонал объекта питания, подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами осмотру в соответствии с санитарными правилами	Персонал, подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных инфекций Заключение договора с медицинской организацией на проведение медицинских обследований Контроль за полнотой обследований и соблюдением периодичности	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	ежедневно при поступлении сотрудника на работу, далее 1 раз в год	Зав. производством Гигиенический журнал Менеджер по персоналу

			обследований Контроль за наличием соответствующей медицин- цинской документацией (личные медицинские книжки) Наличие аптечки для оказания первой помощи	организаций» МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации об- щественного питания населе- ния» СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологи- ческие требования по профилактике инфекционных болезней» Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утвержде- нии Порядка проведения обяза- тельных предварительных и пе- риодических медицинских осмотров работников» Приказа Минтруда России № 988н, Минздрава № 1420н от 31.12.2020		
1 0	Санитарно- техниче- ское состояние	Складские, производ- ственные бытовые помещения, оборудова- ние	Капитальный и текущий ремонт Состояние сантехниче- ских коммуникаций (во- допровод, канализация) Наладка, испытание и паспортизация систем вентиляции и кондици- онирования воздуха ППР (планово-профи- лактический ремонт)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Сани- тарно-эпидемиологические тре- бования к организации обще- ственного питания населения» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпи- демиологические требования к организациям вос- питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молоде- жи» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации	1 раз в год и по мере необхо- дмости	Комитет обра- зования Кали- нинского рай- она Администрации общеобразова- тельных учре- ждений соглас- но контрактам и результатов проверок, ауди-

			технологического оборудования (холодильного оборудования) Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»		тов и приемок общеобразовательных учреждений
1	Санитарно-противоэпидемический режим	Складские, производственные, подсобные, административно-бытовые помещения, оборудование	Контроль обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличие раздельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте Контроль режима мытья и дезинфекции помеще-	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»	Ежедневно в соответствии с графиком 1 раз в месяц и по мере необходимости	Зав. производством *По договору со спец. организацией образовательным учреждением

			ний, оборудования и инвентаря Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день) *Контроль исполнения договора на проведение дератизационных и дезинфекционных работ Качество дератизационных работ Качество дезинсекционных работ — согласно муниципальным контрактам возложен на администрацию общеобразовательных учреждений	По графику генеральной уборки СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»		
1	Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия	Производственные помещения	Текущая и генеральная уборка Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфекционными средствами, условия их хранения Соблюдение частоты протирки стекол в оконных рамах Наличие маркированного уборочного инвентаря	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 обуча-	По графику По-стоянно По мере загрязнения Постоянно	Зав. производством
2						

		таря (раздельного для отдельных помещений, использование его по назначению, правильность хранения)	ющихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»		
	Содержание территории, прилегающей к объекту	Прилегающая территория Благоустройство и санитарное содержание территории Оборудование площадки для сбора мусора Вывоз мусора и других видов	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» 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	Постоянно ежедневно	Администрация общеобразовательного учреждения Территориальный управляющий

				(или) безвредности для человека факторов среды обитания» СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция»			Администрация общественного учреждения
				ТР ТС 021/2011 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»			Территориальный управляющий
				-Оборудование площадки для сбора мусора			
				-Вывоз мусора и других отходов			

1	Контроль за состоянием производственной и окружающей среды	Вентиляция	- Контроль эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность	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» общественных организаций СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	1 раз в год	Комитет образования Всеволожского района Администрация общеобразовательных учреждений согласно контрактам и результатам проверок, аудитов и приемок образовательных учреждений
3		Шум		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		

					питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» общеобразовательных организаций» СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований

Показатели исследования	кратность	Место замеров, количество замеров	примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, <i>Staphylococcus aureus</i> (S. aureus), бактерии рода <i>Salmonella</i> , бактерии рода <i>Proteus</i>)	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	Третье блюдо
Смывы на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БКГП)	1 раз в год	5-10 смывов	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы с объектов внешней среды 10 смывов) - исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей

- исследования смывов на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Микробиологические исследования сырья (рыба)	1 раз в год	1 проба	
Микробиологические исследования сырья (кура, мясо)	1 раз в год	1 проба	
Микробиологические исследования сырья (молочная продукция)	1 раз в год	1 проба	
Питьевая вода	1 раз в год	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	

***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 ТС022/2011 «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»
Технический регламент таможенного союза ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной 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».
МУ 5.1.008-01 «Порядок осуществления производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, 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»