



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 62 общеразвивающего вида с приоритетным  
осуществлением деятельности по физическому развитию детей  
Невского района Санкт – Петербурга  
193079 ул. Народная д.7, Санкт- Петербург,  
телефон/факс: (812) 446-14-63



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ № 62

*Бойкова* Бойкова О.М

Приказ № 97 от 09.01.2024г.

**ПРОГРАММА  
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ  
И ПРОВЕДЕНИЕМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

в государственном образовательном учреждении детском саду № 62 общеразвивающего вида  
с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей

Невского района Санкт-Петербурга

**на 2024 г.**

ОБЪЕКТ: ГБДОУ детский сад №62 Невского района Санкт-Петербурга

АДРЕС МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ: 173079, г. Санкт-Петербург, ул. Народная, д.7, лит. «С»

АДРЕС МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ: 173079, г. Санкт-Петербург, пр. Большевиков, д.63, корп.5, лит. «А»

<b>СОДЕРЖАНИЕ:</b>		
1	Характеристика объекта	3
2	Договора организациями.	4-5
3	Характеристика помещений (здание 1, здание 2)	5-8
4	Характеристика инженерных систем	5-8
5	Характеристика прилегающих территорий	5-8
6	Разделы программы производственного контроля	9-10
7	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции.	11-12
8	Контроль на этапах технологического процесса.	13-14
9	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	15-16
10	Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов.	17-18
11	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.	19-20
12	Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	21-23
13	Контроль за состоянием производственной среды.	24-25
14	Контроль за личной гигиеной и обучением персонала.	26-27
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ:</b>		
15	Приложение №1 План действий в чрезвычайных ситуациях. Показатели эффективности производственного контроля.	28-31
16	Приложение №2 Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований.	32-33
17	Приложение №3 Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.	34-35
18	Приложение №4 Перечень нормативных документов.	36-38
19	Приложение №5 Штат сотрудников ГБДОУ детского сада №62 Невского района Санкт-Петербурга задействованных в Программе производственного контроля и обеспечения безопасности пищевой продукции.	39
20	Лист регистрации изменений к Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБДОУ детском саду №62 Невского района Санкт-Петербурга.	40

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, Санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1» (СП 1.1.2193 – 07)

**Целью** производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

ППК регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующих видов деятельности: производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбор, основные факторы риска, система учета данных лабораторных исследований.

В ППК определены лица, организации, лабораторные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

#### **Характеристика УЧРЕЖДЕНИЯ (объекта)**

**Наименование:** Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №62 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга.

**Сокращенное наименование:** ГБДОУ детский сад №62 Невского района Санкт-Петербурга.

ОГРН 1027806076979 ИНН 7811066125 КПП 781101001

**Юридический адрес:** Санкт-Петербург, ул. Народная, д.7, лит. «С»

**Фактический адрес:** Санкт-Петербург, ул. Народная, д.7, лит. «С»

Санкт-Петербург, пр. Большевиков, д.63, корп.5, лит. «А»

**Тип объекта:** ГБДОУ детский сад №62 Невского района Санкт-Петербурга реализует основную программу дошкольного образования в группах общеразвивающей направленности, Пищеблок производство пищевой продукции и реализация готовой пищевой продукции потребителям, специальное помещение для приготовления пищи и столовые зоны для приема пищи в групповых помещениях.

**Ф.И.О. руководителя, телефон:** *Бойкова Ольга Михайловна, 446-14-63, 446-10-12*

**ДОГОВОРА С ОРГАНИЗАЦИЯМИ:**

<b>Наименование</b>	<b>Организация</b>	<b>ГК №</b>	<b>Дата заключения ГК</b>
Договор на проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках программы производственного контроля	ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург	0172200004724000120-62	23.12.2023-31.12.2024
Договор на проведение дезинсекции и дератизации помещений и территории:	ООО «Дезинфекционная станция»	Д-62	14.12.2023-31.12.2024
Договор на поставку моющих и дезинфицирующих средств		36-62	01.04.2024
Договор на проверку технического состояния вентиляционных каналов	ООО «ВЕНТСЕРВИС»	0372200096724000001-62	23.12.2023-31.12.2024
Договор по комплексному техническому обслуживанию и ремонту прачечного, кухонного и холодильного оборудования.	ООО «СПб ТЕХПРИБОР»	03722200151023000011-62	22.01.2024 – 31.12.2024
Договор на услуги сбора и вызова мусора, ТБО и пищевых отходов	АО «Невский экологический оператор»	1271894-2023/ТКО	20.02.2023- 31.12.2025

Договор на проведение периодических медицинских осмотров	ООО «ЮНИОМЕД»	62-МО	26.01.2024-31.12.2024
Договор на профессиональное гигиеническое обучение	ООО «ЮНИОМЕД»	01-62	01.10.2024-31.12.2024
Договор на оказание услуг по пред проверку и подготовке к государственной поверке весового оборудования	ООО «Т-Сервис»	01722000047-62	24.04.2023-31.12.2024

Ответственный за осуществление производственного контроля:

Заведующий \_\_\_\_\_ Бойкова О.М.

### **Характеристика ПОМЕЩЕНИЙ (учреждения)**

#### **Здание 1: 193079, г. Санкт-Петербург, ул. Народная, д.7, лит. «С».**

Здание нежилое., 3-х этажное, отдельно стоящее, с 2-мя центральными входами, 1 – вход для поставки продуктов, 2 запасных выхода на детские площадки (территорию детского сада). Территория ГБДОУ ограждена по периметру забором.

РАЗМЕЩЕНИЕ: Пищеблок ГБДОУ детского сада №62 состоит из: производственные цеха, складские, служебные и бытовые. Место расположения на 3 этаже здания. Вход на пищеблок с коридора 3 этажа.

ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ: 62,23 м2.

Столовые зоны расположены в групповые помещения – 1, 2 этажи.

Столовые зоны в групповых помещениях (игровой комнате) - 6 возрастных групп полного дня, места в соответствии со списком воспитанников группы.

#### **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ПИЩЕБЛОКА.**

Продуктовые кладовые	Участок первичной обработки	Участок вторичной обработки	Участок доготовки	Зона выдачи готовой продукции	Участок моечный	Зона хранения (отходов)
Холодильные камеры	Овощной	Овощной	Холодный цех		Кухонной и столовой посуды	Тара для сбора пищевых отходов

(среднетемпературные)						
Склад хранения продовольственного сырья, сыпучих продуктов и бакалеи	Мясорыбный	Мясорыбный	Горячий цех			
Склад хранения овощей	Обработки яйца	Обработки яйца				
Шкаф для хранения хлеба						

**ЗОНА ХРАНЕНИЯ:**

Моющих и дезинфицирующих средств

Уборочного инвентаря, уборочного материала.

Зона загрузочно-разгрузочная.

Зона хранения суточного запаса.

**СТОЛОВЫЕ ЗОНЫ И БУФЕТНЫЕ (МОЕЧНЫЕ) В ГРУППОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ.**

«Столовая зона»	Зона раздачи	Буфетная «Моечная»	Зона хранения (отходов)	Зона хранения (вспомогательных средств)
Столовая зона	Зон выдачи готовой пищевой продукции	Зона для хранения емкостей для транспортировки готовой продукции из пищеблока		
		Зона сбора грязной посуды		
		Ванны(моечные) для мытья грязной посуды/ посудомоечные машины		
		Вытяжная система		

**Характеристика инженерных систем Учреждения:**

**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 Учреждения:**

**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.

**Характеристика ПОМЕЩЕНИЙ (учреждения)**

**Здание 2: 193079, г. Санкт-Петербург, пр. Большевиков, д.63, корп.5, лит. «А».**

Здание нежилое., 3-х этажное, отдельно стоящее, с 2-мя центральными входами, 1 – вход для поставки продуктов, 2 запасных выхода на детские площадки (территорию детского сада). Территория ГБДОУ ограждена по периметру забором.

РАЗМЕЩЕНИЕ: Пищеблок ГБДОУ детского сада №62 состоит из: производственные цеха, складские, служебные и бытовые. Место расположения на 3 этаже здания. Вход на пищеблок с коридора 3 этажа.

ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ: 62,23 м2.

Столовые зоны расположены в групповые помещения – 1, 2 этажи.

Столовые зоны в групповых помещениях (игровой комнате) - 6 возрастных групп полного дня, места в соответствии со списком воспитанников группы.

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ПИЩЕБЛОКА.**

Продуктовые кладовые	Участок первичной обработки	Участок вторичной обработки	Участок доготовки	Зона выдачи готовой продукции	Участок моечный	Зона хранения (отходов)
Холодильные камеры (среднетемпературные)	Овощной	Овощной	Холодный цех		Кухонной и столовой посуды	Тара для сбора пищевых отходов
Склад хранения продовольственного сырья, сыпучих продуктов и бакалеи	Мясорыбный	Мясорыбный	Горячий цех			
Склад хранения овощей	Обработки яйца	Обработки яйца				
Шкаф для хранения						

хлеба						
-------	--	--	--	--	--	--

**ЗОНА ХРАНЕНИЯ:**

Моющих и дезинфицирующих средств

Уборочного инвентаря, уборочного материала.

Зона загрузочно-разгрузочная.

Зона хранения суточного запаса.

**СТОЛОВЫЕ ЗОНЫ И БУФЕТНЫЕ (МОЕЧНЫЕ) В ГРУППОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ.**

«Столовая зона»	Зона раздачи	Буфетная «Моечная»	Зона хранения (отходов)	Зона хранения (вспомогательных средств)
Столовая зона	Зон выдачи готовой пищевой продукции	Зона для хранения емкостей для транспортировки готовой продукции из пищблока		
		Зона сбора грязной посуды		
		Ванны(моечные) для мытья грязной посуды/ посудомоечные машины		
		Вытяжная система		

**Характеристика инженерных систем Учреждения:**

**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 Учреждения:**

**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.

**Разделы программы:**

№	РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1	2	3	4
	<b>Организационно - административные мероприятия</b>		
1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий	При создании объекта, или при смене основных должностных лиц ответственных за ППК
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте.	Заведующий	При формировании штата
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	Заведующий	При формировании штата
4.	Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил.	Заведующий	При формировании штата
5.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	Заведующий	1 раз в 5 лет
6.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки.	Заведующий	1 раз в год 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 Заместитель заведующего	Постоянно
9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки в Учреждении.	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно

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

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор, предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля  Регистрационно-учетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
Поступающие партии пищевых продуктов	Автотранспортное средство, склад	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (удостоверение о качестве изготовителя, декларация соответствия, товарно-транспортная накладная; 2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил. 4) Контроль за	1.1	Каждая поступающая партия, визуальный контроль	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ФЗ №52-ФЗ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов». СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» от 20.11.2020г. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» (с изменениями от 01.01.2021г). СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к	Кладовщик Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо по закупкам <b>Журнал входного контроля продовольственного сырья.</b> <b>Лист проверки продукта при получении.</b> <b>Товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии поступающего сырья, ветеринарные</b>
			1.2	Органолептические показатели по НД на продукцию		
			1.3			
			1.4			
			1.5			
			1.6			

		отсутствием признаков порчи продукции. 5) Контроль за наличием санитарного паспорта 6) Лабораторный контроль пищевой продукции и продовольственного сырья по физико-химическим и микробиологическим показателям		месяцев	организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями 01.01.2021г)	<b>свидетельства на поступающее сырье</b> <b>Журнал по контролю скоропортящихся продуктов</b>  <b>Аккредитованная организация, Протокол, Договор на оказание услуг</b>  <b>Журнал учета лабораторного контроля продукции</b>
--	--	---	--	---------	--	---

## 2. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс	Производственные помещения	1) Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	2.1	Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) <b>Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептур Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал обработки овощей, фруктов без термической обработки, Журнал обработки яиц Чек-лист дефростации</b>

						<b>Чек-лист хранения п/ф</b>
Поточность технологических процессов	Производственные помещения, складские помещения, столовые залы	Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала. Соблюдение режима приема пищи и рациона питания	2.2  2.3	Постоянно  Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или медицинская сестра <b>Схема движения производственных потоков</b> <b>Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептов</b> <b>Журнал</b>

						<b>бракеража готовой пищевой продукции Журнал контроля за рационом питания</b>
--	--	--	--	--	--	--

**3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

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

Готовая продукция	Производственные помещения, столовые залы	1) Контроль готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция). Соблюдение норм закладки сырья.	3.1	При каждом приготовлении блюда	ФЗ №52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или медицинская сестра Бракеражная комиссия  <b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b> <b>Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</b> <b>Журнал отбора суточных проб</b>
		2) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции, соблюдения рациона и норм питания, рекомендуемого объема пищи, порционирование	3.2	Ежедневно		
		3) Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд	3.3.	Ежедневно		

Реализуемая продукция	Производственные помещения, столовые залы	Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям	3.4	Не реже 1 раза в 6 месяцев	ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или медицинская сестра Аккредитованная организация <b>Протокол, Договор на оказание услуг Журнал учета лабораторного контроля продукции</b>
		Исследование блюд ЛПП на калорийность. Суточный рацион питания.	3.5			
		Исследование по витаминизации блюд.	3.6			

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

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Хранение пищевых продуктов и хранение готовой пищевой продукции (промежуточное с момента приготовления до реализации)	Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара	<b>Контроль на этапе хранения</b>			СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (с изменениями от 01.01.2021г) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Кладовщик Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или медицинская сестра  <b>Журнал по контролю за доброкачеством и скоростью поступления продуктов, поступающих на пищеблок</b>  <b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b>  <b>Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования,</b>
		Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурно-влажностного режима).	4.1	Ежедневно		
		Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров)	4.2	Ежедневно		
		Контроль за соблюдением правил товарного соседства.	4.3	Ежедневно		
		Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов.	4.4	Ежедневно		
Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки).	4.5					

						<b>складских помещений</b>
--	--	--	--	--	--	--------------------------------

Реализация готовой продукции	Производственные помещения, столовые залы	<b>Контроль на этапе реализации</b>				
		<p>1) Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря (щипцы, лопатки, ложки и т.д.), маркировка инвентаря и т.д.</p> <p>2) Контроль сроков реализации продукции. Срок раздачи готовых блюд не более 2 часов. (в т. ч снятие с реализации пищевых продуктов, признанных не соответствующими требованиям нормативной и технической документации).</p>	4.6	Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (с изменениями от 01.01.2021г) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	<p>Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p><b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b></p> <p><b>Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений</b></p> <p><b>Акты изъятия из оборота недоброкачественной продукции</b></p> <p><b>Журнал происшествий</b></p>
			4.7	Ежедневно		



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

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	1) Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования;  - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	5.1	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Инженерно-техническая служба <b>Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования</b> <b>Журнал санитарного состояния пищеблока</b> <b>Журнал учета работы дезара или учета работы ультрафиолетовых ламп</b>
Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	1) Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию. Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале.	5.2	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заместитель заведующего хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) Аккредитованная организация  <b>Протокол, Договор на оказание услуг</b>

						<b>Журнал происшествий</b>
--	--	--	--	--	--	----------------------------

Оборудование и инвентарь	Производственные помещения, складские	1) Контроль за техническим состоянием технологического, холодильного и технологического оборудования.	5.3	1 раз в год, а также при каждой контрольной проверке и после проведения ремонтных работ и технического обслуживания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заместитель заведующего хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) Инженерно-техническая служба Аккредитованная организация. Договор на оказание услуг <b>Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования</b>
--------------------------	---------------------------------------	---	-----	---	---	--



	<p>3) Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за наличием договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ,</li> <li>- за эффективностью дератизационных мероприятий,</li> <li>- за эффективностью дезинсекционных мероприятий.</li> </ul>	6.3	1 раз в месяц	СанПиН 3.3686-21 от 25.05.2022г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Аккредитованная организация <b>Договор на оказание услуг Журнал дезинсекции и дератизации</b>
	<p>4) Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день), в соответствии с графиком, утвержденным руководителем.</p> <p>5) Контроль за режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.</p> <p>6) Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения;</li> <li>- за наличием промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения;</li> </ul> <p>за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств.</p>	6.4 6.5 6.6	1 раз в месяц Постоянно Постоянно При каждом использовании	СанПиН 3.3686-21 от 25.05.2022г. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	<p><b>Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования</b></p> <p><b>Журнал проведения генеральных уборок</b></p> <p><b>Журнал учёта график профилактических уборок</b></p> <p><b>Журнал учета дезинфекции</b></p>

Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	<p>1) Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за благоустройством и санитарным содержанием территории,</li> <li>- за оборудованием площадки для сбора мусора;</li> </ul> <p>за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.</p>	6.7	Постоянно	<p>СанПиН 3.3686-21 от 25.05.2022г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.</p>	<p>Заместитель заведующего Аккредитованная организация</p> <p><b>Договор на оказание услуг по вывозу мусора</b></p>
Оборудование инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда	Производственные помещения	<p>Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП)</p> <p>Контроль обработки санитарной одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП).</p>	6.8	Не реже 1 раз в 3 месяца	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.</p>	<p>Заместитель заведующего</p> <p>Заведующий хозяйством</p> <p>Заведующий производством (Шеф-повар)</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p><b>Протокол</b></p> <p><b>Журнал учета лабораторного контроля продукции</b></p>



## 7. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

1	2	3	4	5	6	7
Система вентиляции	Весь объект	Исследование эффективности работы систем вентиляции и кондиционирования, их техническая исправность.	7.1	раз в год и после реконструкции, модернизации	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г СанПиН 3.3686-21 от 25.05.2022г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация  <b>Договор на оказание услуг</b>
		Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования.	7.2	2 раза в год		
Условия труда персонала	Весь объект (рабочие места)	Измерение параметров микроклимата: - температура воздуха, скорость движения воздуха, - относительная влажность.	7.3	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» (с изменениями от 01.01.2021г) МУ 2.2.4.706-98 СанПиН 2.2.4.706-98 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях хилых, общественных зданий и на территории хилой застройки»	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Аккредитованная организация  <b>Протокол Договор на оказание услуг</b>
		Измерение уровней искусственной освещенности.	7.4	1 раз в год		
		Измерение уровней шума от технологического и вентиляционного оборудования.	7.5	1 раз в год		

Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)	7.6	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 14 февраля 2022 года) СП 1.1.1058-01. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация <b>Протокол, Договор на оказание услуг Журнал учета лабораторного контроля</b>
----------------------------------	-------------	--	-----	-------------------	--	--

## 8. КОНТРОЛЬ ЗА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНОЙ И ОБУЧЕНИЕМ ПЕРСОНАЛА

1	2	3	4	5	6	7
Условия труда персонала	Персонал	1) Контроль за наличием личных медицинских книжек. 2) Контроль своевременности прохождения: - медицинских осмотров, - прививок, - гигиенической аттестации аттестация рабочих мест СОУТ	8.1  8.2	Постоянно  Согласно графика прохождения медицинского осмотра 1 раз год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	Заведующий Заместитель заведующего Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) <b>Личные медицинские книжки</b> <b>График прохождения медицинских осмотров сотрудниками</b> <b>Журнал учета результатов медицинских осмотров работников</b>
		3) Контроль за наличием шкафов для одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.	8.3	Постоянно		

Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала	Персонал	<p>1) Контроль за наличием 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>	8.4	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	<p>Заведующий</p> <p>Заместитель заведующего</p> <p>Заведующий хозяйством</p> <p>Заведующий производством (Шеф-повар)</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или медицинская сестра)</p> <p><b>Журнал Здоровья и допуска к работе</b></p>
			8.5	Постоянно		
			8.6	Ежедневно		
			8.7	Ежедневно перед началом работы		
Условия обучения персонала	Персонал	<p>1) Инструктах персонала по вопросам производственного контроля.</p> <p>2) Инструктах по ТБ, ПБ и ОТ.</p> <p>Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля</p>	8.8	1 раз в год и при приеме на работу и при изменении технологического процесса 1 раз в 5 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	<p>Заведующий</p> <p>Заместитель заведующего</p> <p>Заведующий производством (Шеф-повар)</p> <p>Инженерно-техническая служба</p>
8.9						
8.10						

**Приложение № 1**

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

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

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

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

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

Отключение электроэнергии	<p>1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы.  При отключении электропитания на длительный срок:  Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции.  При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.  Ответственные лица:  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач- педиатр и/или Медицинская сестра /старший воспитатель /Воспитатель /Помощник воспитателя</b>  <b>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествии».</b></p>
Выход из строя холодильного оборудования	<p>Размещение скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции (требующей хранения в условиях охлаждения/заморозки) по работающим холодильникам при учете соблюдения правил товарного соседства и условий хранения.  Ответственные лица:  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач- педиатр и/или Медицинская сестра /Старний воспитатель /Воспитатель /Помощник воспитателя</b>  <b>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</b></p>
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	<p>1. Приостановить эксплуатацию пищеблока  2. Вызвать аварийную службу  3. Обеспечить сохранность продуктов питания  4. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий.  5. Проведение лабораторных исследований и смывов на БГКП в производственных помещениях.  Ответственные лица:  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач- педиатр и/или Медицинская сестра /старший воспитатель /Воспитатель/ Помощник воспитателя</b>  <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

**РАСПОЛОЖЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ**

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

**ГОРЯЧИЙ (ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ) УЧАСТОК/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 ТАРЫ**  
(пищеблок)

**Т- 1 Смывы**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**Т- 2 Условия труда**

Микроклимат, освещенность, шум

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

Физико-химические и бактериологические и бактериологические показатели качества воды

**МОЕЧНЫЙ ЦЕХ 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).

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ**

**подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

В соответствии с Приказом Мминздрава России от 28 января 2021 г. N 29н Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (с изменениями на 1 февраля 2022 года)

Наименование работ и профессий	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Дополнительные медицинские противопоказания
<p>п.23 Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог</p>	<p>Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид показаниям</p>	<p>Заболевания и бактерионосительство: 1) кишечные инфекции; 2) активный туберкулез органов дыхания; последствия хирургического лечения или выраженные остаточные изменения легких и плевры, сопровождающиеся дыхательной (легочной) недостаточностью II степени и более; при неэффективности лечения или отказе от него. Активный прогрессирующий, генерализованный туберкулез с сочетанным поражением различных органов и систем, независимо от характера течения, давности и исхода; 3) сифилис в заразном периоде; 4) гонорея в заразном периоде (при поступлении на работу); 5) гельминтозы; 6) хронические и затяжные психические расстройства с тяжёлыми стойкими или часто обостряющимися болезненными проявлениями; 7) воспалительные заболевания центральной нервной системы: тяжёлые</p>

				формы заболеваний, их последствия в виде выраженных функциональных нарушений; 8) системные атрофии, поражающие систему, экстрапирамидные и другие двигательные нарушения, демиелинизирующие болезни центральной нервной системы: тяжёлые формы заболеваний, их последствия в виде выраженных функциональных нарушений; другие дегенеративные болезни центральной нервной системы: тяжёлые формы заболеваний, их последствия в виде выраженных функциональных нарушений; хронические болезни кожи и подкожной клетчатки: тяжёлые формы заболеваний.
--	--	--	--	---

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела; общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография в покое; измерение артериального давления на периферических артериях; определение уровня общего холестерина в крови; исследование уровня глюкозы в крови натощак; флюорография или рентгенография легких в 2-х проекциях (прямая и правая боковая). **Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования; ультразвуковое исследование органов малого таза; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в год маммографию обеих молочных желез в 2-х проекциях.** Определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно. Сердечно-сосудистый риск определяется по шкале сердечно-сосудистого риска SCORE, при этом у граждан, имеющих сердечно-сосудистые заболевания атеросклеротического генеза, сахарный диабет второго типа и хроническое заболевание почек, уровень абсолютного сердечно-сосудистого риска по шкале риска SCORE не определяется и расценивается как очень высокий вне зависимости от показателей шкалы. Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет. Измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного осмотра выполняется у граждан в возрасте с 40 лет и старше. Участие врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

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.

## Приложение № 4

### **ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

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

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года № 52-ФЗ (с изменениями на 3 июля 2016 года), (редакция, действующая с 4 июля 2016 года)
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 года № 29-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2015 года)
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 года № 184-ФЗ (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 23 декабря 2021 года)
- Федеральный закон от 28.12.2013 года N 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» (с изменениями на 28 декабря 2022 года) (редакция, действующая с 20 марта 2023 года)
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 года № 2300-1 (с изменениями на 5 декабря 2022 года)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 года № 554 «Об утверждении положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании (с изменениями на 15 сентября 2005 года)
- О применении санитарных мер в таможенном союзе, утверждённые решением Комиссии таможенного союза № 229 от 28.05.2010 года (Редакция от 25.01.2023 года)
- Единый перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации
- Единый перечень продукции, подлежащей декларированию соответствия
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.03.2014 года № 01/3077-14-32 «О надзоре за применением принципов ХАСПП»
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»
- МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»
- Постановление Правительства РФ от 23 декабря 2021 года N 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 года № 880 (с изменениями на 14 июля 2021 года)
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9 декабря 2011 года N 881 (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на маслохировую продукцию от 9 декабря 2011 года N 883 (с изменениями на 23 апреля 2015 года)

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 9 октября 2013 года N 67 (с изменениями на 15 июля 2022 года)
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9 октября 2013 года N 68
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 года
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 года
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с изменениями от 01.01.2021 года)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- Приказ Минздрава России от 28 января 2021 г. N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (с изменениями на 1 февраля 2022 года)
- Письмо МЗ РФ от 7 августа 2000 г. № 1100/2196-0-117 «О направлении перечня профессий»
- Приказу МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 года «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с изменениями на 30 декабря 2022 года)
- 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, хилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 14 февраля 2022 года)
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 25 мая 2022 года)
- СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости, Контроль качества»
- Письмо Роспотребнадзора от 25.01.06 № 0100/626-06-32 «О дезинфицирующих средствах»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» (с изменениями от 01.01.2021 года)
- Закон Санкт-Петербурга от 26.12.2014 N 717-135 «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге» (с изменениями на 25 октября 2022 года)
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 №569-95 «О социальном питании» (с изменениями на 17 октября 2022 года)
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23 июля 2009 года N 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга» (с изменениями на 27 сентября 2018 года)
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 14 декабря 2021 года N 985 «О региональном государственном контроле (надзоре) в сфере социального обслуживания в Санкт-Петербурге» (с изменениями на 28 февраля 2022 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» (с изменениями на 29 декабря 2022 года)

- 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» (с изменениями на 16 февраля 2021 года)

- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1284 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга» (с изменениями на 27 июня 2022 года)

- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 02.03.2004 N 296 «Об Управлении социального питания» (с изменениями на 29 декабря 2022 года) (редакция, действующая с 1 января 2023 года)

- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1282 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге» (с изменениями на 14 декабря 2021 года)

- 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» (с изменениями на 8 июня 2016 года)

- 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» (с изменениями на 22 марта 2018 года)

- 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 (с изменениями на 18 октября 2018 года)

- 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 нехилого фонда, арендодателем которых является Санкт-Петербург, арендаторами, осуществляющими в арендуемых объектах нехилого 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» (с изменениями на 31 января 2017 года)

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008.- 800

с."

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга /2 - е изд., испр. - СПб.: Речь, 2010 г.- 800 с. Составители: ГОУ ВПО СПбТЭИ, зав. кафедрой, к.т.н., профессор Куткина М.Н; Начальник Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга, Петрова Н.А.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2012.

- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 4-е, переработанное и дополненное, Уфа, 2014г.

**Список ответственных лиц ГБДОУ детского сада №62 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга**  
задействованных в программе производственного контроля и обеспечении безопасности пищевой продукции  
(штаты пищеблока, пунктов раздачи питания)

Структурное подразделение	Должность (специальность, профессия), разряд, класс(категория) квалификация	Количество штатных единиц	
		Адрес: 193318, город Санкт-Петербург, ул. Народная, д. 7, лит. «С»	Адрес: 193318, город Санкт-Петербург, пр. Большевиков, д. 63, корп.5, лит. «А»
Административный персонал	Заведующий	1,00	
Административный персонал	Заместитель заведующего	1,00	
Административный персонал	Заведующий хозяйством	1,00	
Прочие специалисты	Документовед (делопроизводитель)	1,00	
Специалисты (Педагогический персонал)	Старший воспитатель	1,00	
Специалисты (Педагогический персонал)	Воспитатель	24,00	
Слухачие	Помощник воспитателя	15,00	
Медицинская служба в ГБДОУ	Врач	по договору с ЛПУ	
Медицинская служба в ГБДОУ	Медицинская сестра	по договору с ЛПУ	
Слухачие/Рабочие (Организация питания)	Кладовщик	1,00	1,00
Слухачие/Рабочие (Организация питания)	Повар 4 разряд/5 разряд	2,00	2,00
Слухачие/Рабочие (Организация питания)	Кухонный рабочий	1,00	1,00
Слухачие/Рабочие	Мойщик посуды	1,00	1,00

