



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад № 60  
Невского района Санкт-Петербурга



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий ГБДОУ детский сад № 60  
Невского района Санкт-Петербурга  
Н.П. Володченко

Приказ № 202 от 28.12 2024 г.

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

Объект: ГБДОУ детский сад № 60 Невского района Санкт-Петербурга

Расположенный по адресу: 193079, город Санкт-Петербург, улица Новоселов, дом 25, литера Щ

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен  
в качестве официального издания (копии) без разрешения ГБДОУ детский сад № 60 Невского района Санкт-Петербурга

2025 г

**СОДЕРЖАНИЕ**

|     |                                                                                                                                                              |         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|     | <b><u>СОДЕРЖАНИЕ</u></b>                                                                                                                                     |         |
| 1.  | Характеристика объекта                                                                                                                                       | 3 стр.  |
| 2.  | Характеристика помещений                                                                                                                                     | 4 стр.  |
| 3.  | Характеристика инженерных систем                                                                                                                             | 5 стр.  |
| 4.  | Характеристика прилегающей территории                                                                                                                        | 5 стр.  |
| 5.  | Разделы программы производственного контроля                                                                                                                 | 6 стр.  |
| 6.  | Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции                                                                              | 9 стр.  |
| 7.  | Контроль на этапах технологического процесса                                                                                                                 | 10 стр. |
| 8.  | Контроль качества и безопасности готовой продукции                                                                                                           | 11 стр. |
| 9.  | Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов                                                                                   | 12 стр. |
| 10. | Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования                                                                                        | 14 стр. |
| 11. | Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий                                                       | 15 стр. |
| 12. | Контроль за состоянием производственной среды                                                                                                                | 17 стр. |
| 13. | Контроль за личной гигиеной и обучением персонала                                                                                                            | 18 стр. |
| 16. | Приложение № 1 - План действий в чрезвычайных ситуациях/Показатели эффективности производственного контроля                                                  | 20 стр. |
| 17. | Приложение № 2 - Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований                                                                     | 23 стр. |
| 18. | Приложение № 3 -Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации                      | 25 стр. |
| 19. | Приложение № 4 - Перечень нормативных документов                                                                                                             | 27 стр. |
| 20. | Приложение № 5 - Штат сотрудников ГБДОУ детский сад № 60 Невского района Санкт-Петербурга задействованных в ППК и обеспечении безопасности пищевой продукции | 30 стр. |

### Характеристика инженерных систем:

**Естественное освещение:** имеется.

**Искусственное освещение:** имеется централизованное, по договору. Учреждение оснащено освещением: люминесцентные, светодиодные лампы, галогеновые лампы, лампы накаливания.

**Система отопления:** имеется централизованная, по договору.

**Система горячего водоснабжения:** имеется централизованная, по договору.

**Система холодного водоснабжения:** имеется централизованная, по договору.

**Система водоотведения (канализация):** имеется централизованная, по договору.

**Система вентиляции и кондиционирования:** имеется система естественная/ приточная/ вытяжная/ приточно-вытяжная.

### Характеристика прилегающей территории:

**Территория:** прилегающая к зданию территория газон и грунт, благоустроена, спланирована, имеются подходы и подъезды с твердым покрытием.

**Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне приемки:** имеется асфальтированная площадка для размещения под разгрузку автотранспорта, обслуживающего данный объект.

**Наличие асфальтированной площадки для размещения мусорных контейнеров** для сбора пищевых отходов и ТБО.

| №  | РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ответственный исполнитель                | Срок исполнения                                                                   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3                                        | 4                                                                                 |
|    | <b>Организационно - административные мероприятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                 |                                          |                                                                                   |
| 1. | Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.                                                                                                                                                                | Заведующий                               | При создании объекта, или при смене основных должностных лиц ответственных за ППК |
| 2. | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте.                                                                                                                                             | Заведующий                               | При формировании штата                                                            |
| 3. | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.                                                                                                                                                        | Заведующий                               | При формировании штата                                                            |
| 4. | Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил.                                                                      | Заведующий                               | При формировании штата                                                            |
| 5. | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.                                                                                                                                                                            | Заведующий                               | 1 раз в 5 лет                                                                     |
| 6. | Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.                                                                                                                                                                               | Заведующий                               | 1 раз в год<br>и при приеме<br>на работу, при эпид. ситуации                      |
| 7. | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых Учреждением самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований.                                                                                | Заведующий                               | По графику                                                                        |
| 8. | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы). | Заведующий<br>Заместитель<br>заведующего | Постоянно                                                                         |

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

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



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

| Наименование<br>объекта<br>производ-<br>ственного<br>контроля | Место<br>расположени<br>я объекта<br>исследования<br>и/или<br>исследуемого<br>материала | Опасный фактор -<br>предупреждающее<br>мероприятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | №<br>крити-<br>ческой<br>точки                                   | Контролируемый параметр                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Исполнители<br>контроля<br><br>Регистрационно-<br>учетные документы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                  | Периодич-<br>ность<br>контроля                              | Документы, регламентирующие<br>контролируемое значение параметра                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Поступающие<br>партии пищевых<br>продуктов                    | Автотран-<br>спортное<br>средство,<br>склад                                             | 1) Контроль наличия<br>и правильности<br>оформления товарно-<br>сопроводительной<br>документации<br>(удостоверение о качестве<br>изготовителя, декларация<br>соответствия, товарно -<br>транспортная накладная;<br>2) Контроль<br>принадлежности<br>продукции к партии,<br>указанной<br>в сопроводительной<br>документации.<br>3) Контроль соответствия<br>упаковки и маркировки<br>товара требованиям<br>санитарных правил.<br>4) Контроль за отсутствием<br>признаков порчи<br>продукции.<br>5) Контроль за наличием<br>санитарного паспорта<br>6) Лабораторный контроль<br>пищевой продукции и<br>продовольственного сырья<br>по физико-химическим и<br>микробиологическим<br>показателям | 1.1                                                              | Каждая<br>поступающ<br>ая партия,<br>визуальный<br>контроль | Технические регламенты на соответствующие<br>виды продукции ФЗ №52-ФЗ от 30.03.99 «О<br>санитарно-эпидемиологическом благополучии<br>населения». ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и<br>безопасности пищевых продуктов»,<br>СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-<br>эпидемиологические требования к организациям<br>торговли и обороту в них продовольственного<br>сырья и пищевых продуктов» (изм. в п.п.1.3, 2.1,<br>3.1 и п. 9.1 искл.),<br>СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение<br>производственного контроля за соблюдением<br>санитарных правил и выполнением санитарно-<br>противоэпидемических мероприятий» (с изм. от<br>27.03.2007г).<br>СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-<br>эпидемиологические требования к организациям<br>общественного питания, изготовлению и<br>оборотоспособности в них пищевых продуктов и<br>продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016)<br>Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года<br>N 01/4801-9-32 «О типовых программах<br>производственного контроля»<br>СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические<br>требования безопасности и пищевой ценности<br>пищевых продуктов»<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические<br>требования к организациям воспитания и<br>обучения..» | Кладовщик<br>Заведующий<br>производством<br>(Шеф-повар)<br>Ответственное лицо<br>по закупкам<br>Журнал входного<br>контроля<br>продовольственного<br>сырья. Лист проверки<br>продукта при получении.<br><br>Товарно-транспортные<br>накладные, декларации о<br>соответствии<br>поступающего сырья,<br>ветеринарные<br>свидетельства на<br>поступающее сырье<br><br>Журнал по контролю<br>скоропортящихся<br>продуктов<br><br>Аккредитованная<br>организация, Протокол,<br>Договор на оказание услуг<br>Журнал учета<br>лабораторного контроля<br>продукции |
|                                                               |                                                                                         | 1.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Органолеп-<br>тические<br>показатели<br>по НД<br>на<br>продукцию |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                               |                                                                                         | 1.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                  |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                               |                                                                                         | 1.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                  |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                               |                                                                                         | 1.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                  |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                               |                                                                                         | 1.6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                  |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                               | Не реже<br>1 раза в 6<br>месяцев                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                  |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## 2. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

| 1                                    | 2                                                              | 3                                                                                                                                                                                 | 4              | 5                          | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Технологический процесс              | Производственные помещения                                     | 1) Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации                                                                         | 2.1            | Постоянно                  | ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,<br>ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»<br>СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»   | Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Повар<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br>Технологические карты,<br>Сборники рецептов,<br>Журнал бракеража готовой пищевой продукции<br>Журнал обработки овощей, фруктов без термической обработки,<br>Журнал обработки яиц,<br>Чек-лист дефростации,<br>Чек-лист хранения п/ф |
| Поточность технологических процессов | Производственные помещения, складские помещения, столовые залы | 1) Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала.<br>2) Соблюдение режима приема пищи и рациона питания | 2.2<br><br>2.3 | Постоянно<br><br>Постоянно | ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,<br>ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,<br>СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года),<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | Повар<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br>Схема движения производственных потоков,<br>Технологические карты,<br>Сборники рецептов<br>Журнал бракеража готовой пищевой продукции<br>Журнал контроля за рационом питания                                                                                                 |



### 3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

| 1                     | 2                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4                                  | 5                                                                | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Готовая продукция     | Производственные помещения, столовые залы | 1) Контроль готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция). Соблюдение норм закладки сырья.<br>2) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции, соблюдения рациона и норм питания, рекомендуемого объема пищи, порционирование.<br>3) Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд | 3.1<br><br><br>3.2<br><br><br>3.3. | При каждом приготовлении блюда<br><br>Ежедневно<br><br>Ежедневно | СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»<br>ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»<br>СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Повар<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br>Бракеражная комиссия<br><br>Журнал бракеража готовой пищевой продукции<br>Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд<br>Журнал отбора суточных проб |
| Реализуемая продукция | Производственные помещения, столовые залы | 1) Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям<br>2) Исследование блюд ЛПП на калорийность. Суточный рацион питания.<br>3) Исследование по витаминизации блюд.                                                                                                                                     | 3.4<br><br>3.5<br><br>3.6          | Не реже 1 раза в 6 месяцев                                       | ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»<br>СП 2.3.6.1079-01 (с изм. и доп. №29 от 31.03.11)<br>СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»                                                                                                                                                                 | Повар<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)<br>Аккредитованная организация<br>Протокол,<br>Договор на оказание услуг<br>Журнал учета лабораторного контроля продукции                                                                                  |

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

| 1                                                                                                                    | 2                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4                                                      | 5                                                                                    | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Хранение пищевых продуктов и хранение готовой пищевой продукции (промежуточно с момента приготовления до реализации) | Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара | <p><b><u>Контроль на этапе хранения</u></b></p> <p>1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурно-влажностного режима).</p> <p>2) Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров)</p> <p>3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства.</p> <p>4) Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов.</p> <p>5) Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки).</p> | <p>4.1</p> <p>4.2</p> <p>4.3</p> <p>4.4</p> <p>4.5</p> | <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> | <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p> <p>СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года)</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»</p> | <p>Кладовщик</p> <p>Повар</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p>Журнал во контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок</p> <p>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</p> <p>Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений</p> |

|                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Реализация готовой продукции | Производственные помещения, столовые залы | <p><b><u>Контроль на этапе реализации</u></b></p> <p>1) Контроль условий реализации пищевых продуктов; соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря (щипцы, лопатки, ложки и т.д.), маркировка инвентаря и т.д.</p> <p>2) Контроль сроков реализации продукции. Срок раздачи готовых блюд не более 2 часов. (в т. ч снятие с реализации пищевых продуктов признанных не соответствующими требованиям нормативной и технической документации).</p> | 4.6 | Ежедневно | <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p> <p>СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года)</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»</p> | <p>Заведующий производством (Шеф-повар)</p> <p>Повар</p> <p>Ответственное лицо (с профилями медицинского образования - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</p> <p>Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений</p> <p>Акты изъятия из оборота недоброкачественной продукции</p> <p>Журнал происшествий</p> |
|                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4.7 | Ежедневно |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

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

| 1                                   | 2           | 3                                                                                                                                                                                                           | 4   | 5                                                    | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 7                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Помещения, оборудование             | Весь объект | 1) Контроль:<br>- за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования;<br>- за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.                                | 5.1 | 1 раз в 6 месяцев                                    | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | Повар<br>Инженерно-техническая служба<br>Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования<br>Журнал санитарного состояния пищеблока<br>Журнал учета ультрафиолетовых ламп |
| Системы водоснабжения и канализации | Весь объект | 1) Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию.<br>Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале. | 5.2 | 1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Заведующий производством (Шеф-повар)<br>Аккредитованная организация<br><br>Протокол,<br>Договор на оказание услуг<br>Журнал происшествий                |

|                          |                                       |                                                                                                       |     |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года)<br>Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Инженерно-техническая служба<br>Аккредитованная организация. Договор на оказание услуг<br>Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**6. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

| 1                                                                        | 2           | 3                                                                                                                                                                                                                                                       | 4   | 5             | 6                                                              | 7                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Соблюдение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий | Весь объект | 1) Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора.<br>2) Контроль за санитарным содержанием производственных и бытовых помещений, оборудования, инвентаря. | 6.1 | Постоянно     | СП 2.3.6.1079-01 (с изм. 10 июня 2016 года)                    | Заместитель заведующего                                                                                                                          |
|                                                                          |             |                                                                                                                                                                                                                                                         | 6.2 | Постоянно     | СанПиН СП 2.4.3648-20                                          | Заведующий хозяйством<br>Повар<br>Журнал санитарного состояния пищеблока                                                                         |
|                                                                          |             | 3) Контроль:<br>- за наличием договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ,<br>- за эффективностью дератизационных мероприятий,<br>- за эффективностью дезинсекционных мероприятий.                                                   | 6.3 | 1 раз в месяц | СанПиН 3.5.2.1376-03<br>СанПиН 3.5.3.3223-14<br>СП 2.4.3648-20 | Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Аккредитованная организация<br>Договор на оказание услуг<br>Журнал дезинсекции и дератизации |

|                                                          |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                  |                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          |                            | <p>4) Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день), в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем.</p> <p>5) Контроль за режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.</p> <p>6) Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения;</li> <li>- за наличием промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения;</li> <li>- за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств.</li> </ul> | <p>6.4</p> <p>6.5</p> <p>6.6</p> | <p>1 раз в месяц</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>При каждом использовании</p> | <p>СанПиН 3.5.3.3223-14<br/>СП 2.3.6.1079-01 (с изм. 10 июня 2016 года)<br/>СП 2.4.3648-20</p> | <p>Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования</p> <p>Журнал проведения генеральных уборок</p> <p>Журнал учёта график профилактических уборок</p> <p>Журнал учета дезинфекции</p>                          |
| Зона санитарной охраны                                   | Прилегающая территория     | <p>1) Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за благоустройством и санитарным содержанием территории,</li> <li>- за оборудованием площадки для сбора мусора;</li> <li>- за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6.7                              | Постоянно                                                                              | <p>СанПиН 2.1.7.1322-03<br/>СанПиН СП 2.4.3648-20</p>                                          | <p>Заместитель заведующего Аккредитованная организация Договор на оказание услуг</p>                                                                                                                                                   |
| Оборудование инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда | Производственные помещения | <p>1) Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП)</p> <p>2) Контроль обработки санитарной одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6.8                              | Не реже 1 раз в 3 месяца                                                               | <p>СП 2.3.6.1079-01 (с изм. 10 июня 2016 года)<br/>СанПиН СП 2.4.3648-20</p>                   | <p>Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-медик или Медицинская сестра) Аккредитованная организация Протокол Журнал учета лабораторного контроля продукции</p> |



## 7. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

| 1                                | 2                           | 3                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4                         | 5                                                                              | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 7                                                                                                                                                     |
|----------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Система вентиляции               | Весь объект                 | 1) Исследование эффективности работы систем вентиляции и кондиционирования, их техническая исправность.<br>2) Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования.                                                               | 7.1<br><br>7.2            | 1 раз в год и после реконструкции, модернизации<br><br>2 раза в год            | СП 2.3.6.1079-01, (с изм. 10 июня 2016 года)<br>СанПиН 3.5.1378-03<br>СП 2.4.3648-20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Аккредитованная организация<br><br>Договор на оказание услуг                                                 |
| Условия труда персонала          | Весь объект (рабочие места) | 1) Измерение параметров микроклимата:<br>- температура воздуха,<br>- скорость движения воздуха,<br>- относительная влажность.<br>2) Измерение уровней искусственной освещенности.<br>3) Измерение уровней шума от технологического и вентиляционного оборудования. | 7.3<br><br>7.4<br><br>7.5 | 2 раза в год (теплый и холодный периоды)<br><br>1 раз в год<br><br>1 раз в год | СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»<br>МУ 2.2.4.706-980М/МУ СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».<br>СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»<br>Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»<br>СП 2.4.3648-20 | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Аккредитованная организация<br><br>Протокол<br>Договор на оказание услуг            |
| Вода питьевая из разводящей сети | Весь объект                 | Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)                                                                                                                                                                   | 7.6                       | 1 раз в 6 месяцев                                                              | СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».<br>СП 1.1.1058-01.<br>СП 2.3.6.1079-01, (с изм. 10 июня 2016 года)<br>СП 2.4.3648-20                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Аккредитованная организация<br>Протокол,<br>Договор на оказание услуг<br>Журнал учета лабораторного контроля |

## 8. КОНТРОЛЬ ЗА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНОЙ И ОБУЧЕНИЕМ ПЕРСОНАЛА

| 1                       | 2        | 3                                                                                                                                                                                                        | 4              | 5                                                                            | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Условия труда персонала | Персонал | 1) Контроль за наличием личных медицинских книжек.<br>2) Контроль своевременности прохождения:<br>- медицинских осмотров,<br>- прививок,<br>- гигиенической аттестации<br>- аттестация рабочих мест СОУТ | 8.1<br><br>8.2 | Постоянно<br><br>Согласно графика прохождения медицинского осмотра 1 раз год | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр или/и Медицинская сестра)<br>Личные медицинские книжки<br>График прохождения медицинских осмотров сотрудниками<br>Журнал учета результатов медицинских осмотров работников |
|                         |          | 3) Контроль за наличием шкафов для одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.                                                                                  | 8.3            | Постоянно                                                                    | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                        |          |                                                                                                                                                                                                               |      |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала | Персонал | 1) Контроль за наличием достаточного количества:<br>- чистой санитарной или специальной одежды (наличие договора на централизованную стирку сан. одежды персонала).<br>- средств для мытья и дезинфекции рук. | 8.4  | Ежедневно                                                                                     | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года)<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»                                                                                                                                                                                      | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Заведующий хозяйством<br>Ответственное лицо<br>(с профильным медицинским образованием - Врач-инфектиолог или Медицинская сестра)<br><br>Журнал Здоровья и допуска к работе |
|                                                        |          | 2) Контроль за наличием аптечки первой медицинской помощи                                                                                                                                                     | 8.5  | Постоянно                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                        |          | 3) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников.                                                                                                                                                        | 8.6  | Ежедневно                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                        |          | 4) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.                                                                                                                 | 8.7  | Ежедневно перед началом работы                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                     |
| Условия обучения персонала                             | Персонал | 1) Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля.                                                                                                                                               | 8.8  | 1 раз в год и при приеме на работу и при изменении технологического процесса<br>1 раз в 5 лет | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года)<br>СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | Заведующий<br>Заместитель заведующего<br>Инженерно-техническая служба<br><br>Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ                                                                                                     |
|                                                        |          | 2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ.                                                                                                                                                                                 | 8.9  |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                        |          | 3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля                                                                                                                                | 8.10 |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                     |

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

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

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

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

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отстранение источника инфекции от работы.</li> <li>2. Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом.</li> <li>3. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний.</li> <li>4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.</li> <li>5. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний.</li> </ol> <p>Ответственные лица:<br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель</b><br/> Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>Отключение горячей и холодной воды</p>                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановка работы пищеблока</li> <li>2. Перевод работы пищеблока на обслуживание по индивидуально-порционной системе питания (комплектуется индивидуальный набор порционных блюд в одноразовой таре).</li> <li>3. Доставка питания в столовые залы осуществляется в специальных термо-контейнерах -тележках.</li> <li>4. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук.</li> <li>5. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию.</li> <li>6. При доставке и транспортировке индивидуально-порционных наборов питания от сторонних поставщиков (из комбината или организации общественного питания) должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт и иная сопроводительная документация подтверждающая качество и безопасность пищевой продукции.</li> </ol> <p>Ответственные лица:<br/> <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель</b><br/> Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p> |



|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отключение электроэнергии                                                                         | <p>1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы.<br/>При отключении электропитания на длительный срок:<br/>1.1 Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции.<br/>При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.<br/><u>Ответственные лица:</u><br/>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель<br/>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p> |
| Выход из строя холодильного оборудования                                                          | <p>1. Размещение скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции (требующей хранения в условиях охлаждения/заморозки) по работающим холодильникам при учете соблюдения правил товарного соседства и условий хранения.<br/><u>Ответственные лица:</u><br/>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель<br/>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>                                                                                                                                                                                                       |
| Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения | <p>1. Приостановить эксплуатацию пищеблока<br/>2. Вызвать аварийную службу<br/>3. Обеспечить сохранность продуктов питания<br/>4. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий.<br/>5. Проведение лабораторных исследований и смывов на БГКП в производственных помещениях.<br/><u>Ответственные лица:</u><br/>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель<br/>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>                                                                                                                            |

#### Показатели эффективности производственного контроля

1. Реализация качественной и безопасной для здоровья потребителей пищевой продукции
2. Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений
3. Улучшение санитарно-технического состояния объектов
4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний
5. Улучшение условий труда работников



РАСПОЛОЖЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

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

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

## ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ

подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

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

| Наименование работ и профессий                                                                                 | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов <sup>1,2,3</sup>                         | Лабораторные и функциональные исследования <sup>1,2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Дополнительные медицинские противопоказания <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| п.15. Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте | 1 раз в год            | Дерматовенеролог<br>Оториноларинголог<br>Стоматолог<br>*Инфекционист | Рентгенография грудной клетки<br>Исследование крови на сифилис<br>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям<br>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям<br>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям | Заболевания и бактерионосительство:<br>1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;<br>2) гельминтозы;<br>3) сифилис в заразном периоде;<br>4) лепра;<br>5) педикулез<br>6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;<br>7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;<br>8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;<br>9) инфекции кожи и подкожной клетчатки -только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов. |

- <1> При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.
- <2> Участие специалистов, объем исследования, помеченных "звездочкой" (\*), - проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.
- <3> Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.
- <4> Дополнительные медицинские противопоказания являются дополнением к общим медицинским противопоказаниям.

Кроме того, работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 года.

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

**ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

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

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ, (с изменениями на 3 июля 2016 года), (редакция, действующая с 4 июля 2016 года)
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, (с изменениями на 13 июля 2015 года)
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.02 № 184-ФЗ, (с изменениями на 5 апреля 2016 года) (редакция, действующая с 1 июля 2016 года)
- Федеральный закон от 28.12.2013 N 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1, (с изменениями на 3 июля 2016 года)
- Постановление Правительства Российской Федерации N 1036 от 15 августа 1997 года «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями на 4 октября 2012 г.)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000г. № 554 «Об утверждении положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании (в ред. Постановления Правительства РФ от 15.09.2005 г. № 569)»;
- Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые решением Комиссии таможенного союза № 229 от 28.05.2010г.;
- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982, «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изменениями на 14 мая 2016 года)
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.03.2014г. № 01/3077-14-32 «О надзоре за применением принципов ХАССП»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982, «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изменениями на 14 мая 2016 года)
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96 "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий"
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения



- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиН 2.3.2.2399-08 Организация детского питания. Дополнения и изменения N 1 к СанПиН 2.3.2.1940-05
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила». (с изм. 10.06. 2016)
- СП 2.3.6.2867-11 «Изменение и дополнение № 4 к СП 2.3.6.1079-01»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями). (с изменениями на 6 июля 2011 года)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Распоряжение Комитета по образованию от 16.09.2009 № 1555-р «О стоимости рациона питания лиц, находящихся на полном государственном обеспечении и обучающихся в государственных образовательных учреждениях, находящихся в ведении Комитета по образованию»
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от «12» апреля 2011 г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»,
- Письмо МЗ РФ от 7 августа 2000 г. № 1100/2196-0-117 «О направлении перечня профессий»,
- Приказу МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»,
- Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с дополнениями и изменениями). (с изменениями на 28 июня 2010 года)
- СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества»;
- СанПиН 2.1.4.2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
- СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- Письмо Роспотребнадзора от 25.01.06 № 0100/626-06-32 «О дезинфицирующих средствах».
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». (с изменениями на 15 марта 2010 года)
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий».
- СанПиН 1.1.1058-01, с изменениями на 27 марта 2007 года «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».



- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Закон Санкт-Петербурга от 26.12.2014 N 717-135 «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге»
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 №569-95 "О социальном питании"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23 июля 2009 года N 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О социальном питании в Санкт-Петербурге"(с изменениями на 27 сентября 2018 года)
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1291 "Об утверждении Порядка организации осуществления регионального государственного контроля (надзора) в сфере социального обслуживания населения в Санкт-Петербурге"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 15 марта 2012 года N 242 "О мерах по реализации главы 6 "Социальная поддержка в сфере организации отдыха и оздоровления детей и молодежи в Санкт-Петербурге" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 5 марта 2015 года N 247 "О мерах по реализации главы 18 "Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1284 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга»
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 02.03.2004 N 296 «Об Управлении социального питания»
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1282 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге»
- Распоряжение Комитета по тарифам Санкт-Петербурга от 14 августа 2013 года N 201-р "Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования, расположенных на территории Санкт-Петербурга"
- Распоряжение Правительства Санкт-Петербурга от 22 марта 2011 года N 8-рп "О мероприятиях по переходу на предоставление исполнительными органами государственной власти Санкт-Петербурга государственных услуг в электронном виде "
- Распоряжение Правительства Санкт-Петербурга от 01.12.2011 N 51-рп "Об организации межведомственного взаимодействия при предоставлении государственных и муниципальных услуг в Санкт-Петербурге "
- Распоряжение Управления социального питания от 27 июля 2009 года N 03-01-08/09-0-0
- Распоряжение Управления социального питания от 07.02.2012 № 03-01-06/12-0-0
- Распоряжение Управления социального питания от 17.04.2013 № 03-01-05/13-0-0 "Об утверждении Административного регламента Управления социального питания по предоставлению государственной услуги по проведению проверок фактического использования арендуемых объектов нежилого фонда, арендодателем которых является Санкт-Петербург, арендаторами, осуществляющими в арендуемых объектах нежилого фонда деятельность по организации питания детей школьного и дошкольного возраста и (или) учащихся средних специальных заведений и студентов высших учебных заведений, на основании заявлений арендаторов"
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008.- 800 с."
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга /2 - е изд., испр. - СПб.: Речь, 2010 г.- 800 с. Составители: ГОУ ВПО СПбТЭИ, зав. кафедрой, к.т.н., профессор Куткина М.Н; Начальник Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга, Петрова Н.А.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2012.
- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 4-е, переработанное и дополненное, Уфа, 2014г.

**Список ответственных лиц ГБДОУ детский сад № 60 Невского района Санкт-Петербурга  
задействованных в программе производственного контроля и обеспечения безопасности пищевой продукции  
(штаты пищеблока, пунктов раздачи питания)**

| Структурное подразделение              |     | Должность<br>(специальность, профессия), разряд,<br>класс(категория) квалификация | Количество штатных<br>единиц |
|----------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Наименование                           | Код |                                                                                   |                              |
| Административный персонал              |     | Заведующий                                                                        | 1,00                         |
| Административный персонал              |     | Заместитель заведующего                                                           | 1,00                         |
| Административный персонал              |     | Заведующий хозяйством                                                             | 1,00                         |
| Специалисты (Педагогический персонал)  |     | Воспитатель                                                                       | 14,00                        |
|                                        |     | Педагог-психолог                                                                  | 1,00                         |
|                                        |     | Специалисты                                                                       | 7,00                         |
| Служащие                               |     | Помощник воспитателя                                                              | 8,00                         |
| Медицинская служба в ГБДОУ             |     | Врач                                                                              | по договору с ЛПУ            |
| Медицинская служба в ГБДОУ             |     | Медицинская сестра                                                                | по договору с ЛПУ            |
| Служащие/Рабочие (Организация питания) |     | Кладовщик                                                                         | 1,00                         |
| Служащие/Рабочие (Организация питания) |     | Повар 4 разряд/5 разряд                                                           | 1,00                         |
| Служащие/Рабочие (Организация питания) |     | Кухонный рабочий                                                                  | 1,00                         |
| Служащие/Рабочие                       |     | Мойщик посуды                                                                     | 1,00                         |
| Рабочие                                |     | Машинист по стирке и ремонту спецодежды                                           | 1,00                         |
| Рабочие                                |     | Уборщик служебных помещений                                                       | 1,00                         |
| Рабочие                                |     | Уборщик территории                                                                | 1,00                         |
|                                        |     |                                                                                   |                              |
|                                        |     |                                                                                   |                              |
|                                        |     | ВСЕГО по штатному расписанию                                                      | 40,00                        |