

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

Объект: ГБОУ школа № 46 Приморского района Санкт-Петербурга(СП «Детский дом»)

Адреса местонахождения:

197183, Санкт-Петербург. Ул. Савушкина, д.61

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ГБОУ школы №46 Приморского района Санкт-Петербурга

2020 г

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	8 стр.
7.	Контроль на этапах технологического процесса	9 стр.
8.	Контроль качества и безопасности готовой продукции	10 стр.
9.	Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов	11 стр.
10.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	13 стр.
И.	Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	14 стр.
12.	Контроль за состоянием производственной среды	16 стр.
13.	Контроль за личной гигиеной и обучением персонала	17 стр.
16.	Приложение № 1 - План действий в чрезвычайных ситуациях/ Показатели эффективности производственного контроля	19 стр.
17.	Приложение № 2 - Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований	22 стр.
18.	Приложение № 3 -Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	24 стр.
19.	Приложение № 4 - Перечень нормативных документов	26 стр.
20.	Приложение № 5 - Штат сотрудников ГБОУ школа № 46 Приморского района Санкт-Петербурга задействованных в ППК и обеспечении безопасности пищевой продукции	30 стр.

ППК регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за ,соблюдением правил и норм, выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующего вида деятельности: производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований. В программе определены лица, организации, лабораторные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Характеристика Учреждения

Наименование юридического лица: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 46 Приморского района Санкт-Петербурга (СП «Детский дом»)

Сокращенное наименование: ГБОУ школа № 46 Приморского района Санкт-Петербурга

ОГРН 1027807584133 ИНН 7814101586 КПП 781401001

Юридический адрес: 197183, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д.61, лит А

Адрес местонахождения: 197183, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д.61, лит А

Тип объекта: Пищеблок СП «Детский дом»- служба приготовления пищи и обеденный зал для приема пищи.

Вид деятельности осуществляемый на объекте: производство пищевой продукции, организация и реализация готовой пищевой продукции потребителям.

- **Договор на проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках программы производственного контроля №46-ПК-20** от 21.02.2020 г заключен с аккредитованной организацией ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГ», далее договор с единственным поставщиком услуг.

- **Договор на проведение дезинсекции и дератизации помещений и территории:** № 001-04-19 от 30.12.2019 г заключен с аккредитованной организацией ООО «ЦСП», далее по результатам проведения конкурсных процедур.

- **Договор на поставку моющих и дезинфицирующих средств:** № 0372200209720000012 от 18 мая 2020 г. заключен с специализированной организацией ООО «Петро-офис» далее по результатам проведения конкурсных процедур.

- **Договор на услуги по техническому обслуживанию систем вентиляции:** № **0172200004918000280-0162715-01**

- от 25.12..2019 заключен с аккредитованной организацией ООО «ВЕНТСЕРВИС», далее по результатам проведения конкурсных процедур.

- **Договор на услуги сбор и вывоз мусора, ТБО и пищевых отходов:** № 7-1686 на вывоз отходов от 26.12.2019 г заключен с аккредитованной организацией АО «Автопарк №6 «Спецтранс» далее по результатам проведения конкурсных процедур.

- **Договор на проведение периодических медицинских осмотров:** № 0372200165919000003-46 от 19 марта 2019 г заключен с аккредитованной организацией ООО «Санавита», далее по результатам проведения конкурсных процедур.

- **Договор обработку и чистку ковровых покрытий:** Договор № 46/к/10-12 от 28.09.2020 заключен с аккредитованной организацией ООО «СПб-Сервис» далее по результатам проведения конкурсных процедур

Ответственный за осуществление производственного контроля: Директор _____ М.Н.Эйдемиллер

Характеристика помещений:

Здание: 197183, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д.61, лит А. Жилое (многоквартирный дом), отдельно стоящее 4-х этажное здание.

Размещение: Пищеблок (производственные цеха, складские,) административные, служебные, бытовые помещения, групповые, зал хореографии, кабинет психолога, доп. образования, медицинский блок, кладовые - 1 этаж, групповые – 3,4 этажи. Общая площадь помещений: 3696,5 м²

Обеденный зал расположен на 1 этаже.

Производственные помещения ПИЩЕБЛОКОВ (службы приготовления пищи)

ЗАГотовочный Цех (участок)	ДОГотовочный Цех (участок)	МОЕЧНЫЙ Цех	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (кладовые пищевой продукции/ кратковременного хранения готовой пищевой продукции)	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (вспомогательных средств)	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (отходов)
Овощной	Холодный (сырой)	Кухонной посуды	Холодильные камеры (Среднетемпературные и низкотемпературные)	Моющих и дезинфицирующих средств	Тара для сбора пищевых отходов
Мясорыбный	Горячий (готовой продукции)		Склад хранения продовольственного сырья, сыпучих продуктов и бакалеи	Уборочного материала и вспомогательных средств	
Обработки яйца	Кондитерский (пекарский)		Склад хранения овощей	Зона загрузочно-разгрузочная	
			Склад хранения суточного запаса		
			Зона выдачи готовой продукции		

Административно-бытовые помещения пищеблока: кабинеты для персонала, комната личной гигиены (душевая) для сотрудников, раздевалка для персонала, туалет для персонала, зоны для хранения уборочного инвентаря, загрузочные-разгрузочные зоны.

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/система кондиционирования.

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.

№	РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1	2	3	4
	Организационно - административные мероприятия		
1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Директор	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.	Директор	При формировании штата
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	Директор	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.	Директор	При формировании штата
5.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	Директор	1 раз в 5 лет
6.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки.	Директор	1 раз в год и при приеме на работу, при эпид, ситуации
7.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых Учреждением самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований.	Директор	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).	Директор Заместитель директора	Постоянно
9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Директор Заместитель директора	Постоянно

10.	Оценка эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их технической исправности. Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности.	Директор Заместитель директора	1 раз в год 2 раза в год по договору с аккредитованной организацией
и.	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения.	Директор Заместитель директора	Постоянно по договору с аккредитованной организацией.
12.	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.	Директор Заместитель директора	Постоянно
13.	Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	Директор Заместитель директора	Постоянно
14.	Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Директор ответственное лицо врач, медсестра	При необходимости
15.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объёма медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Директор Заместитель директора врач	По графику
16.	Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены.	Директор Заместитель директора	Постоянно
17.	При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.	Директор Заместитель директора	Немедленно
18.	Определять меры по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Директор	При выявлении
19.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами.	Директор Заместитель директора	Ежегодно
20.	Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора по их запросам.	Директор	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора.

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

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля Регистрационноучетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
Поступающие партии пищевых продуктов	Автотранспортное средство, склад	1) Контроль наличия и правильности оформления товарнопроводительной документации (удостоверение о качестве изготовителя, декларация соответствия, товарно - транспортная накладная; 2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил. 4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции. 5) Контроль за наличием санитарного паспорта 6) Лабораторный контроль пищевой продукции и продовольственного сырья по физико-химическим и микробиологическим показателям	1.1	Каждая поступающая партия, визуальный контроль	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ФЗ №52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (изм. в п.п.1.3, 2.1, 3.1 и п. 9.1 искл.). СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» (с изм. от 27.03.2007г). 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) Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года) СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Кладовщик Повар Ответственное лицо по закупкам Журнал входного контроля продовольственного сырья. Лист проверки продукта при получении. Товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии поступающего сырья, ветеринарные свидетельства на поступающее сырье Журнал по контролю скоропортящихся продуктов Аккредитованная организация, Протокол, Договор на оказание услуг Журнал учета лабораторного контроля продукции
			1.2	Органолептические показатели по НД на продукцию		
			1.3	Не реже 1 раза в 6 месяцев		
			1.4			
			1.5			
			1.6			

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», ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 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) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач и/или Медицинская сестра) Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептур, Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал обработки овощей, фруктов без термической обработки, Журнал обработки яиц, Чек-лист дефростации, Чек-лист хранения п/ф
Поточность технологических процессов	Производственные помещения, складские помещения, обеденный зал	1) Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала. 2) Соблюдение режима приема пищи и рациона питания	2.2 2.3	Постоянно Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 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), СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач и/или Медицинская сестра) Схема движения производственных потоков, Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептур, Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал контроля за рационом питания

3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1	2	3	4	5	6	7
Готовая продукция	Производственные помещения, обеденный зал	<p>1) Контроль готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция). Соблюдение норм закладки сырья.</p> <p>2) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции, соблюдения рациона и норм питания, рекомендуемого объема пищи, порционирование</p> <p>3) Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд</p>	<p>3.1</p> <p>3.2</p> <p>3.3.</p>	<p>При каждом приготовлении блюда</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p> <p>ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности 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>СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)</p>	<p>Повар</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач и/или Медицинская сестра)</p> <p>Бракеражная комиссия</p> <p>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</p> <p>Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</p> <p>Журнал отбора суточных проб</p>
Реализуемая продукция	Производственные помещения, обеденный зал	<p>1) Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям</p> <p>2) Исследование блюд ЛПП на калорийность. Суточный рацион питания.</p> <p>3) Исследование по витаминизации блюд.</p>	<p>3.4</p> <p>3.5</p> <p>3.6</p>	<p>Не реже 1 раза в 6 месяцев</p>	<p>ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>СП 2.3.6.1079-01 (с изм. и доп. №29 от 31.03.11)</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)</p>	<p>Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием – Врач и/или Медицинская сестра) Аккредитованная организация</p> <p>Протокол, Договор на оказание услуг</p> <p>Журнал учета лабораторного контроля продукции</p>

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

1	2	3	4	5	6	7
<p>Хранение пищевых продуктов и хранение готовой пищевой продукции (промежуточно с момента приготовления до реализации)</p>	<p>Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара</p>	<p>Контроль на этапе хранения 1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурновлажностного режима). 2) Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров) 3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства. 4) Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов. 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». 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) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)</p>	<p>Кладовщик</p> <p>Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач и/или Медицинская сестра)</p> <p>Журнал по 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>Контроль на этапе реализации</p> <p>1) Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение правил товарного соседства, температурновлажностного 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. 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>СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)</p>	<p>Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач 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: - за санитарнотехническим состоянием помещений и оборудования; - 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) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Повар Инженерно-техническая служба Журнал осмотра и учёта исправностей технологического и лодильного оборудования Журнал санитарного состояния щеплока Журнал учета ультрафиолетовых мп
Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	1) Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию. Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале.	5.2	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	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) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Заместитель директора по АХР Заведующий хозяйством Повар, кладовщик Аккредитованная организация Протокол, Договор на оказание услуг 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) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Заместитель директора по АХР Заведующий хозяйством Повар, кладовщик Инженерно-техническая служба Аккредитованная организация. Договор на оказание услуг 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. 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) СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Заместитель директора по АХР Заведующий СП «Детский дом» Заведующий хозяйством Повар, кладовщик Журнал санитарного состояния пищеблока
		3) Контроль: - за наличием договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, - за эффективностью дератизационных мероприятий, - за эффективностью дезинсекционных мероприятий.	6.2	Постоянно		
			6.3	1 раз в месяц	СанПиН 3.5.2.1376-03 СанПиН 3.5.3.3223-14 СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Заместитель директора по АХР Заведующий СП «Детский дом» Заведующий хозяйством Аккредитованная организация Договор на оказание услуг 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"> - за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения; - за наличием промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения; - за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств. 	<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 СП 2.3.6.1079-01 (с изм. 10 июня 2016 года)</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)</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"> - за благоустройством и санитарным содержанием территории, - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов. 	6.7	Постоянно	<p>СанПиН 2.1.7.1322-03 СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)</p>	<p>Заместитель директора по АХР</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p>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)</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)</p>	<p>Заместитель директора по АХР</p> <p>Заведующий СП «Детский дом»</p> <p>Заведующий хозяйством</p> <p>Повар, кладовщик</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач и/или Медицинская сестра)</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p>Протокол Журнал учета лабораторного контроля продукции</p>

7. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

1	2	3	4	5	6	7
Система вентиляции	Весь объект	<p>1) Исследование эффективности работы систем вентиляции и кондиционирования, их техническая исправность.</p> <p>2) Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования.</p>	<p>7.1</p> <p>7.2</p>	<p>1 раз в год и после реконструкции, модернизации</p> <p>2 раза в год</p>	<p>СП 2.3.6.1079-01. (с изм. 10 июня 2016 года)</p> <p>СанПиН 3.5.1378-03</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)</p>	<p>Директор</p> <p>Заместитель директора по АХР</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p>Договор на оказание услуг</p>
Условия труда персонала	Весь объект (рабочие места)	<p>1) Измерение параметров микроклимата:</p> <ul style="list-style-type: none"> - температура воздуха, - скорость движения воздуха, - относительная влажность. <p>2) Измерение уровней искусственной освещенности.</p> <p>3) Измерение уровней шума от технологического и вентиляционного оборудования.</p>	<p>7.3</p> <p>7.4</p> <p>7.5</p>	<p>2 раза в год (теплый и холодный периоды)</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p>	<p>СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»</p> <p>МУ 2.2.4.706-98М/МУ СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».</p> <p>СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года И 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».</p>	<p>Директор</p> <p>Заместитель директора по АХР</p> <p>Заведующий хозяйством</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p>Протокол</p> <p>Договор на оказание услуг</p>
Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)	7.6	1 раз в 6 месяцев	<p>СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».</p> <p>СП 1.1.1058-01.</p> <p>СП 2.3.6.1079-01. (с изм. 10 июня 2016 года)</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)</p>	<p>Директор</p> <p>Заместитель директора по АХР</p> <p>Аккредитованная организация Протокол,</p> <p>Договор на оказание услуг</p> <p>Журнал учета лабораторного контроля</p>

8. КОНТРОЛЬ ЗА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНОЙ И ОБУЧЕНИЕМ ПЕРСОНАЛА

1	2	3	4	5	6	7
Условия труда персонала	Персонал	1) Контроль за наличием личных медицинских книжек. 2) Контроль своевременности прохождения: - медицинских осмотров, - прививок, - гигиенической аттестации - аттестация рабочих мест СОУТ	8.1 8.2	Постоянно Согласно графика прохождения медицинского осмотра 1 раз год	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) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Директор Заместитель директора по АХР Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач и/или Медицинская сестра) Личные медицинские книжки График прохождения медицинских осмотров сотрудниками 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) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Директор Заместитель директора по АХР Заведующий хозяйством

Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала	Персонал	1) Контроль за наличием достаточного количества: - чистой санитарной или специальной одежды (наличие договора на централизованную стирку сан. одежды персонала). - средств для мытья и дезинфекции РУК.	8.4	Ежедневно	П 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) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Директор Заместитель директора по АХР Заведующий хозяйством Кладовщик Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач и/или Медицинская сестра) 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	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) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года) СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	Директор Заместитель директора по АХР Заведующий СП «Детский дом» Повар Инженерно-техническая служба Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ
		2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ.	8.9	1 раз в 5 лет		
		3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля	8.10			

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

Приложение № 1

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 чрезвычайной ситуации на пищеблоке Учреждения и меры, принимаемые администрацией Учреждения, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения:

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

<p>Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отстранение источника инфекции от работы. 2. Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом. 3. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний. 4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений. 5. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний. Ответственные лица: Директор, Заместитель директора по АХР, Заведующий СП «Детский дом» Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач и/или Медицинская сестра / Воспитатель/Помощник воспитателя/Социальный педагог Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».
<p>Отключение горячей и холодной воды</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановка работы пищеблока 2. Перевод работы пищеблока на обслуживание по индивидуально-порционной системе питания (комплектуется индивидуальный набор порционных блюд в одноразовой таре). 3. Доставка питания в столовые залы осуществляется в специальных термо-контейнерах -тележках. 4. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук. 5. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию. 6. При доставке и транспортировке индивидуально-порционных наборов питания от сторонних поставщиков (из комбината или организации общественного питания) должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт и иная сопроводительная документация подтверждающая качество и безопасность пищевой продукции. <p>Ответственные лица: Директор, Заместитель директора по АХР, Заведующий СП «Детский дом» Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач и/или Медицинская сестра / Воспитатель/Помощник воспитателя/Социальный педагог Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
<p>Отключение электроэнергии</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы. <p>При отключении электропитания на длительный срок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции. <p>При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.</p> <p>Ответственные лица: Директор, Заместитель директора по АХР, Заведующий СП «Детский дом» Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач и/или Медицинская сестра / Воспитатель/Помощник воспитателя/Социальный педагог 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.</p> <p>Ответственные лица: Директор, Заместитель директора по АХР, Заведующий СП «Детский дом» Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач и/или Медицинская сестра / Воспитатель/Помощник воспитателя/Социальный педагог Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	<p>1. Приостановить эксплуатацию пищеблока 2. Вызвать аварийную службу 3. Обеспечить сохранность продуктов питания 4. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий. 5. Проведение лабораторных исследований и смывов на БГКП в производственных помещениях. Ответственные лица: Директор, Заместитель директора по АХР, Заведующий СП «Детский дом» Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач и/или Медицинская сестра / Воспитатель/Помощник воспитателя/Социальный педагог/Рабочий КОРЗ 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

ОВОЩНОЙ УЧАСТОК/ЦЕХ (пищеблок)	МЯСОРЫБНЫЙ (Сырой) + ОБРАБОТКИ ЯЙЦА УЧАСТОК/ЦЕХ
Т- 1 Смывы	
Оборудование, инвентарь, руки персонала	Т-1 Смывы
Т- 2 Условия труда	Оборудование, инвентарь, руки персонала
Микроклимат, освещенность, шум	Т- 2 Условия труда
Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)	Микроклимат, освещенность, шум
Физико-химические и бактериологические показатели качества воды	Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)
Т- 4 Холодильное оборудование	Физико-химические и бактериологические показатели качества воды
Контроль за работой (чек лист)	Т- 4 Холодильное оборудование Контроль за работой (чек лист)
КОНДИТЕРСКИЙ УЧАСТОК/ЦЕХ (пищеблок)	ХОЛОДНЫЙ УЧАСТОК/ЦЕХ (пищеблок)
Т- 1 Смывы	Т-1 Смывы
Оборудование, инвентарь, руки персонала	Оборудование, инвентарь, руки персонала
Т- 2 Готовая продукция	Т- 2 Готовая продукция
Микробиологические и органолептические показатели	Микробиологические и органолептические показатели
Т- 3 Условия труда	Т- 3 Условия труда
Микроклимат, освещенность, шум	Микроклимат, освещенность, шум
Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)	Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)
Физико-химические и бактериологические показатели качества воды	Физико-химические и бактериологические показатели качества воды
Т- 5 Холодильное оборудование	Т- 5 Холодильное оборудование
Контроль за работой (чек лист)	Контроль за работой (чек лист)

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

**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 ^{1,2,3}	Лабораторные и функциональные исследования ^{1,2}	Дополнительные медицинские противопоказания ⁴
п.15. Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог * Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 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 ХАСПП;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- Постановление Правительства РФ от 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"
- 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».
- 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 И 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 Э 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 И 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 И 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 рецептур 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, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 4-е, переработанное и дополненное, Уфа, 2014г.

Список ответственных лиц ГБОУ школа № 46 Приморского района Санкт-Петербурга

«СП «Детский дом»

задействованных в программе производственного контроля и обеспечении безопасности пищевой продукции
(штаты пищеблока, пунктов раздачи питания)

Структурное подразделение	Должность (специальность, профессия), разряд, класс(категория) квалификация	Количество штатных единиц
Наименование		197183, Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д.61, Литер Б
Административный персонал	Директор	1,00
Административный персонал	Заместитель директора по АХР	1,00
Административный персонал	Заведующий СП «Детский дом»	1,00
Прочие специалисты	Специалист по кадрам	1,00
Специалисты (Педагогический персонал)	Воспитатель	6,00
Служащие	Помощник воспитателя	4,00
Медицинская служба в ГБДОУ	Врач	1,00
Медицинская служба в ГБДОУ	Медицинская сестра	6,00
Служащие/Рабочие (Организация питания)	Кладовщик	2,00
Служащие/Рабочие (Организация питания)	Повар 4 разряд/6 разряд	2,00
Служащие/Рабочие (Организация питания)	Кухонный рабочий	2,00
Служащие/Рабочие	Мойщик посуды	1,00
	ВСЕГО	29,00