УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад № 1

Калининского района Санкт-Петербурга

_____ В.В.Лаврова

Приказ № 49/2-р от 02.02.2024г

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

Объект: ГБДОУ детский сад № 1 Калининского района Санкт-Петербурга

Расположенный по адресу: 195257, город Санкт-Петербург, проспект Науки, дом 12, корпус 3, литер А

2024 г

	СОДЕРЖАНИЕ	
1.	Характеристика объекта	3 стр.
2.	Характеристика помещений	4 стр.
3.	Характеристика инженериых 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	19 стр.
13.	Контроль за личной гигиеной и обучением персонала	20 стр.
16.	Приложение № 1 - План действий в чрезвычайных ситуациях/Показатели эффективности производственного контроля	22 стр.
17.	Приложение № 2 - Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований	25 стр.
18.	Приложение № 3 -Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	27 стр.
19.	Приложение № 4 - Перечень нормативных документов	29 стр.
20.	Приложение № 5 - Штат сотрудников ГБДОУ № 1 Калининского района Санкт-Петербурга задействованных в ППК и обеспечении безопасности пищевой продукции	32 стр.

ППК регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических (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 дошкольное образовательное учреждение детский сад № 1 компенсирующего вида Калининского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 1 Калининского района Санкт-Петербурга)

ОГРН 1027802513639 **ИНН** 7804068837 **КПП** 780401001

Юридический адрес: 195257, город Санкт-Петербург, проспект Науки, дом 12, корпус 3, литер А

Фактический адрес: 195257, город Санкт-Петербург, проспект Науки, дом 12, корпус 3, литер А

Тип объекта: Пищеблок - служба приготовления пищи и обеденные зоны приема пищи в групповых помещениях.

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

1. **Оказание услуг по выполнению бактериологических, паразитологических, санитарно- и физико-химических лабораторных исследований по программе производственного контроля :** Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»"

   Договор № 1-ЛАБ24-СМП от 24.11.2023, заключается ежегодно.
2. **Оказание услуг по дератизации и дезинсекции:**
   Общество с ограниченной ответственностью «Дезинфекционная станция»
   Договор № 1ДЕР2023-2025 сроком на 3 года.
3. **Поставка хозяйственных товаров, моющих и дезинфицирующих средств:**
   Общество с ограниченной ответственностью «Канцлер»
   Оказание услуг по сбору и транспортированию отходов:
   Акционерное общество «Невский экологический оператор»
   Договор № 1267215-2024/ТКО от 0-5.04.2024, заключается ежегодно.
4. **Оказание услуги по проведению периодических медицинских осмотров работников Государственного бюджетного образовательного учреждения детского сада № 1 компенсирующего вида Калининского района Санкт-Петербурга и на профессиональное гигиеническое обучение:**
   Договор № МЕД т1-2024/СМП, ООО « БАЛТМЕДСТАНДАРТ»
   Оказание услуг по камерному обеззараживанию постельных принадлежностей:
   Общество с ограниченной ответственностью "Городская дезинфекционная станция»
   Договор № КО1/23-25 от 16.12.2022, сроком на 3 года.

Ответственный за осуществление производственного контроля: Заведующий _____ / В.В. Лаврова /

Характеристика помещений

Здание: 195257, город Санкт-Петербург, проспект Науки, дом 12, корпус 3, литер А. Нежилое, отдельно стоящее 2-х этажное здание.
Размещение: Пищеблок (производственные цеха, складские, бытовые помещения) - 1 этаж; гардеробная – 1 этаж.
Общая площадь помещений (площадь здания): 1857, 1 м2
Обеденные зоны расположены в групповых помещениях - 1, 2 этаж.
Обеденные зоны в групповых помещениях – 10 на 163 посадочных мест.

Производственные помещения ПИЩЕБЛОКА (служба 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	Выпечной (пекарский)		Склад хранения овощей	Зона загрузочно-разгрузочная	
			Склад хранения суточного запаса		
			Зона выдачи готовой продукции		

Производственные помещения СТОЛОВЫХ ЗОН в групповых помещениях

СТОЛОВАЯ	**ЗОНА ХРАНЕНИЯ** (кратковременная)	**ЗОНА РАЗДАЧИ**	**МОЕЧНЫЙ ЦЕХ**	**ЗОНА ХРАНЕНИЯ** (отходов)	**ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ** (вспомогательных средств)
Обеденная зона	Зона кратковременного хранения	Зона выдачи и реализации готовой пищевой продукции	Столовой посуды	Тара для сбора пищевых отходов	Моющих и дезинфицирующих средств
Зона для сбора грязной посуды					Уборочного материала и вспомогательных средств

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, электрощитовые.

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: имеется система 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 нет.

№	РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1	2	3	4
	Организационно - административные мероприятия		
1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемиологических (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 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.	Заведующий	По графику
8.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы).	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно

9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Заведующий Заместитель заведующего	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.	Заведующий Заместитель заведующего	1 раз в год 2 раза в год по договору с аккредитованной организацией
11.	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения.	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно по договору с аккредитованной организацией.
12.	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно
13.	Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно
14.	Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Заведующий ответственное лицо санитарный врач	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.	Заведующий Заместитель заведующего 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 Заместитель заведующего	Постоянно
17.	При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.	Заведующий Заместитель 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 Заместитель заведующего	Ежегодно
20.	Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора по их запросам.	Заведующий	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора.

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

Наименование объекта производ-ственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля Регистрационно-учетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
Поступающие партии пищевых продуктов	Автотран-спортное средство, склад	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (удостоверение о качестве изготовителя, декларация соответствия, товарно - транспортная накладная; 2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил. 4) Контроль за 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 1.2 1.3 1.4 1.5 1.6	Каждая поступающая партия, визуальный контроль Органолептические показатели по НД на продукцию Не реже 1 раза в 6 месяцев	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 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 г.) 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). СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями о от 1 июня 2011)	Заведующий производством Повар Посудомойщица Кладовщик 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**

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» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий производством Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) **Технологические карты, 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, обеденные зоны	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», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий производством Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) **Схема движения производственных потоков, Технологические карты, 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, обеденные зоны	1) Контроль готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция). Соблюдение норм закладки сырья. 2) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции, соблюдения рациона и норм питания, рекомендуемого объема пищи, порционирование 3) Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд	3.1 3.2 3.3.	При каждом приготовлении блюда Ежедневно Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий производством Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Бракеражная комиссия **Журнал бракеража готовой пищевой продукции** **Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд** **Журнал отбора суточных проб**
Реализуемая продукция	Производственные помещения, обеденные зоны	1) Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям 2) Исследование блюд ЛПП на калорийность. Суточный рацион питания. 3) Исследование по витаминизации блюд.	3.4 3.5 3.6	Не реже 1 раза в 6 месяцев	ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий производством Повар Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Аккредитованная организация **Протокол,** **Договор на оказание услуг** **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 (промежуточное с момента приготовления до реализации)	Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара	**Контроль на этапе хранения** 1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурно-влажностного 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).	4.1 4.2 4.3 4.4 4.5	Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Кладовщик Заведующий производством Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) **Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок** **Журнал бракеража готовой пищевой продукции** **Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений**

Реализация готовой продукции	Производственные помещения, обеденные зоны	**<u>Контроль на этапе реализации</u>** 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. 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).	4.6 4.7	Ежедневно Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий производством Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) **Журнал бракеража готовой пищевой продукции** **Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений** **Акты изъятия из оборота недоброкачественной продукции** **Журнал происшествий**

5. КОНТРОЛЬ ЗА САНИТАРНО - ТЕХНИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	1) Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	5.1	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий производством Повар Инженерно-техническая служба **Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования** **Журнал санитарного состояния пищеблока** **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. Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале.	5.2	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заместитель заведующего Заведующий производством 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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заместитель заведующего Заведующий производством 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-противоэпи-демиологических (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 6.2	Постоянно Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заместитель заведующего Заведующий производством Повар **Журнал санитарного состояния пищеблока**

		3) Контроль: - за наличием договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, - за эффективностью дератизационных мероприятий, - за эффективностью дезинсекционных мероприятий.	6.3	1 раз в месяц	СанПиН 3.5.2.1376-03; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" от 28.01.2021;	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Аккредитованная организация **Договор на оказание услуг** **Журнал дезинсекции и дератизации**
		4) Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день), в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем. 5) Контроль за режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря. 6) Контроль: - за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения; - за наличием промаркированного уборочного инвентаря, раздельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения; - за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств.	6.4 6.5 6.6	1 раз в месяц Постоянно Постоянно При каждом использовании	СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" от 28.01.2021; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020; СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;	**Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования** **Журнал проведения генеральных уборок** **Журнал учёта график профилактических уборок** **Журнал учета дезинфекции**

Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	1) Контроль: - за благоустройством и санитарным содержанием территории, - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.	6.7	Постоянно	СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"(с изм. на 26 июня 2021 года); СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заместитель заведующего Аккредитованная организация **Договор на оказание услуг**

Оборудование инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда	Производственные помещения	1) Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП) 2) Контроль обработки санитарной одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП).	6.8	Не реже 1 раз в 3 месяца	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020; СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;	Заместитель заведующего Заведующий производством Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и Медицинская сестра) Аккредитованная организация **Протокол** **Журнал учета лабораторного контроля продукции**

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. 2) Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования.	7.1 7.2	1 раз в год и после реконструкции, модернизации 2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» от 28 января 2021 г. N 4); СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация **Договор на оказание услуг**
Условия труда персонала	Весь объект (рабочие места)	1) Измерение параметров микроклимата: - температура воздуха, - скорость движения воздуха, - относительная влажность. 2) Измерение уровней искусственной освещенности. 3) Измерение уровней шума от технологического и вентиляционного оборудования.	7.3 7.4 7.5	2 раза в год (теплый и холодный периоды) 1 раз в год 1 раз в год	МУ 2.2.4.706-980М/МУ; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (письмо Росаккредитации от 4 марта 2021 г. N 4513/03-МЗ); Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация **Протокол** **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 2.1.3685-21 “Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий”; СП 1.1.1058-01; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация **Протокол,** **Договор на оказание услуг** **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. 2) Контроль своевременности прохождения: - медицинских осмотров, - прививок, - гигиенической аттестации - аттестация рабочих мест СОУТ	8.1 8.2	Постоянно Согласно графика прохождения медицинского осмотра 1 раз год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020); СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий Заместитель заведующего Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и 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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий Заместитель заведующего
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. 2) Контроль за наличием аптечки первой медицинской помощи 3) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников. 4) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.	8.4 8.5 8.6 8.7	Ежедневно Постоянно Ежедневно Ежедневно перед началом работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и Медицинская сестра) **Журнал Здоровья и допуска к работе**
Условия обучения персонала	Персонал	1) Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля. 2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ. 3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля	8.8 8.9 8.10	1 раз в год и при приеме на работу и при изменении технологического процесса 1 раз в 5 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством Инженерно-техническая служба **Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ**

Приложение № 1

ПЛАН ДЕЙСТВИЙ В ЧЕРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ,

создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

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

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

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	**Принимаемые меры**
Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд в обеденной зоне	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: **Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий производством** **Повар, Ответственное лицо с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель** Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения	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: **Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий производством, Повар, Ответственное лицо с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и Медицинская сестра** **Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».**

Отключение горячей и холодной воды	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. Ответственные лица: **Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий производством, Повар, Ответственное лицо с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и Медицинская сестра** **Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».**
Отключение электроэнергии	1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы. При отключении электропитания на длительный срок: 1.1 Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции. При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт. Ответственные лица: **Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий производством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и Медицинская сестра** **Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».**
Выход из строя холодильного оборудования	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. Ответственные лица: **Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий производством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и Медицинская сестра** **Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».**

Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	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: **Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий производством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра** **Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».**

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

Приложение № 2

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- 2 Условия труда** Микроклимат, освещенность, шум **Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)** Физико-химические и бактериологические показатели качества воды **Т- 4 Холодильное оборудование** Контроль за работой (чек лист)	**Т- 1 Смывы** Оборудование, инвентарь, руки персонала **Т- 2 Условия труда** Микроклимат, освещенность, шум **Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)** Физико-химические и бактериологические показатели качества воды **Т- 4 Холодильное оборудование** Контроль за работой (чек лист)

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

МОЕЧНЫЙ ЦЕХ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ	**ОБЕДЕННАЯ ЗОНА**
Т- 1 Смывы Оборудование, инвентарь, руки персонала **Т- 2 Условия труда** Микроклимат, освещенность, шум **Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)** Физико-химические и бактериологические показатели качества воды	**Т- 1 Смывы** Оборудование, инвентарь, руки персонала **Т- 2 Физические параметры в общественном помещении** Микроклимат, освещенность, шум **Т- 3 Холодильное оборудование** Контроль за работой (чек лист).

Приложение № 3

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 эпидемиологичес ким 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.

Приложение № 4

ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

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

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 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-эпидемиологическом 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 Р51705.1-2001 «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"
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

- СП 3.1/2.4.3598-20 - утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 2.4.3648-20 - утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020)
- 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)
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и 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 N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»
- СанПиН 2.1.3685-21 “Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий”
- СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости, Контроль качества»;
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 26 июня 2021 года)
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" от 28.01.2021
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" от 28.01.2021 №4)
- Письмо Роспотребнадзора от 25.01.06 № 0100/626-06-32 «О дезинфицирующих средствах».
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" от 28 января 2021 года N 2)
- 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 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.

Приложение № 5

Список ответственных лиц ГБДОУ детский сад № 1 Калининского района Санкт-Петербурга

Структурное подразделение		Должность (специальность, профессия), разряд, класс(категория) квалификация	Количество штатных единиц
Наименование	Код		
Административный персонал		Заведующий	1,00
Административный персонал		Заместитель заведующего	1,00
Административный персонал		Старший воспитатель	1,00
Прочие специалисты		Документовед (делопроизводитель)	1,00
Специалисты (Педагогический персонал)		Воспитатель	25
Специалисты (Педагогический персонал)		Учитель-логопед, специалисты	18,5
Служащие		Помощник воспитателя	12,50
Медицинская служба в ГБДОУ		Врач	0, 5
Медицинская служба в ГБДОУ		Медицинская сестра	2
Рабочие		Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1,00
Рабочие		Уборщик служебных помещений	1,
Рабочие		Уборщик территории	2,00
		Рабочий по комплексному обслуживанию здания	1,5
		ВСЕГО	71,50