

ПРИНЯТА

Управляющим советом
ГБДОУ детского сада № 105
компенсирующего вида
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 29.12.2023

УТВЕРЖДЕНА:

Заведующий ГБДОУ детского сад
№ 105 компенсирующего вида
Невского района Санкт-Петербурга
_____ Е.Ю.Быкова
Приказ № 390 -ОД от 29.12.2023

Программа
организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий
(с применением принципов ХАССП)
государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2023 г

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

20.	Приложение № 5 -штат сотрудников ГБДОУ детского сада № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга, задействованных в ППК и обеспечении безопасности пищевой продукции	30
-----	--	----

Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга (далее -Программа) 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 № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга (далее-ГБДОУ).

Сокращенное наименование: ГБДОУ детский сад № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга

ОГРН 1027806080708 ИНН 7811066478 КПП 781101001

Юридический адрес: 193318, город Санкт-Петербург, ул.Подвойского, дом 14, корпус 3, литер А

Адрес местонахождения: 193318, город Санкт-Петербург, ул.Подвойского, дом 14, корпус 3, литер А

Тип объекта: Пищеблок - служба приготовления пищи.

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

- Договор на оказание услуг по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, замерам и санитарно-эпидемиологическим экспертизам для нужд дошкольных образовательных учреждений Невского района Санкт-Петербурга ;
- Договор на проведение дезинсекции и дератизации помещений и территории;
- Договор на оказание услуг по периодической проверке технического состояния вентиляционных каналов в негазифицированных дошкольных образовательных учреждениях;
- Договор на оказание услуг по вывозу твердых бытовых отходов и крупногабаритного мусора для нужд образовательных учреждений Невского района;
- Договор на оказание услуг по проведению периодического медицинского осмотра, обследований работников с внесением всех данных в медицинскую книжку и по оформлению паспортов здоровья;
- Договор на профессиональное гигиеническое обучение (повышение квалификации);
- Договор на оказание услуг по дезинфекции постельных принадлежностей и чистке ковровых покрытий. Стирка белья и санитарной одежды осуществляется в прачечной Учреждения.
- Договор на оказание услуг по предпрюверочной подготовке и государственной поверке весового оборудования;
- Договор на выполнение работ по комплексному техническому обслуживанию и ремонту прачечного, кухонного и холодильного лборудования;

- Договор на поставку бытовой химии для нужд государственных бюджетных образовательных учреждений;
- Договор на оказание услуг по лабораторному обследованию работников пищеблока на наличие норо-,рота-,астро-и аденовирусных инфекций у работников пищеблока.

Характеристика помещений:

Здание: 193313, город Санкт-Петербург, ул.Подвойского, дом 14, корпус 3, литер А. Нежилое, отдельно стоящее 2-х этажное здание.

Размещение: Пищеблок (производственные цеха, складские, административные, служебные, бытовые помещения) - 1 этаж.

Общая площадь помещений пищеблока: 66,5 м2

Столовые зоны расположены в групповых помещениях - 1, 2 этаж

Столовые зоны в групповых помещениях (игровой комнате) – 12 групп, по 16-21 посадочному месту.

Общее количество мест – 220

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

Производственные помещения столовых зон в групповых помещениях (игровой комнате)

СТОЛОВАЯ ЗОНА	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (кратковременная)	ЗОНА РАЗДАЧИ	МОЕЧНЫЙ ЦЕХ	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (отходов)	ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ (вспомогательных средств)
----------------------	---	---------------------	--------------------	-----------------------------------	---

Столовая 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: кладовая, зона для хранения верхней одежды, зоны для хранения уборочного инвентаря, загрузочно-разгрузочная зона.

Характеристика инженерных систем:

Естественное освещение: имеется.

Искусственное освещение: имеется централизованное, по договору. ГБДОУ оснащено освещением: светодиодные лампы

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 вентиляции: естественная, приточно-вытяжная с механическим побуждением.

Характеристика прилегающей территории:

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

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

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

№	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.	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 изменении эпидемиологической 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.	Заведующий Заместитель заведующего	1 раз в год по договору с аккредитованной организацией
11.	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий помещений.	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	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 ответственное лицо	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 расположени я объекта исследовани я и/или исследуемог о материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	№ критич еской точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля Регистрационно-учетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	

Поступающие партии пищевых продуктов	Автотранспортное средство, склад	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (удостоверение о качестве изготовителя, декларация соответствия, товарно - транспортная накладная;	1.1	Каждая поступающая партия, визуальный контроль	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»	Кладовщик Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо по закупкам Журнал бракеража поступающей пищевой продукции, поступающей на пищеблок Товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии поступающего сырья, ветеринарные свидетельства на поступающее сырье, ФГИС «Меркурий» Аккредитованная организация, Договор на оказание услуг Журнал учета лабораторного контроля продукции Товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии поступающего сырья, ветеринарные свидетельства на поступающее сырье, ФГИС «Меркурий»
		2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.	1.2	Органолептические показатели на продукцию	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	
		3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил.	1.3	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.	
		4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	1.4			
		5) Контроль за наличием санитарного паспорта	1.5		СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;	
		6) Лабораторный контроль пищевой продукции и продовольственного сырья по физико-химическим и микробиологическим показателям	1.6	Не реже 1 раза в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;	

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	<p>ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p>	<p>Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо 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</p>
Поточность технологических процессов	Производственные помещения, складские помещения, столовые залы	<p>1) Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала.</p> <p>2) Соблюдение режима приема пищи и рациона питания</p>	2.2	Постоянно	<p>ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p>	<p>Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Схема движения производственных потоков, Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептур, Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал контроля за рационом питания</p>
			2.3	Постоянно		

3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1	2	3	4	5	6	7
Готовая продукция	Производственные помещения, столовые залы	1) Контроль готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция). Соблюдение норм закладки сырья.	3.1	При каждом приготовлении блюда	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» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо Бракеражная комиссия Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал отбора суточных проб
		2) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции, соблюдения рациона и норм питания, рекомендуемого объема пищи, порционирование	3.2	Ежедневно		
		3) Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд	3.3.	Ежедневно		
Реализуемая продукция	Производственные помещения, столовые залы	1) Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям	3.4	Не реже 1 раза в 6 месяцев	ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо Аккредитованная организация (протоколы) Договор на оказание услуг Журнал учета лабораторного контроля продукции
		2) Исследование блюд ЛПП на калорийность. Суточный рацион питания.	3.5			
		3) Исследование по витаминизации блюд.	3.6			

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	<u>Контроль на этапе хранения</u>				
		1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурно-влажностного режима).	4.1	Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Кладовщик Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений
		2) Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров)	4.2	Ежедневно		
		3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства.	4.3	Ежедневно		
		4) Оценка загрузки помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов.	4.4	Ежедневно		
5) Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки).	4.5	Ежедневно				

Реализация готовой продукции	Производственные помещения, столовые залы	<p><u>Контроль на этапе реализации</u></p> <p>1) Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря (щипцы, лопатки, ложки и т.д.), маркировка инвентаря и т.д.</p> <p>2) Контроль сроков реализации продукции.</p> <p>Срок раздачи готовых блюд не более 2 часов.</p> <p>(в т. ч снятие с реализации пищевых продуктов признанных не соответствующими требованиям нормативной и технической документации).</p>	4.6	Ежедневно	<p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо</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 регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся, воспитанников</p>
			4.7	Ежедневно		

5. КОНТРОЛЬ ЗА САНИТАРНО - ТЕХНИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	1) Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	5.1	1 раз в 6 месяцев	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования Журнал санитарного состояния пищеблока График обеззараживания воздуха с использованием оборудования для обеззараживания воздуха
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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар), Повар Журнал санитарного состояния пищеблока
		6.2	Постоянно			
		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	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заместитель заведующего 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; 	6.4	1 раз в месяц	<p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования</p> <p>Журнал проведения генеральных уборок</p> <p>Журнал учёта график текущих уборок</p> <p>Журнал учета дезинфекции</p>	
			6.5	Постоянно			
			6.6	Постоянно			
Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	<p>1) Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за благоустройством и санитарным содержанием территории, - за своевременностью выноса мусора и других видов отходов. 	6.7	Постоянно	<p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	Заместитель заведующего	

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 6 месяцев	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) Ответственное лицо 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.	7.1	1 раз в год и после реконструкции, модернизации	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация
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.	7.2	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Аккредитованная организация Протокол Договор на оказание услуг
			7.3	1 раз в год		
			7.4	1 раз в год		
Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)	7.5	1 раз в 6 месяцев	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	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.	8.1	Постоянно	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заведующий Заместитель заведующего Ответственное лицо Личные медицинские книжки График прохождения медицинских осмотров сотрудниками Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
		2) Контроль своевременности прохождения: - медицинских осмотров, - прививок, - гигиенической аттестации - СОУТ	8.2	Согласно графику прохождения медицинского осмотра 1 раз год		
		3) Контроль за наличием зоны, шкафов для хранения верхней одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.	8.3	Постоянно	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством
Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала	Персонал	1) Контроль за наличием достаточного количества: - чистой санитарной или специальной одежды - средств для мытья и дезинфекции рук.	8.4	Ежедневно	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) Ответственное лицо
		2) Контроль за наличием аптечки				
		3) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников.				
		4) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.	8.5	Постоянно		
			8.6	Ежедневно		Гигиенический журнал
			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 1 раз в 5 лет	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заведующий Заместитель заведующего производством (Шеф-повар) Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ
		2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ.	8.9			
		3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля	8.10			

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

В разделе «План действий в чрезвычайных ситуациях» рассматривается перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование потребителей, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

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

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
<p>Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд в столовой зоне</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. <p><u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Ответственное лицо /Старший воспитатель/Воспитатель/Помощник воспитателя Данные инцидента вносятся в Журнал регистрации аварийных ситуаций, предоставляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников</p>

<p>Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока ГБДОУ</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. <p>Ответственные лица: Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Ответственное лицо /Старший воспитатель/Воспитатель /Помощник воспитателя</p> <p>Данные инцидента вносятся в Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников</p>
<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. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук. 4. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию. 5. 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: Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Ответственное лицо /Старший воспитатель /Воспитатель /Помощник воспитателя</p> <p>Данные инцидента вносятся в «Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников</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><u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо /Старший воспитатель /Воспитатель /Помощник воспитателя</p> <p>Данные инцидента вносятся в «Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников</p>

<p>Выход из строя холодильного оборудования</p>	<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. <u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо /Старший воспитатель /Воспитатель /Помощник воспитателя Данные инцидента вносятся в «Журнал регистрации аварийных ситуаций, предоставляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников.</p>
<p>Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения</p>	<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. <u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо /Старший воспитатель /Воспитатель/ Помощник воспитателя Данные инцидента вносятся в «Журнал регистрации аварийных ситуаций, предоставляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников.</p>

Показатели эффективности производственного контроля

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

РАСПОЛОЖЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

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

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

ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ
подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

В соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 18.05.2020) "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" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111) (с изменениями и дополнениями)

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: брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; гельминтозы; сифилис в заразном периоде; лепра; педикулез заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 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 актуальными изменениями)
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с актуальными изменениями)
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.02 № 84-ФЗ (с актуальными изменениями)
- 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 актуальными изменениями)
- 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»
- 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"
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 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. № 100/2196-0-117 «О направлении перечня профессий»,
- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- 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».
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий».
- СанПиН 1.1.1058-01, с изменениями на 27 марта 2007 года «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Закон Санкт-Петербурга от 26.12.2014 N 717-135 «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге»
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 №569-95 "О социальном питании"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23 июля 2009 года N 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О социальном питании в Санкт-Петербурге"(с изменениями)
- 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 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 СПбГЭИ, зав. кафедрой, к.т.н., профессор Куткина М.Н; Начальник Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга, Петрова Н.А.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2012.
- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 4-е, переработанное и дополненное, Уфа, 2014г.

Список ответственных лиц ГБДОУ детский сад № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга,
задействованных в программе производственного контроля и обеспечении безопасности пищевой продукции
(штаты пищеблока, пунктов раздачи питания)

Структурное подразделение	Должность	Количество штатных единиц
Наименование	(специальность, профессия), разряд, класс(категория) квалификация	
Административный персонал	Заведующий	1,00
Административный персонал	Заместитель заведующего	1,00
Административный персонал	Заведующий хозяйством	1,00
Административный персонал	Заведующий производством (Шеф-повар)	1,00
Прочие специалисты	делопроизводитель	1,00
Специалисты (Педагогический персонал)	Старший воспитатель	1,00
Специалисты (Педагогический персонал)	Воспитатель	24
Служащие	Помощник воспитателя	12
Медицинская служба в ГБДОУ	Врач	По договору с СПбГБУЗ «Детская городская поликлиника № 62»
Медицинская служба в ГБДОУ	Медицинская сестра	По договору с СПбГБУЗ «Детская городская поликлиника № 62»
Служащие/Рабочие (Организация питания)	Кладовщик	1,00
Служащие/Рабочие (Организация питания)	Повар 4 разряд/5 разряд	2,00
Служащие/Рабочие (Организация питания)	Кухонный рабочий	1,00
Служащие/Рабочие	Мойщик посуды	1,00