согласовано:
Директор СОШ /Катышев С.А./

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО
«Комбинат общественного питания»
О.Ю. Козырева

«11» января 2021 г.

Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий общества с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания»

Юридический адрес: **623388, Российская Федерация, Свердловская обл., г. Полевской, ул. Трубников, д. 10, оф. 208**

Адрес для переписки: **623388, Российская Федерация, Свердловская обл., г. Полевской, ул. Трубников, д. 10, оф. 208**

Телефон: **8 (343-50) 5-88-69**

г.п. Федоровский 2021

Пояснительная записка.

Паспортные данные юридического лица:

Полное наименование	Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания»
Зарегистрированное сокращенное наименование:	ООО «Комбинат общественного питания»
Место нахождения общества	623388, Российская Федерация г. Полевской, ул. Трубников, д. 10, оф. 208
ИНН/КПП	6679003789/667901001
ОГРН	1116679005156
ОКПО	30858003
КОД ОКВЭД	56.29
Директор	Козырева Оксана Юрьевна
Телефон	8 (34350)5 88 69
E-mail	Office.polevs@gmail.com
Банковские реквизиты	р/с 40702810216540000652 в Уральский банк ПАО Сбербанк г. Екатеринбург к/с 30101810500000000674 БИК 046577674

Предприятия и их фактический адрес:

№	Юридическое лицо	Филиал	Название объекта	Адрес
1	ООО «Комбинат общественного питания»	г.п. Федоровский	Помещение школьной столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Федоровская средняя общеобразовательная школа № 1»	628456, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Сургутский район, городское поселение Федоровский, переулок Валерия Лаба, дом 2.
2	ООО «Комбинат общественного питания»	п.г.т. Федоровский	Помещение школьной столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Федоровская средняя общеобразовательная школа № 2 с углубленным изучением отдельных предметов»	628456, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Сургутский район, пгт Федоровский, улица Ленина дом 17
3	ООО «Комбинат общественного питания»	г.п. Федоровский	Помещение школьной столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Федоровская средняя общеобразовательная школа № 5»	628456, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Сургутский район, городское поселение Федоровский, улица Строителей, д. 25
4				улица Савуйская, д. 13

Вид деятельности, работ, услуг:Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания 56.29 ОКПД 2: 56.29.20.120 Услуги школьных столовых и кухонь

Цель программы производственного контроля:

1. Формирование эффективно действующей системы управления по организации производственного контроля, распределения и возложения ответственности на управляющегои должностных лиц столовых, на которых возложена работа по организации и осуществлению производственного контроля.
2. Обеспечение безопасности обучающихся, сотрудников школы и столовой путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением в помещениях школьных столовых Муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений.

№	Наименование объекта	Общая площадь помещений столовой школы	Количество питающихся	Характеристика помещения	Оборудование
1	Помещение школьной столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Федоровская средняя общеобразовательная школа № 1»	404,10 $м^2$	996	Помещения школьных столовых являются частью зданий школ, имеют полное техническое обустройство.	Помещения школьных столовых обеспечены технологическим и холодильным оборудованием, канализацией, горячим и холодным водоснабжением, электроэнергией, необходимым инвентарем, посудой, столовыми приборами в соответствии с действующими нормами оснащенности предприятий питания общеобразовательных школ.
2	Помещение школьной столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Федоровская средняя общеобразовательная школа № 2 с углубленным изучением отдельных предметов»	153,1 $м^2$	903		
3	Помещение школьной столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Федоровская средняя общеобразовательная школа № 5»	157,5 $м^2$	1268		
4		59,8 $м^2$			

Основные разделы Программы производственного контроля.

1.Основание для проведения производственного контроля - официально изданные Федеральный закон и санитарные правила в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Статьи 11, 32 № 52 - ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Пункты 1.5, 2.5, 2.6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- Пункт 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- Пункт 14.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2. Осуществление своей деятельности (оказание услуг общественного питания) проводится согласно официально изданным нормативным документам:

№	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	**Законы Российской Федерации (ФЗ)**	
1.1	Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. (ред. от 26.07.2019г.)	№ 52-ФЗ
1.2	Закон Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-мансиском автономном округе – Югре» от 30.01.2016г. №4-оз	ЗХМАО-Югры №4-оз
1.3	Федеральный Закон РФ «О радиационной безопасности населения» от 09.01.1996г. (ред. от 19.07.2011г.)	№ 3-ФЗ
1.4	Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в РФ» от 21.11.2011 г. (ред. от 31.07.2020г.)	№ 323-ФЗ
1.5	Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. (ред. от 24.04.2020г.)	№ 2300-1
1.6	Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 26.12.2008г. (ред. от 01.04.2020г.)	№ 294-ФЗ
1.7	Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. (ред. от 01.03.2020г.)	№ 29-ФЗ
1.8	Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002г. (ред. от 28.11.2018г.)	№ 184-ФЗ
1.9	Федеральный закон РФ «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002г. (ред. от 31.07.2020г.)	№ 7-ФЗ
1.10	Федеральный закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.1998 г. (ред. от 28.11.2018г.).	№ 157-ФЗ
1.11	ФЗ РФ «Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998 г. (ред. от 07.04.2020г.)	№ 89-ФЗ
1.12	Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013г. (ред. от 31.07.2020г.)	№ 15-ФЗ
1.13	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. (ред. от 01.03.2020г.)	№ 29-ФЗ
1.14	Федеральный Закон «Об образовании в российской Федерации» от 26.12.2012г. (ред. от 31.07.2020г.)	№ 273-ФЗ
1.15	Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 04.05.2011г. (ред. от 18.02.2020г.)	№ 99-ФЗ
1.16	Федеральный закон «Кодекс РФ об административных правонарушениях» от 30.12.2001 (ред. 31.07.2020г.)	№ 195-ФЗ
1.17	Федеральный закон «О введении в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях»	№ 196-ФЗ

	от 30.12.2001г. (ред. от 12.11.2019г.)	
1.18	Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха» от 04.05.1999г. (ред. от 26.07.2019г.)	№ 96-ФЗ
1.19	Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» от 28.12.2013г. (ред. от 27.12.2019г.)	№ 426-ФЗ
1.20	Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.2001г. (ред. от 03.08.2018г.)	№ 77-ФЗ
1.21	Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.1993г., (с изменениями на 24.04.2020г.)	№4979-1
2.	**Технические регламенты Таможенного союза (ТРТС)**	
2.1	«О безопасности средств индивидуальной защиты», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №878 (с изменениями на 28.05.2019г.)	ТР ТС 019/2011
2.2	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011г. №797 (с изменениями на 28.04.2017г.)	ТР ТС 007/2011
2.3	«О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г №769 (с изменениями на 18.10.2016г.)	ТР ТС 005/2011
2.4	«О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 (с изменениями на 08.08.2019г.)	ТР ТС 021/2011
2.5	«Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №881 (с изменениями на 14.09.2018г.)	ТР ТС 022/2011
2.6	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №882 (с изменениями на 15.12.2015г.)	ТР ТС 023/2011
2.7	«Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №883 (с изменениями на 23.04.2015г.)	ТР ТС 024/2011
2.8	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. №58 (с изменениями на 18.09.2014г.)	ТР ТС 029/2012
2.9	«О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. №67 (с изменениями на 19.12.2019г.)	ТР ТС 033/2013
2.10	«О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. №68	ТР ТС 034/2013
2.11	«О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016г. №162	ТР ЕАЭС 040/2016
2.12	«О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 05.06.2012г. №34	ТР ТС 027/2012
2.13	«О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017г. №45	ТР ЕАЭС 044/2017
2.14	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года №299 (с изменениями на 21 мая 2019 года)	ЕСЭиГТ №299
3.	**Санитарные правила (СП)**	
3.1	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г. №18 (ред. от 27.03.2007г.)	СП 1.1.1058-01

3.2	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007г. №13	СП 1.1.2193-07
3.3	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.4	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001г. №23, (с изменениями на 29.04.2020г.)	СП 2.3.6.1066-01
3.5	«Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.05.2003г. №100	СП 2.2.2.1327-03
3.6	«Общие требования к по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013г. №65	СП 3.1/3.2.3146-13
3.7	«Профилактика туберкулеза», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.10.2013 №60 (с изменениями на 06.02.2015г.)	СП 3.1.2.3114-13
3.8	«Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 01.02.2000г.	СП 3.1.958-00
3.9	«Профилактика вирусного гепатита А», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.12.2010г. №190	СП 3.1.2825-10
3.10	«Профилактика вирусного гепатита В», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.02.2008г. №14	СП 3.1.1.2341-08
3.11	«Профилактика вирусного гепатита С», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.10.2013г. №58	СП 3.1.3112-13
3.12	«Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.12.2013г. №66	СП 3.1.2. 3149-13
3.13	«Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.11.2013г. №63	СП 3.1.2.3117-13
3.14	«Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020г. №15	СП 3.1.3597-20
3.15	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. №16	СП 3.1/2.4.3598-20
3.16	«Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.07.2011г. №106	СП 3.1.2950-11
3.17	«Профилактика дифтерии», ПостановлениеГлавного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013г. №54	СП 3.1.2.3109-13
3.18	«Профилактика брюшного тифа и паратифов», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.06.2017г. №84	СП 3.1.1.3473-17
3.19	«Профилактика кори, краснухи, эпидемиологического паротита», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.07.2011г. № 108	СП 3.1.2952-11
3.20	«Профилактика клещевого вирусного энцефалита», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.03.2008г. №19 (с изменениями на 20.12.2013г.)	СП 3.1.3.2352-08
3.21	«Профилактика столбняка», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.10.2013 №59	СП 3.1.2.3113-13

3.22	«Профилактика энтеробиоза», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.10.2013 №57	СП 3.2.3110-13
3.23	«Профилактика сальмонеллеза», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.04.2010г. №36 (с изменениями на 21.01.2011г.)	СП 3.1.7.2616-10
3.24	«Профилактика острых кишечных инфекций», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013г. №53 (с изменениями на 05.12.2017г.)	СП 3.1.1.3108-13
3.25	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09.06.2003г. №131	СП 3.5.1378-03
3.26	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.09.2014г. №58	СП 3.5.3.3223-14
3.27	«Санитарные правила по определению класса опасности токсичных отходов производства и потребления. Изменение N 1 в СП 2.1.7.1386-03», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 12.01.2010г. №2	СП 2.1.7.2570-10
4	**Санитарные нормы (СН)**	
4.1	«Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы», утв. и введены в действие Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 31 октября 1996г. №40	СН 2.2.4/2.1.8.566-96
4.2	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы», утв. и введены в действие Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 31 октября 1996 г. №36.	СН 2.2.4/2.1.8.562-96
5	**Санитарные правила и нормы (СанПиН)**	
5.1	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. № 98	СанПиН 2.3.2.1324-03
5.2	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.01г. №36 (с изменениями на 06.07.2011г.)	СанПиН 2.3.2.1078-01
5.3	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008г. №30	СанПиН 2.3.2.2362-08
5.4	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001г. №24 (с изменениями на 02.04.2018г.)	СанПиН 2.1.4.1074-01
5.5	«Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Изменение к СанПиН 2.1.4.1074-01», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.04.2009г. №20 (с изменениями на 02.04.2018г.)	СанПиН 2.1.4.2496-09
5.6	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.04.2003г. №34 (с изменениями на 15.03.2010г.)	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
5.7	«Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.06.2016 №81	СанПиН 2.2.4.3359-16
5.8	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», утв. и введены в действие Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.1996 №21	СанПиН 2.2.4.548-96
5.9	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.06.2017 N 83.	СанПиН 3.5.2.3472-17
5.10	«Гигиенические требования к условиям труда женщин», утв. и введены в действие Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 28.10.1996г. №32	СанПиН 2.2.0.555-96

5.11	«Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.04.2009г. №80	СанПиН 2.1.7.1322-03
5.12	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. №45, (с изменениями на 25.03.2019г., редакция, действующая с 01.01.2020г.)	СанПиН 2.4.5.2409-08
5.13	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от от 29.12.2010г. №189 (с изменениями на 22.05.2019г.)	СанПиН 2.4.2.2821-10
5.14	«Санитарные правила содержания территорий населенных мест», утв. Главным государственным санитарным врачом СССР, Заместителем министра здравоохранения СССР А.И.Кондрусевым 05.08.1988г. №4690-88	СанПиН 42-128-4690-88
5.15	«Организация детского питания», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005г. №3 (с изменениями на 27.06.2008г.)	СанПиН 2.3.2.1940-05
5.16	«Организация детского питания. Дополнения и изменения N 1 к СанПиН 2.3.2.1940-05», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.06.2008г. №42	СанПиН 2.3.2.2399-08
5.17	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. №45 (с изменениями на 25.03.2019г., редакция, действующая с 01.01.2020г.)	СанПиН 2.4.5.2409-08
5.18	«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2014г. №50 (с изменениями на 29.12.2015г.)	СанПиН 3.2.3215-14
6	**Гигиенические нормы (ГН)**	
6.1	«Предельно – допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.02.2018г. №25	ГН 2.2.5.3532-18
6.2	«Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.12.2007г. №89 (с изменениями на 21.10.2016г.)	ГН 2.2.5.2308-07
7	**Методические указания (МУ)**	
7.1	«Методические указания по санитарно- бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»	МУ 2657-82
7.2	«Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний»	МУ 1-40/3805-91
7.3	«Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»	МУ 4425-87
7.4	«Методы санитарно-паразитологических исследований»	МУК 4.2.2661-10
7.5	«Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»	МУ 3.2.1756-03
7.6	«Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»	МУ 3.1.1.2957-11
7.7	«Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции»	МУ 3.1.1.2969-11
7.8	«Эпидемиологический надзор и профилактика вирусного гепатита А»	МУ 3.1.2837-11
7.9	«Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»	МУ 3.1.1.2438-09
7.10	«Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполио) инфекций»	МУ 3.1.1.2363-08
7.11	«Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»	МУ 2.3.975-00

8	**Методические рекомендации**	
8.1	«Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»	МР 3.1/2.3.6.0190-20
8.2	«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»	МР 2.4.0179-20
8.3	«Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»	МР 2.4.5.0107-15
9	**ГОСТ**	
9.1	«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»	ГОСТ 30390-2013
9.2	«Услуги общественного питания. Общие требования»	ГОСТ 31984-2012
9.3	«Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	ГОСТ 30389-2013
9.4	«Услуги общественного питания. Требования к персоналу»	ГОСТ 30524-2013
9.5	«Услуги общественного питания. Термины и определения»	ГОСТ 31985-2013
9.6	«Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»	ГОСТ Р 55051-2012
9.7	«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукция общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»	ГОСТ 31987-2012
9.8	«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»	ГОСТ Р 56766-2015
9.9	«Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)»	ГОСТ Р 51074-2003
9.10	«Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»	ГОСТ 15846-2002
9.11	«Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.1.003-2014
9.12	«Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88
9.13	«Здания сооружения. Методы измерения освещенности»	ГОСТ 24940-2016
9.14	«Шум. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.1.003-83
9.15	«Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»	ГОСТ 30494-2011
9.16	«Шум машин. Методы определения шумовых характеристик. Общие требования»	ГОСТ 23941-2002
9.17	Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Вибрационная безопасность. Общие требования	ГОСТ 12.1.012-2004
10.	**Приказы**	
10.1	«О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями на 02.06.2016г.)	Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005г. №402
10.2	«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» (с изменениями на 18.05.2020г.)	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011г. №302н
10.3	«Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза».	Приказ МЗ РФ от 21.03.2017г. №124н
10.4	«О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» (вместе с "Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и	Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. №229

	работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения"	
10.5	«Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»	Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 09.12.2014г №997н
10.6	«Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» (с изменениями на 12.01.2015г.)	Приказ МЗ и социального развития РФ от 01.06.2009г. №290н
10.7	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (ред. от 24.04.2019)	Приказ МЗ РФ от 21.03.2014г. №125н
10.8	«Об утверждении Регионального календаря профилактических прививок Ханты-Мансийского автономного округа – Югры»	Приказ Департамента здравоохранения ХМАО-Югры от 04.09.2017г. №9-нп
10.9	«Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи работникам»	Приказ МЗ и социального развития РФ от 05.03.2011г.№169н
10.10	«О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости острыми кишечными инфекциями в стране»	Приказ МЗ СССР От 16.08.1989г. №475
11	**Постановления**	
11.1	«Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями на 04.10.2012г.).	Постановление Правительства РФ от 15.08.1997г. №1036
11.2	«О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», (с изменениями на 05.06.2013г.)	Постановление Правительства РФ от 21.12.2000г. №987
11.3	«Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» (с изменениями на 11.11.2018г.)	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009г №584
11.4	«Об утверждении порядка обеспечения питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Сургутского района в учебное время и признании утратившими силу постановлений администрации Сургутского района»	Постановление администрации Сургутского района от 21.01.2020 №182-п
11.5	«Об утверждении порядка оказания муниципальной услуги по предоставлению питания в муниципальных общеобразовательных организациях Сургутского района»	Постановление администрации Сургутского района от 18.02.2019г. №631

11.6	«Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде», (с изменениями на 01.10.2013г.)	Постановление Правительства РФ от 03.09.2010г. №681
11.7	«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 26.06.2020г.)	Постановление Правительства РФ от 01.12.2009г. №982
11.8	«О производстве и обороте мяса птицы» (с изменениями на 04.12.2008г.)	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2008г. №33
12	**Прочие**	
12.1	«Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006-05

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля. Лицами ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

№ п/п	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Должность ответственного лица	Кратность и объем осуществления функции ПК	Документ, в котором фиксируется результат ПК (журнал, протокол, акт)	Место хранения документа
1	Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работами и услугами	Заведующий производством	Согласно плану - графику организации лабораторного контроля	Протоколы измерений и лабораторных исследований	У заведующего производством
2	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров	Заведующий производством	При приеме на работу, далее 1 раз в год	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, медицинские книжки, заключительный акт из мед.учреждения	У заведующего производством
3	Контроль за вакцинацией сотрудников	Заведующий производством	При приеме на работу, далее в соответствии с календарем прививок	Медицинские книжки, прививочные сертификаты	У заведующего производством
4	Контроль за санитарно-техническим состоянием технологического оборудования и своевременностью ликвидации аварии	Заведующий производством	Ежедневно	Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования	У заведующего производством

5	Информирование Роспотребнадзора о результатах ППК, а также об аварийных ситуациях, могущих повлиять на здоровье и условия труда работающих, санитарно- эпидемиологическому процессу, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций	Заведующий производством	При возникновении аварийных ситуаций, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций	Журнал регистрации и оповещения Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций	У заведующего производством
6	Контроль за санитарным состоянием территории	Заведующий производством	Постоянно	Визуально	
7	Контроль за наличием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально — технического оснащения	Заведующий производством	Постоянно	Визуально	
8	Контроль за утилизацией ТБО и люминесцентных ламп	Заведующий производством	Постоянно	Акт выполненных работ по договору возмещение части стоимости коммунальных услуг	У заведующего производством
9	Контроль за проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий.	Заведующий производством	Ежемесячно	Акт выполненных работ	У заведующего производством
10	Контроль за необходимыми условиями для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции	Заведующий производством	Постоянно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Листы учета микроклимата в складских помещениях	У заведующего производством
11	Контроль поступающего сырья и пищевых продуктов на предприятие общественного питания	Заведующий производством	Постоянно. При в сомнении в качестве.	Визуально, Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую, Протоколы лабораторных исследований	У заведующего производством
12	Контроль проведения генеральных уборок	Заведующий производством	Ежедневно	График проведения генеральных уборок	У заведующего производством
13	Организация централизованной стирки использованного белья и рабочей одежды	Заведующий производством	Постоянно	Акт выполненных работ	У заведующего производством

14	Контроль за работой бактерицидных ультрафиолетовых облучателей	Заведующий производством	Постоянно	Журнал регистрации контроля бактерицидных ламп	У заведующего производством
15	Контроль за своевременным внесением изменений в Программу ПК	Заведующий производством	При изменениях в технологических процессах и нормативных документах	Программа производственного контроля	У заведующего производством

4. Перечень химических, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований.

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Периодичность	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
Условия труда				
1.	Химические вещества	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в нормативной документации на - шум - вибрация - освещенность - микроклимат - тепловое излучение - тяжесть и напряженность		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
4.	Психофизиологические факторы			
Продукция предприятия, технологические процессы				
1.	Химические вещества	- Продовольственное сырье	При сомнении в качестве	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
		- Суточный рацион питания (белки, жиры, углеводы, калорийность)	1 рацион 1 раз в год	
		- Витаминизация третьих блюд (витамин «С»)	1 блюдо 1 раз в год	
		- Вода централизованной системы питьевого водоснабжения (цветность, мутность, водородный показатель, окисляемость)	1 проба: моечных столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) 1 раз в год	
2.	Биологические факторы	- Продовольственное сырье	При сомнении в качестве	
		- Готовая продукция: салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (в соответствии с ТР ТС 021/2011:	2 блюда 2 раза в год	

		КМАФАнМ, БГКП, условно-патогенные, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, E.coli, S.aureus, бактерии рода Proteus, микроорганизмы порчи (плесени)		
		Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала микробиологическое исследование на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	5 смывов 1 раз в год	
		- Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей микробиологическое исследование на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов 1 раз в год	
		- Вода централизованной системы питьевого водоснабжения (ОКБ, ТКБ, ОМЧ)	1 проба: моечных столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) 1 раз в год	
3.	Паразитологические факторы	- Оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) исследование на наличие яиц гельминтов	5 смывов 1 раз в год	
4.	Физические факторы	Температура: Продовольственное сырье, внутри холодильника, производственных и складских помещений, подача готовых блюд.	ежедневно	Заведующий производством
		Параметры микроклимата складских помещений	ежедневно	Заведующий производством
Сбросы, выбросы, загрязнение почвы				
1.	Химические вещества	Не производятся		Любая аккредитованная испытательная лаборатория
2.	Биологические факторы			

3.	Физические факторы	(центр)
Отходы		
Согласно схеме обращения с отходами		

4.1 Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и/или исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля, осуществление производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов на складах столовых, транспортировка.	Сырье, компоненты, пищевые продукты	Требование к упаковке и маркировке: - соответствие вида и наименование сырья маркировке на упаковке - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям нормативно – правовых актов Наличие полного пакета сопроводительных документов, заверенных в установленном порядке Обеспечение температурного режима, требуемого для каждого вида сырья и продуктов. **Лабораторный контроль:** - органолептические показатели - микробиологические показатели - физико- химические показатели	Постоянно, каждая партия сырья и компонентов визуально Подтверждается – декларациями о соответствии, сертификатами соответствия; свидетельствами о государственной регистрации на сырье, - ветеринарными свидетельствами **Осуществляется при подозрении на несоответствие качества сырья заявленному в сопроводительной документации.**	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01; Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011

2	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и продукции на производстве в столовых	Сырье, компоненты, пищевые продукты	Наличие маркировочных ярлыков. Соблюдение температуры и сроков хранения.	Постоянно, каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01; Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011
3	Контроль на этапе технологических процессов производства	Изготовление полуфабрикатов из мяса,птицы, рыбы.	Соблюдение поточности технологического процесса. Соблюдение условий для дефростации рыбы. Соблюдение температурного режима хранения полуфабрикатов. Соответствие полученной продукции технологическим картам. Наличие ТК, ТТК, ТУ на полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы.	Каждая партия, каждый технологический цикл производства	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.3.2.1078-01; Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011 Нормативно – техническая документация, СанПиН, ТТК, Сборник рецептур МР 2.4.0179-20
		Санитарная обработка яиц	Обработка яиц согласно инструкции.	Каждый технологический цикл производства	
		Приготовление блюд и кулинарных изделий (горячий цех) Приготовление холодных блюд и напитков. Изготовление мучных и кондитерских изделий	Соблюдение поточности технологического процесса. Наличие технологических карт. Обеспечение требуемого температурного режима и времени тепловой обработки блюд в соответствии с технологической документацией. Приготовление готовых блюд с соблюдением условий и сроков хранения температурного режима полуфабрикатов, продуктов и готовых блюд. Применение бактерицидной лампы для обеззараживания воздушной среды цеха и обеспечение требований по применению УФО **Лабораторный контроль:**	Каждая партия, каждый технологический цикл производства Ежедневно с регистрацией времени в журнал учета работы бактерицидной лампы	

			Готовой продукции: - органолептические показатели. - микробиологические показатели. - лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав	Ежедневно, каждый вид блюда каждой приготовленной партии с занесением записи в Бракеражный журнал Не реже 1 раза в полугодие Не реже одного раза в год	
		Реализация готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	Соблюдение требуемого температурного режима, условий и сроков хранения блюд и кондитерских изделий. Контроль за наличием остатков готовых блюд, сроками реализации скоропортящихся продуктов.	Каждая партия, каждый технологический цикл производства	
		Вода питьевая холодная из разводящей сети	**Лабораторный контроль:** - органолептические, микробиологические показатели, физико-химические показатели (по сокращенному перечню) по 2 пробы с каждой столовой (1 на микробиологические показатели, 1 – на химические показатели).	2 пробы воды 1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01 МР 2.4.0179-20
4	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, посуды, инвентаря, рук сотрудников, спец. одежды сотрудников	Обеспечение качества мытья и дезинфекции столовой и кухонной посуды, инвентаря. Наличие моющих и дезинфицирующих средств. **Лабораторный контроль:** - на % активности хлора в рабочем	5 смывов на БГКП, 5 смывов на наличие возбудителей иерсиниозов 5 смывов на наличие яиц гельминтов 1 раз в год. Ежедневно 1 проба 1 раз в год	СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ 12.1.005-88 МР 2.4.0179-20

			растворе		
5	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	**Физические факторы:** - параметры микроклимата (влажность воздуха, температура, скорость движения воздуха) - освещенность - шум - тепловое излучение - вибрация **Тяжесть и напряженность труда**	- 2 раза в год в холодный и теплый период года - при вводе в эксплуатацию, после реконструкции и модернизации технологических процессов и далее 1 раз в 2 года 1 раз в 5 лет	ГОСТ 30494-2011 ГОСТ 12.1.005-88 Р2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 СН 2.2.4/2.1.8.562-96 ГОСТ 12.1.003-83 ГОСТ 23941-2002 ГОСТ12.1.012-2004 СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Р2.2.2006-05 № 426-ФЗ«О специальной оценке условий труда» от 28.12.2013г.

Примечание: количество проб продуктов, воды, смывов, на % активности хлора в рабочем растворе даны в расчете на один объект.

4.2 Контрольные точки технологического процесса

Объекты контроля		**Предельно допустимое значение**	**Процедура мониторинга**	**Периодичность**	**Контролирующие действия**	**Регистрационно – учетный документ**	**Ответственный исполнитель**
Наименование операции	**Контролируемый параметр**						
Входной контроль	Физико-химические показатели. Микробиологические показатели. Показатели безопасности (подтверждаются сертификатом соответствия, декларацией о соответствии).	1.Наличие сопроводительной документации, заверенной в установленном порядке. 2.Состояние транспортного средства, транспортной тары, потребительской тары,	1. Оценка товарно-сопроводительной документации. 2. Осмотр транспортного средства. Оценка транспортной и потребительской тары. 3.Идентификация (оценка) маркировки 4.Органолептическая оценка продукции,	Каждая партия	1.Запрос отсутствующих документов 2. Возврат продукции при отсутствии или не соответствии документов	Журнал входного контроля	Заведующий производством

		обеспечивающие безопасность продукции. 3. Маркировка, соответствующая требованиям 4. Оценка состояния продукции	измерение температуры				
Хранение сырья и пищевых продуктов	Температура, относительная влажность, санитарно – эпидемические требования при хранении сырья и пищевых продуктов	В соответствии с НД	Контроль температурно – влажностного режима Норма складирования, товарного соседства, сроков годности Метрологический контроль приборов регистрации параметров микроклимата	Ежедневно В соответст-вии с НД	При нарушении условий хранения: сообщение вышестоящему руководству Утилизация или уничтожение Отметка в свидетельстве о поверке	Журнал (Т-лист) регистрации параметров воздуха Свидетельство о поверке	Заведующий производством
Технолог-ический процесс, готовая продукция	Физические показатели. Химические показатели. Микробиологические показатели.	В Соответствии с СП 2.3.6.1079-01 СП 1.1.1058-01 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СП 2.3.6.1079-01 Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011 Нормативно – техническая документация, СанПиН, ТТК, Сборник рецептур	1.Растаривание пищевых продуктов 2.Обработка сырых и готовых продуктов 3. Санитарная обработка сырья (яйца, зелени) 4. Дефростация рыбы, мяса, птицы 5. Контроль температуры полуфабрикатов и готовой продукции 6. Контроль сроков годности полуфабрикатов и готовой продукции 7. Контроль движения готовой и сырой продукции	Каждая партия	Лабораторные исследования. При получении неудовлетворитель ных результатов: -дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса сырья, полуфабрикатов, воды, санитарной одежды, рук сотрудников, санитарного состояния помещений, - повторное исследование удвоенного	Журнал учета темпера-турного режима холодиль-ногооборуд о-вания Журнал остатков пищи Протоколы лаборатор-ныхисследо ва-ний	Заведующий производством

					количества образцов, - изъятие продукции; - утилизация или уничтожение; - разработка программы необходимых санитарно - гигиенических и противоэпидемических мероприятий		
Санитарно-эпидемио-логическийр ежим	Режимные моменты производства	В Соответствии с СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5.2409-08	1.Личная гигиена сотрудников. 2. Контроль инвентаря (разделочного, уборочного, кухонного) маркировка, цеховая принадлежность. 3. Санитарное состояние производства и уборка помещения. 4. Наличие моющих и дезинфицирующих средств, применение в соответствии с инструкциями.	Ежедневно	Внеплановое обучение сотрудников. Внеплановая генеральная уборка помещений.	Журнал разведения дезинфицирующих средств График генеральных уборок	Заведующий производством
Реализация готовой продукции	Температура подачи готовой продукциисанитарно – эпидемические требования при реализации	В Соответствии с СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5.2409-08	1.Личная гигиена сотрудников при раздачи готовой продукции 2. Контроль инвентаря 3. Санитарное состояние раздачи 4. Контроль температурного режима при раздачи готовых блюд	Ежедневно	Внеплановое обучение сотрудников Внеплановая генеральная уборка помещений При истечении сроков годности, возникновение жалоб от	Журнал бракеража готовой продукции	Заведующий производством

			5. Контроль сроков годности готовых блюд		потребителей: -изъять продукцию, -уничтожение или утилизация.		

5. Перечень должностей, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке, аттестации, вакцинации:

№	Должность	Количество сотрудников	Периодичность	Подтверждающий документ
Администрация:				
1	Управляющий	1	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
Столовая школы № 1				
1	Заведующий производством	1	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
2	Повар	4	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
3	Пекарь	1	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
4	Кухонный работник	5	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
5	Мойщик посуды	2	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
	Всего:	**13**		
Столовая школы № 2				
1	Заведующий производством	1	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
2	Повар	4	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
3	Пекарь	1	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
4	Кухонный работник	4	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
5	Мойщик посуды	2	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
	Всего:	**12**		
Столовые школы № 5				
1	Заведующий производством	2	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
2	Повар	6	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
3	Пекарь	2	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
4	Кухонный работник	4	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
5	Мойщик посуды	3	Согласно таблицы раздела 6	Личная медицинская книжка
	Всего:	**17**		
	ИТОГО:	**43**		

6. Предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация, вакцинация сотрудников:

№	Наименование осмотра, обследования	Кратность обследования				Примечание
		При поступлении на работу	В дальнейшем 1 раз в год	В дальнейшем 2 раза в год	По эпид./ медицинским показаниям	
1	**Врачебный осмотр:**					
1)	терапевт	+	+			
2)	дерматовенеролог	+	+			
3)	психиатр	+	+			
4)	нарколог	+	+			
5)	оториноларинголог	+	+			
6)	стоматолог	+	+			
7)	гинеколог	+	+			Женщины
8)	инфекционист	По рекомендации врачей-специалистов, участвующих в медицинских осмотрах				
2	**Лабораторные исследования:**					
1)	крупнокадровая цифровая флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая)	+	+			Флюорография/рентгенография легких не проводится, если в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография/рентгенография (рентгеноскопия)/компьютерная томография органов грудной клетки
2)	исследование крови на сифилис	+	+			
3)	мазки на гонорею	+	+			
4)	кал на яйца гельминтов	+	+		+	
5)	исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций	+			+	
6)	серологическое обследование на брюшной тиф	+			+	

7)	мазки из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	+			+	
8)	клинический анализ крови	+	+			Гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ
9)	клинический анализ мочи	+	+			Удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка
10)	электрокардиография	+	+			
11)	артериальное давление	+	+			
12)	определение относительного сердечно-сосудистого риска	+	+			Проводятся в возрасте 18-40 лет (включительно)
13)	определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	+	+			Проводятся в возрасте старше 40 лет
14)	определение уровня общего холестерина в крови	+	+			Допускается использование экспресс-метода
15)	исследование уровня глюкозы в крови	+	+			Исследование проводится натощак. Допускается использование экспресс-метода
16)	измерение внутриглазного давления	+	+			Проводятся в возрасте старше 40 лет
17)	бактериологическое исследование на флору	+	+			Женщины
18)	цитологическое исследование на атипичные клетки	+	+			Женщины
19)	маммография обеих молочных желез в двух проекциях	+		+		Женщины старше 40 лет. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.
20)	Норовирусной инфекции				+	Осуществляется для выявления больных НВИ (подозрительных на заболевание) в период формирования детских коллективов
21)	Ротавирусной инфекции					Для предупреждения заноса и дальнейшего распространения

						инфекции осуществляется обследование с профилактической целью при приеме на работу на объекты питания, в период формирования летних оздоровительных детских коллективов
3	**Заключение по результатам медосмотра**	+	+			
4	**Гигиеническое обучение и аттестация**	+	+			Обучение и аттестация проходит по программе «Общественное питание».
5	**Вакцинация/ревакцинация против:**					
1)	дифтерии	ревакцинация 1 раз в 10 лет				
2)	столбняка	ревакцинация 1 раз в 10 лет				
3)	кори	ревакцинация 1 раз		Лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори. Взрослых от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска (работники образовательных организаций, организаций социальной сферы), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори.		
4)	вирусного гепатита В	вакцинация 1 раз (трехкратно (0-1-6)		Ранее не привитые. Трехкратно (0-1-6).		
5)	против краснухи	ревакцинация 1 раз		Женщины от 18 до 25 лет, не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи.		
6)	гриппа	вакцинация 1 раз в год		В период с 1 сентября по 1 декабря.		
7)	вирусного гепатита А	по эпидемическим показаниям				
8)	шигиллезов	по эпидемическим показаниям				
9)	брюшного тифа	по эпидемическим показаниям				
10)	холеры	по эпидемическим показаниям		Население Ханты-Мансийского автономного округа - Югры в случае осложнения санитарно- эпидемиологической обстановки по холере в сопредельных странах, а также на территории Российской Федерации.		

Внимание: работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки или письменного отказа работника от проведения профилактических прививок (отказ от проведения прививок должен быть заверен медицинским работником, печатью медицинского учреждения). Мед. отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке,срок действия мед. отвода 1 год.

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

7. Перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно- эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

1) **Подлежат санитарно- эпидемиологической оценке или сертификации:**
   Продукция, разработанная по новой рецептуре, а также с внесенными изменениями в действующую, связанную с изменением технологического процесса, использованием нового или не традиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения.
2) **Работы и услуги, подлежащие лицензированию, отсутствуют.**
3) **Изготовляемая продукция, реализуемая вне предприятия подлежит подтверждению соответствия в форме принятия декларации о соответствии.**

8.Перечень объектов производственного контроля:

1. Транспорт для сырья и продукции.
2. Сырье, полуфабрикаты.
3. Готовая продукция.
4. Производственные помещения организации.
5. Технологическое оборудование.
6. Технологические процессы.
7. Рабочие места.
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).
9. Отходы предприятия.

9. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения
1	2	3	4
1	Обновление нормативно-правовых актов, необходимых для соблюдения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.	1 раз в год	Заведующий производством
2	Обеспечение персонала условиями труда: - рабочими местами с допустимыми уровнями физических факторов; - необходимым технологическим оборудованием; - санитарно-бытовыми помещениями; - местами для приема пищи.	Перед началом функционирования В дальнейшем ежедневно	Управляющий
3	Контроль за использованием в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	Ежедневно	Заведующий производством

	(рециркуляторов, бактерицидных ламп и проч.) с отметкой в журнале.		
4	Контроль за: - наличием перед входами в помещения резиновых ковриков или ковриков из пористого материала, смоченных дезинфицирующими средствами; - за своевременной очисткой ковриков и приспособлений к ним.	Ежедневно по мере необходимости, но не реже 1 раза в день	Заведующий производством
5	Контроль за исправностью работы: - систем водоснабжения; - систем канализации; - систем отопления; - систем вентиляции; - систем искусственного освещения; - бактерицидных ламп/рециркуляторов очистителей воздуха; - холодильного оборудования; - технологического оборудования; - санитарно-технического оборудования; - контрольно-измерительных приборов.	Постоянно	Заведующий производством
6	Контроль за соблюдением техники безопасности сотрудниками при работе с электромеханическим оборудованием.	Постоянно	Заведующий производством
7	Контроль за наличием маркировки на оборудовании и инвентаре, в том числе сигнальной маркировки на уборочном инвентаре для санитарных узлов.	Ежедневно	Заведующий производством
8	Проверка количества и качества поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции: - по сопроводительным документам; - органолептическим свойствам; - условиям их транспортировки.	Ежедневно	Заведующий производством
9	Контроль за лицами, сопровождающими пищевые продукты в пути следования, в том числе водителями автотранспорта и выполняющими погрузку и выгрузку продуктов, за наличием у них: - санитарной одежды (халат, рукавицы) (для водителей и грузчиков); - личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований, выполнении прививок, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.	Постоянно	Заведующий производством
10	Контроль за хранением пищевой продукции согласно: - принятой классификации по видам продукции; - правил соблюдения товарного соседства; - норм складирования;	Ежедневно	Заведующий производством

	- сроков годности; - условиям хранения с учетом температурного режима.		
11	Проверка температурного режима в холодильном оборудовании, параметров микроклимата (температуры и относительной влажности) в складских помещениях при хранении пищевых продуктов с регистрацией результатов в журнале/листах контроля температуры холодильного оборудования и параметров микроклимата в складских помещениях.	Ежедневно (в начале и конце смены)	Заведующий производством
12	Контроль за соблюдением последовательности поточности технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.	Постоянно	Заведующий производством
13	Контроль за раздельным применением оборудования и разделочного инвентаря согласно имеющейся маркировки при приготовлении блюд.	Постоянно	Заведующий производством
14	Контроль за технологией обработки и приготовления продукции, согласно требованиям санитарных правил и технологических карт.	Постоянно	Заведующий производством
15	Следить за изготовлением продукции по мере ее спроса и реализации.	Постоянно	Заведующий производством
16	Не допускать к использованию и реализации запрещенных продуктов и блюд.	Ежедневно	Заведующий производством
17	Контроль качества готовой продукции (каждой партии готовой продукции), с фиксацией результатов в бракеражном журнале.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции.	Заведующий производством
18	Следить за соблюдением требований к раздаче блюд, учитывая: - показатели органолептической оценки блюд; - температуру готовых блюд в раздаточной зоне; - сроки хранения готовых блюд.	Постоянно	Заведующий производством
19	Контроль за отбором суточных проб, их хранением.	Ежедневно	Заведующий производством
20	Контроль за санитарно-техническим состоянием производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей, поддержание необходимой чистоты).	Постоянно	Заведующий производством
21	Контроль за санитарным состоянием используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению и в соответствии с маркировкой.	Ежедневно	Заведующий производством
22	Контроль за наличием количества одновременно используемой столовой	Ежедневно	Заведующий

	посуды и столовых приборов, обеспечивающих потребности организации. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.		производством
23	Контроль за правилами санитарной обработки, мытья строго в соответствии с рабочими инструкциями и хранения чистого: - холодильного оборудования; - технологического оборудования и его частей; - кухонной и столовой посуды, столовых приборов - кухонного, разделочного инвентаря; - кассет для столовых приборов; - щеток, разносов, оборотной тары; - емкостей для пищевых отходов; - обеденных столов; - уборочного инвентаря; - контейнеров для мусора.	Согласно графику Ежедневно	Заведующий производством
24	Контроль за соблюдением режима проветривания помещений (каждые 2 часа) с фиксацией в журнал прветривания.	Каждые 2 часа	Заведующий производством
25	Контроль за пищевыми и бытовыми отходами: - правильность сбора пищевых отходов и ТБО в специальную промаркированную тару с крышками; - условиями хранения, - своевременной утилизации.	Ежедневно. В соответствии с договором на вывоз ТБО и пищевых отходов При заполнении на 2/3 контейнера для сбора мусора.	Заведующий производством
26	Своевременная утилизация ртутьсодержащих ламп.	По мере необходимости	Заведующий производством
27	Контроль за проведением ремонтных работ в производственных помещениях столовых: - за обеспечением исключения загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - за чистотой специальной одежды слесарей, электромонтеров и других работников; - за переноской инструментов в специальных закрытых ящиках.	При проведении ремонтных работ	Заведующий производством
28	Контроль за своевременностью и качеством проведения: - текущей уборки	Постоянно По мере необходимости	Заведующий производством

	- генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений.	Согласно графику По эпидемическим показаниям	
29	Контроль за правильным использованием уборочного инвентаря согласно имеющейся маркировки.	Постоянно	Заведующий производством
30	Контроль за моющими и дезинфицирующими средствами: - их приемом; - сопроводительной документацией (сертификаты, декларации соответствия, инструкции по применению); - хранением; - запасом на месяц работы; - приготовлением рабочих растворов в строгом соответствии с рабочими инструкциями; - применением, проведением обработки и дезинфекции строго соблюдая требования разработанных Рабочих инструкций и инструкций, приложенных к средствам; - за дезинфекцией объектов способом погружения и замачивания, за проведением ее в плотно закрытых емкостях и хорошо проветриваемых помещениях; - за нанесением на емкости с приготовленными растворами дезинфицирующих средств маркировки с названием препарата, его концентрации, датой приготовления; Обучение персонала приготовлению, использованию и хранению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно	Заведующий производством
31	Наличие маркированного уборочного инвентаря раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.	Ежедневно	Заведующий производством
32	Обеспечить персонал условиями для соблюдения правил личной гигиены: - раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды; - устройствами для вытирания и (или) сушки рук; - отдельным от посетителей санитарным узлом; - вешалками для специальной (рабочей) одежды перед входом в тамбур туалета; - шкафами для раздельного хранения личных вещей и обуви от специальной одежды и обуви; - специальной одеждой и обувью; - средствами индивидуальной защиты, одноразовыми перчатками; - моющими средствами для мытья рук;	Перед началом функционирования В дальнейшем постоянно	Управляющий

	- для дополнительной обработки рук - кожными антисептиками.		
33	Контроль за соблюдением персоналом правил личной гигиены: - за хранением личных вещей и специальной одежды и обуви; - за правилами мытья рук; - за чистотой санитарной одежды; - правильностью ношения специальной одежды, за застегиванием спецодежды булавками; - за правилами посещения туалета; - за ношением при изготовлении блюд ювелирных украшений, часов и других бьющихся предметов; - за ношением средств индивидуальной защиты; - за коротко остриженными ногтями и покрытия их лаком; - за курением и приемом пищи на рабочем месте.	Постоянно	Заведующий производством
34	Контроль за появлением у сотрудников признаков: - простудного заболевания; - катаров верхних дыхательных путей; - кишечной дисфункции (при опросе); - гнойничковых заболеваний, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин (при осмотре открытых поверхностей тела); - заболеваний кишечными инфекциями в семье (при проведении опроса).	Ежедневно перед началом смены	Заведующий производством
35	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками: - предварительного при поступлении на работу и в дальнейшем периодического медицинского осмотра: - гигиенического профессионального обучения и аттестации; - профилактических прививок согласно Национального календаря профилактических прививок и Календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям, а также Регионального календаря профилактических прививок.	Перед началом функционирования Согласно Графику	Заведующий производством
36	Отстранение сотрудников от работы: - без личных медицинских книжек; - не прошедших медицинские осмотры; - не прошедших гигиеническое профессиональное обучение и аттестацию; - и направление их на лечение при наличии: • гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин, • с катарами верхних дыхательных путей, • с признаками и симптомами инфекционных заболеваний и с подозрением на эти заболевания;	При выявлении перечисленных факторов	Заведующий производством

	• лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями; • лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний.		
37	Контроль за: - проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий; - приемкой, хранением, применением средств (ядохимикатов, инсектицидов и пр.); - засетчиванием открывающихся окон москитными сеткам; - образованием отверстий в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов и своевременностью заделки образовавшихся отверстий; - отверстиями вентиляционных каналов, закрытием их защитными сетками.	1 раз в квартал По мере необходимости Постоянно Постоянно По мере обнаружения	Заведующий производством
38	Контроль за ведением учетно-отчетной документации.	Постоянно	Заведующий производством
39	Контроль за организацией проведения лабораторных исследований аккредитованной лабораторией.	Согласно графику и ППК	Заведующий производством
40	Контроль за выполнением постановлений, предписаний проверяющих органов.	При выдаче постановлений и предписаний	Заведующий производством
41	Контроль за наличием и своевременным пополнением аптечки для оказания первой медицинской помощи.	Постоянно	Заведующий производством
42	Контроль и организация санитарно-просветительной работы с персоналом.	Постоянно	Заведующий производством

10. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Форма 1. «Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья».
2. Форма 2. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
3. Форма 3. «Журнал здоровья».
4. Форма 4. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
5. Форма 5. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
6. Форма 6. «Ведомость контроля за рационом питания».
7. Журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний.
8. Журнал разведения дезинфицирующих средств.
9. Журнал генеральных уборок.
10. Журнал учета личных медицинских книжек.

		Роспотребнадзор	
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Провести генеральную уборку всех помещений столовой с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению. Провести обработку с последующей дезинфекцией: технологического и холодильного оборудования, всей столовой и кухонной посуды, столовых приборов, разделочного, кухонного и уборочного инвентаря. Приготовление пищи производить только с использованием технологических карт, соблюдая требования санитарных правил. Соблюдать правила хранения и раздачи готовой продукции. Провести инструктаж с персоналом по правилам соблюдения личной гигиены..	Роспотребнадзор Администрация школы	Немедленно
Пожар (возгорание)	Прекратить работу. Эвакуироваться. Утилизация не качественной продукции	Население Администрация района Роспотребнадзор	Немедленно

Во всех случаях возникновения аварийных ситуаций сразу после момента обнаружения должно быть оповещены руководитель предприятия, управляющий. В доступных местах предприятия (административном помещении, гардероб и пр.) должна быть расположена информация с номером телефонов экстренной служб и телефонов руководителей.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний, отравлений, либо при нарушении требований санитарных правил, выявленных в ходе производственного контроля, в помещениях школьных столовых юридическое лицо в лице управляющего, принимает меры:

1. Информирует директора ООО «Комбинат общественного питания» о сложившейся ситуации.
2. Приостанавливает деятельность объектов общепита и оказание услуг общественного питания, эксплуатацию здания, оборудования.
3. Прекращает использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека.
4. Снимает с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, принимает меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению.

5. Больных инфекционными и паразитарными заболеваниями – незамедлительно отстраняет от работы до получения допуска к работе после соответствующего обследования, проведенного лечения и контрольного медицинского обследования.

6. Выявленных лиц с гнойничковыми инфекциями на руках незамедлительно отстраняет от работы или переводит на другую работу, не связанную с непосредственным контактом с пищевой продукцией.

7. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции – повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, воздуха, смывов, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

8. Объем дополнительных исследований определяется с учетом выявленных несоответствий. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

9. Информирует территориальное управление Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

10. Принимает другие меры, предусмотренные действующим законодательством.