

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор
ООО «Северная столица»
Д.А. Левин
18.01.2021 г.



**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
НА ПИЩЕБЛОКАХ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
ВСЕВОЛОЖСКОГО РАЙОНА ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ООО «СЕВЕРНАЯ СТОЛИЦА»**

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя: ООО «Северная столица».
Юридический адрес: 187000, Ленинградская область, Тосненский район, город Тосно, Московское шоссе, дом № 33/4
помещение 3

Наименование (тип) объекта: Производственные помещения пищеблоков дошкольных образовательных учреждений
Всеволожского района Ленинградской области.

Виды деятельности, осуществляемой на объекте: организации горячего питания детей дошкольного возраста согласно
заключенным контрактам:

ВС-ДО-0510-1

ВС-ДО-0510-2

ВС-ДО-0510-2

ВС-ДО-0510-2

ВС-ДО-0510-2, между дошкольными образовательными учреждениями и ООО «Северная столица» на производств
кулинарной продукции и выпечных хлебобулочных изделий, реализации буфетной продукции.

Фактические адреса пищеблоков дошкольных образовательных учреждений:

188689, Ленинградская область, Всеволожский район, г. Кудрово, Европейский пр., д.3 (дошкольное отделение №1)

188689, Ленинградская область, Всеволожский район, г. Кудрово, Европейский пр., д.5 (дошкольное отделение №2);

188689, Ленинградская область, Всеволожский район, г. Кудрово, ул. Венская, д.2 (дошкольное отделение №3);

188678, Ленинградская область, Всеволожский район, г. Кудрово, ул. Венская, д.1 (дошкольное отделение №4)

отделение №1);

188678, Ленинградская область, Всеволожский р-н, г. Мурино, ул. Шувалова, дом 4, корпус 2 (дошкольное отделение);

188678, Ленинградская область, г. Мурино, бульвар Менделеева, дом 9, корпус 2, помещение 2-Н (дошкольное отделение

№3);

188678, Ленинградская область, Всеволожский р-н, г. Мурино, бульвар Менделеева, дом 3, помещение 1-Н (дошкольное

отделение №4);

- 188678, Ленинградская область, Всеволожский р-н, г. Мурино, Охтинская аллея, дом 8, помещение 7-Н (дошкольное отделение №5);
- 188678, Ленинградская область, Всеволожский р-н, г. Мурино, бульвар Менделеева, дом 11, корпус 4, помещение 41- (дошкольное отделение №6)
- 188678, Ленинградская область, Всеволожский район, город Мурино, бульвар Петровский, дом 12, корпус 2, помещени
И Н
- 188678, Ленинградская область, Всеволожский район, город Мурино, улица Графская, дом 8
- 188678, Ленинградская область, Всеволожский район, город Мурино, улица Графская, дом 12, корпус 2
- 188678, Ленинградская область, Всеволожский район, город Мурино, улица Шувалова, дом 19, корпус 2
- 188678, Ленинградская область, Всеволожский район, город Мурино, бульвар Воронцовский, дом 14, корпус 5
- 188678, Ленинградская область, Всеволожский район, город Мурино, бульвар Воронцовский, дом 20, корпус 3
- 188689, Ленинградская область, Всеволожский район, город Мурино, Ручьевский проспект, дом 9
- 188689, Ленинградская область, Всеволожский район, город Кудрово, Европейский проспект, д. 21, корп.1
- 188692, Ленинградская область, Всеволожский район, город Кудрово, ул. Областная, д. 5, корп.4
- 188692, Ленинградская область, Всеволожский район, город Кудрово, улица Пращская, дом 17
- 188692, Ленинградская область, Всеволожский район, город Кудрово, улица Столичная, дом 15
- 188692, Ленинградская область, Всеволожский район, город Кудрово, Европейский проспект, д 8Б
- 188691, Ленинградская область, Всеволожский район, город Кудрово, мкр Новый Оккервиль, улица Областная, д 9 к
- 188678, Ленинградская область, Всеволожский район, город Мурино, бульвар Менделеева, д 2 к 3, помещение 2Н
- 188678, Ленинградская область, Всеволожский район, город Мурино, Петровский бульвар, д 3 к 1, помещение 9Н
- 188678, Ленинградская область, Всеволожский район, город Мурино, улица Шоссе в Лаврики, д 57, корпус 2
- 188673, Ленинградская область, Всеволожский район, деревня Новое Десяткино, улица Арсенальная, д 7 литер А
- 188650, Ленинградская область, Всеволожский район, город Сертолово, мкр Сертолово-1, улица Дмитрия Кожемякина
здание 9
- 188651, Ленинградская область, Всеволожский район, город Сертолово, мкр Черная Речка, улица Верная, дом 2
- 188642, Ленинградская область, Всеволожский район, город Всеволожск, Торговый проспект, дом 144А
- 188691, Ленинградская область, Всеволожский район, город Кудрово, мкр Новый Оккервиль, улица Дубовая, дом 2
- 188680, Ленинградская область, Всеволожский район, деревня Старая, переулок Школьный, дом 14А

188691, Ленинградская область, Всеволожский район, город Кудрово, Европейский проспект, д. 21, корп. 1

Набор и площади помещений: изготовление пищевой продукции на основании контрактов №11, №8548, №225, №05-10/2021 ОП, №8562, №1459, №8575, №2/09-2020, №8574, №0145300005220000473, №8391, №8552, №8555, №092020/РОМ, №8553, J 8551, №8566, №К-49/20у, №8564, №14530000522, №01453000052200477, №8568 между образовательными учреждениями ООО «Северная столица» осуществляется на пищеблоках дошкольных образовательных учреждений Всеволожского район Ленинградской области, имеющих необходимый набор помещений в соответствии с утвержденными проектами, оснащенны необходимым технологическим оборудованием и инженерными коммуникациями.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Куратор-территориальный управляющий
Ревизор
Заведующий производством
Повар
Пекарь
Буфетчица
Кухонный работник
Посудомойщица
Водитель - экспедитор

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве продукции общественного питания, а также определяет объем, сроки, кратность, точки контроля, основные факторы риска, перечень форм учета данных, связанных с осуществлением производственного контроля.

Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил

Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор. Осуществление мероприятий по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на предприятии.

Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды обитания, выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг, в том числе пищевых продуктов при их производстве, хранении, транспортировке. Осуществление контроля за дезинфекционным режимом на территории предприятия, выполнением и эффективностью дезинфекционных мероприятий.

Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинского осмотра и гигиенической аттестации.

Актуализация программы производственного контроля за выполнением санитарных правил в связи с изменением и обновлением нормативно правовых актов.

С целью обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства выполняются следующие мероприятия:

- изготовление пищевой продукции осуществляется на пищеблоках дошкольных образовательных учреждений, имеющих необходимый набор помещений в соответствии с проектами, оснащенными необходимым технологическим оборудованием и инженерными коммуникациями; технологический процесс изготовления блюд предусматривает использование продовольственного сырья, изготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, составленными на основе утвержденного Сборника рецептов и блюд, в соответствии с требованиями санитарного законодательства при приготовлении блюд используются щадящие режимы обработки пищевых продуктов;
- с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции на всех пищеблоках определен порядок соблюдения точности технологических операций приготовления блюд (загрузки сырья -- хранение пищевых продуктов в соответствии с нормами товарного соседства и температурными режимами хранения -- первичная обработка продовольственного сырья в мясорубном и овощном цехах -- приготовление готовых блюд в горячем и холодном цехах -- раздача готовой продукции), движения чистой и грязной посуды;
- определены контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (данные внесены в программу производственного контроля): входной контроль качества продовольственного сырья, контроль температурных режимов хранения пищевых продуктов, нормы товарного соседства, контроль сроков годности, разделение потоков сырой и готовой продукции в процессе производства (цеховое деление, маркировка разделочного инвентаря и посуды, закрепление их за цехами), соблюдение технологии приготовления в соответствии с ТТК, бракераж готовой продукции, контроль временных и температурных режимов реализации готовых блюд;
- обеспечен контроль за наличием сопроводительных документов и документов, подтверждающих качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов, а также технологических и вспомогательных средств, используемых при производстве пищевой продукции; для проведения лабораторных исследований пищевой продукции по микробиологическим и санитарно-химическим показателям, воды ХВС и смывов с объектов производственной среды заключены договора с аккредитованными лабораторными центрами;
- ежегодно до начала учебного года, совместно с Комитетом образования производится контроль технического состояния оборудования пищеблоков (текущий контроль осуществляется в течение учебного года), техническое обслуживание оборудования на основании контрактов обеспечивает Комитет образования;

- на всех пищеблоках образовательных учреждений ведется и хранится необходимая документация о контролируемых этапах технологических операций и результатах контроля («Журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал гигиенический», «Журнал бракеража готовой продукции»). Программа производственного контроля, протоколы лабораторных исследований хранятся в офисе компании;
- транспортировка пищевых продуктов на пищеблоки образовательных учреждений осуществляется от поставщиков, имеющей специализированный автотранспорт для перевозки пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблоков оценивается ежегодно совместно с Комитетом образования на момент приемки помещений к новому учебному году и в дальнейшем по графику, при необходимости проведения ремонтных работ ООО «Северная столица» направляет письма-заявки в адрес директоров школ (в соответствии с контрактами на организацию питания ремонт помещений осуществляется образовательными учреждениями); закупка нового инвентаря по мере необходимости в соответствии с контрактами осуществляется ООО «Северная столица» или Комитетом образования; текущая уборка помещений осуществляется ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств, составлен и утвержден график проведения генеральных уборок (санитарных дней); все пищеблоки обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в организациях общественного питания, вывешены инструкции о правилах их применения; мытье посуды и инвентаря осуществляется в соответствии с требованиями санитарного законодательства в моечных вывешены инструкции о правилах мытья кухонной и столовой посуды; проведение профилактической дератизации на основании Контрактов осуществляется дошкольными образовательными учреждениями;
- ежемесячно с сотрудниками пищеблоков проводится инструктаж о соблюдении требований санитарного законодательства и правил личной гигиены; сотрудники обеспечены санитарной одеждой, мылом и полотенцами для рук в достаточном количестве; на всех пищеблоках предусмотрены отдельные санитарно-бытовые помещения для сотрудников; все сотрудники пищеблоков имеют личные медицинские книжки, проходят медицинские осмотры и гигиеническое обучение в установленном законодательством порядке.

№	Разделы плана	Ответственный Исполнитель	Срок исполнения
1	2	3	4
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	Директор школы	В течение года постоянно
2.	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала. Заключение договоров с медицинской организацией на проведение медицинских осмотров, обследований персонала. Составление списка подлежащих медицинским осмотрам. Контроль за наличием медицинской документации (в том числе личных медицинских книжек) по медицинским осмотрам, обследованиям, прививкам персонала, правильностью их оформления, соблюдению периодичности и требуемого объема медицинских осмотров, обследований, гигиенической аттестации.	Директор школы	при приеме сотрудников на работу и ежегодно в соответствии с перечнем
3.	Организация проведения профилактических прививок персонала в соответствии с национальным календарем прививок	Директор школы	Постоянно
4.	Организация и проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации в соответствии с санитарным законодательством	Директор школы	Постоянно по графику
5.	Проведение контроля за качеством и своевременностью уборки помещений	Заведующий производством	Постоянно
6.	Осуществление контроля за качеством поступающего сырья, соблюдением условий транспортировки, хранением и реализацией пищевых продуктов	Заведующий производством	постоянно
7.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведение витаминизации блюд, хранением суточных проб	Брачеражная комиссия	ежедневно

8.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала	Заведующий производством	постоянно
9.	Приостановка либо прекращение деятельности или работы отдельных цехов, участков, эксплуатации зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнения отдельных видов работ и оказания услуг при выявлении нарушений санитарных правил на объекте	Заведующий производством	Незамедлительно
10.	Прекращение использования в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека	Заведующий производством	Незамедлительно
11.	Предоставление информации в Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу о неудовлетворительных результатах производственного лабораторного контроля и принятых мерах	Заведующий производством	Незамедлительно в течение 2х часов

Перечень критических контрольных точек для проведения лабораторных и инструментальных исследований

Производственные помещения, оборудование, инвентарь, руки персонала, сан одежда
Соблюдение технологического процесса
Качество готовой продукции
Контроль за условиями хранения полуфабрикатов и готовой продукции

Контроль за качеством питьевого водоснабжения осуществляется дошкольным образовательным учреждением.
Складские помещения
Качество поступающего сырья
Контроль за условиями хранения сырья

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и нарушением технологического процесса

Отключение, авария в системе электроснабжения.
Авария в системе водоснабжения.
Авария в системе канализации.
Неисправность в системе холодильного и технологического оборудования.
Пожар.

Ассортиментный перечень

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
ГАРНИРЫ
НАПИТКИ
ВЫПЕЧКА
ФРУКТЫ
ХЛЕБОВО-ЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Программа производственного контроля.

№ п/п	Объект контроля (исследуемый материал)	Точка контроля	Показатели контроля	Нормирующая документация	Кратность контроля	Исполнитель
1	Входной контроль поступающей сырью	Складские помещения, холодильные камеры	Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика (наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, товарно-транспортной накладной и т.п.) Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции (цвет, консистенция, запах, температура, нарушения целостности упаковки, ее загрязнения и пр.) Ведение Журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции	Федеральный Закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. МУ 5.1.008-01 «Порядок осуществления производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации	Каждая партия	Зав. производством

			общественного питания населения» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса мясной продукции» ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»			
2	Контроль качества и безопасности готовой продукции	Складские помещения, холодильные камеры, производственные цеха	Реализуемая (готовая) продукция: -контроль органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах)	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	Ежедневно, каждое блюдо Согласно графика по объектам	Зав. производством, члены бракеражной комиссии Бракеражные журналы

		-ведение журнала бракеража готовой продукции -лабораторный контроль по микробиологическим показателям безопасности	ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации»		готовой продукции по договору с аккредитованной лабораторией
3	Санитарное состояние производственных цехов	Производственные цеха (внутрицеховой инвентарь, тара, разделочный инвентарь, руки, спецодежда)	Смывы на БГКП: контроль за качеством мытья внутрицехового инвентаря, контроль проведения генеральных уборок производственных помещений, оборудования инвентаря контроль соблюдения личной гигиены	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации»	В соответствии с утвержденным графиком по договору с аккредитованной лабораторией

		персоналом (руки, сан одежда)	питания. Методические рекомендации» СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья»			
4	Технология производства кулинарной продукции	Производствен ные цеха	Контроль за соответствием объема и ассортимента реализуемой продукции (соответствие утвержденному меню), правильность оформления технологической документации (технологических карт, меню-раскладок) Соблюдение санитарно- технологических требований при производстве кулинарной продукции. Наличие необходимой нормативно- технической документации Соблюдение санитарно- технологических требований при	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации» СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья»	Ежедневно постоянно и при каждом изменении ассортимен та	Зав. производством

			производстве кулинарной продукции и выпечки	Технологические карты, Рецептурные справочные сборники		
5	Ведение рабочей документации и по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, по результатам бракеража	Производственные чехи	Полнота, правильность и своевременность ведения и оформления документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов. Осуществление контроля за температурно-влажностным режимом в складских и производственных помещениях	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации» СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья»	Ежедневно	Зав. производством Листы регистрации параметров микроклимата в производственных помещениях и холодильных камерах
6	Поточность производства процессов	Производственные чехи	Контроль за наличием (отсутствием) общих, встречных, пересекающихся потоков	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и	Ежедневно	Руководитель производства, ответственный за

		сырья и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары и т.д.	оборотоспособности в них продовольственного сырья» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»		проведение производственного контроля
7 Транспорт для перевозки сырья, готовой продукции	автотранспорт	Контроль на этапе транспортировки Наличие личной медицинской книжки у водителя-экспедитора Мойка транспортного средства с применением специальных моющих средств -Прохождение дезинфекции автотранспорта Соблюдение товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации»	Ежедневно Постоянно при каждой транспортировке	Ответственные менеджеры поставщиков продуктов питания, по договорам поставки

8	Хранение продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий)	Складские помещения, производственные цеха	Контроль на этапе хранения: Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в том числе температурного режима) Контроль за соблюдением товарного соседства	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» MP 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» MP 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации» СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Руководитель производства, Руководители цехов, Начальник склада, кладовщики
9	Персонал объекта питания, подлежащий осмотру в санитарными правилами	Персонал, подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно при поступлении и сотрудника на работу,	Зав. производством гигиенический журнал Менеджер по персоналу

соответствии с санитарными правилами		предмет наличия кишечных инфекций Заключение договора с медицинской организацией на проведение медицинских обследований Контроль за полнотой обследований и соблюдением периодичности обследований Контроль за наличием соответствующей медицинской документацией (личные медицинские книжки) Наличие аптечки для оказания первой помощи	МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации» СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья» СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» Приказ от 12 апреля 2011 г. №302н Минздравсоцразвития Приказа Минтруда России № 988н, Минздрава № 1420н от 31.12.2020	далее 1 раз в год	
--------------------------------------	--	--	---	-------------------	--

10 Санитарно-техническое состояние	Складские, производственные бытовые помещения, оборудование	Капитальный и текущий ремонт Состояние сантехнических коммуникаций (водопровод, канализация) Наладка, испытание и паспортизация систем вентиляции и кондиционирования воздуха ППР (планово-профилактический ремонт) технологического оборудования (холодильного оборудования) Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования Исправность холодильного оборудования и правильность установки холодильных камер и холодильных шкафов Достаточность оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации» СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья»	1 раз в год и по мере необходимости	Комитет образования Всеволожского района города Санкт-Петербурга Администрации образовательных учреждений согласно контрактам и результатов проверок, аудитов и приемок образовательных учреждений
------------------------------------	---	---	--	-------------------------------------	---

11	Санитарно-противоэпидемический режим	Складские, производственные, подсобные, административно-бытовые помещения, оборудование	Контроль обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличие раздельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте Контроль режима мытья и дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день) *Контроль исполнения договора на проведение дератизационных и дезинфекционных работ Качество дератизационных работ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации» СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья» По графику генеральной уборки СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»	Ежедневно в соответствии с графиком 1 раз в месяц и по мере необходимости	Зав. производством *По договору со спец. организацией образовательным учреждением
----	--------------------------------------	---	---	---	--	--

		Качество дезинсекционных работ – согласно муниципальным контрактам возложен на администрацию образовательных учреждений	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»			
12	Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия	Производственные помещения	Текущая и генеральная уборка Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфектантами, условия их хранения Соблюдение частоты протирки стекол в оконных рамах Наличие маркированного уборочного инвентаря (раздельного для отдельных помещений,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации»	По графику постоянно По мере загрязнения постоянно	Зав. производством

	использование его по назначению, правильность хранения)	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья»	
Содержание территории, прилегающей к объекту	Прилегающая территория Благоустройство и санитарное содержание территории Оборудование площадки для сбора мусора Вывоз мусора и других видов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» MP 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» MP 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации» СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья»	Постоянно ежедневно Администрация образовательного учреждения

		СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СанПиН 2.2.1/2.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция»	
-Оборудование площадки для сбора мусора -Вывоз мусора и других отходов	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных		

			помещений, организации и проведению санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	
13	Контроль за состоянием производстве нной и окружающей среды	Вентиляция	- Контроль эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации» СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья»
		1 раз в год	Комитет образования Всеволожского района города Санкт- Петербург Администрация образовательны х учреждений согласно контрактам и результатов проверок, аудитов и приемов образовательны х учреждений	

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований

Показатели исследования				Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП)	кратность	Место замеров, количество замеров		
	2 раза в год	2 пробы исследуемого приема пищи	Салаты, сл. блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда	
Калорийность	1 раз в год	1 блюдо	Суточный рацион, приемы пищи	
Содержание витамина «С»	1 раз в год	1 блюдо	Третьи блюда	
Смывы на БКП	1 раз в год	10 смывов	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	
Смывы с объектов внешней среды 10 смывов)				
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	2 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей	

- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	2 смыва	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Микробиологические исследования сырья (рыба)	1 раз в год	1 проба	
Микробиологические исследования сырья (кура, мясо)	1 раз в год	1 проба	
Микробиологические исследования сырья (молочная продукция)	1 раз в год	1 проба	
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	

Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
---------------------	----------------------------	---------------	--

Перечень лабораторных исследований на 2020 г.

№ п/п	Наименование услуги	Количество
Лабораторные исследования смывов с поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами		
Лабораторные исследования смывов с поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами		
1	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	32
2	Смывы на иерсинии	64
3	Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	320
4	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	64
Лабораторные исследования готовых блюд		
5	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	64
Микробиологические исследования:		

6	Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	64
7	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	
8	Определение БГКП	64
9	Определение КМАФАнМ	64
10	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	64

Санитарно-химические исследования:

11	Определение энергетической ценности (по факту)	
12	Подсчёт энергетической ценности (теория)	32
13	Определение витамина С в пищевых продуктах	32
14	Определение достаточности термической обработки	32

Микробиологические исследования сырья (рыба)

15	Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	32
16	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	
17	Определение БГКП	32
18	Определение КМАФАнМ	32
19	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	32

Микробиологические исследования сырья (кура, мясо)

20	Определение БГКП	
21	Определение КМАФАнМ	32
22	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	32

Микробиологические исследования молочной продукции

23	Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	32
24	Определение БГКП	
25	Определение дрожжей, плесени	32
26	Определение КМАФАнМ	32
27	Определение ПКФ в т.ч. сальмонелл	32
Исследование воды питьевого водоснабжения		
28	Отбор проб воды холодного водоснабжения	
29	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ (холодная)	32
30	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	32

ПЕРЕЧЕНЬ
НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ВЫПОЛНЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ КОТОРЫХ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИ
ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ И ОКАЗАНИИ УСЛУГ,
ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральный закон от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ
Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (с изм., внесен. ФЗ от 07.12.2011 № 417-ФЗ)
Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей»
Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент таможенного союза ТР ТС022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
Технический регламент таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации»
СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья»
СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
СанПиН 2.2.1/2.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция»
МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации»
Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
СанПиН 2.3.2. 1078 -01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»
СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»
СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»
СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»
СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
МУ 5.1.008-01 «Порядок осуществления производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли»
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»
СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»
СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы»
СП 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация. Вибрация в помещениях жилых и общественных зданиях»
СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».