

«Утверждаю»

Генеральный директор

АО «КП НЕВА»

С.Н. Филиппов

«01» сентября 2024 год



ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В СТОЛОВОЙ ГБОУ СОШ 644

Приморского района

(разработана согласно требованиям Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил »)

1.	Наименование юридического лица или физического и их объектов	АО «КП НЕВА»
2.	Юридический адрес	196158, г. Санкт-Петербург, Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н
3.	Фактический адрес (место оказания услуг)	Санкт-Петербург, Богатырский пр., 19
4.	ОКПО	35463073
5.	ОКОГУ	4210001
6.	ОКВЭД	56.29
7.	БИК	044030790
8.	ОГРН	5067847016738
9.	КПП	781001001
10.	ИНН	7839335160
11.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Заместитель генерального директора Кравец Лидия Викторовна
12.	Вид деятельности, работ, услуг	Предоставление Услуги по организации питания

Перечень видов деятельности:

- 1 АО «КП НЕВА» оказывает услуги общественного питания;
- 2 АО «КП НЕВА» осуществляет хранение продуктов, приготовление и реализацию готовых блюд.

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведения

1. Заместитель генерального директора
2. Управляющий столовой
3. Буфетчик
4. Санитарный врач

Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации"
2. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
3. Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
5. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г.
6. Положение об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 15 сентября 2005 года № 569 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, № 39, ст. 3953);
7. Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ;

8. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

9. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277);

10. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);

11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

13. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

14. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

15. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

17. Письмо Руководителем Управлений Роспотребнадзора по субъектам РФ, Главным врачам ФГУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии» в субъектах Российской Федерации 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» (Утверждено Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко);

18. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

20. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

21. Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011
22. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
23. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
24. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
25. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
26. Технический регламент ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
27. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
28. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
29. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (ТР ЕАЭС 051/2021)
30. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

Выдержка из СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения

8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно

утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.

8.6.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

8.7.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться разделочные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. Мытье столовой посуды должно проводиться

отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Работники столовой проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4
1	Управляющий столовой	Заключение председателя	Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях
2	Заведующий производством	медицинской комиссии – 1 раз в год,	(прямая и правая боковая) - 1 раз в год.
3	Старший повар	по результатам осмотра	Исследование крови на сифилис, в дальнейшем 1 раз в год.
4	Повар	оториноларинголог, стоматолог,	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций
5	Повар-помощник	инфекционист* – при поступлении, в	и серологическое обследование на брюшной тиф - при
6	Пекарь	дальнейшем 1 раз в год.	поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим
7	Работник зала/		показаниям.
8	Кладовщик		Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в
9	Уборщик помещений	Дерматовенеролог - при поступлении	дальнейшем 1 раз в год.
10	Мойщик посуды	на работу, в дальнейшем 1 раза в год.	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при
11	Грузчик	*инфекционист только по	поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим
12	Водитель и т.д.	рекомендации врачей-специалистов	показаниям.
		участвующих в обследовании.	

	Осмотры врачей специалистов: Терапевт Психиатр Нарколог Гинеколог (с проведением бактериологического и цитологического исследований) Отоларинголог Стоматолог Невролог	Клинический анализ крови Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) ЭКГ Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина) Маммография для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года Все сотрудники старше 40 лет проходят 1 раз в год – измерение внутриглазного давления
Грузчик (п. 5.1 и 23 Приказа 29н) Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с	Заключение председателя медицинской комиссии – 1 раз в год, по результатам осмотра оториноларинголог, стоматолог, инфекционист* – при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год. Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раза в год. *инфекционист только по	Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) - 1 раз в год. Исследование крови на сифилис, в дальнейшем 1 раз в год. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям. Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим

неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	рекомендации врачей-специалистов участвующих в обследовании. + Врач-хирург, Врач-офтальмолог	показаниям. Клинический анализ крови Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) ЭКГ Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина) Маммография для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года Все сотрудники старше 40 лет проходят 1 раз в год – измерение внутриглазного давления + Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия
водитель п. 4.3.2 и п.23 Приказа 29н	1 раз в год	Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) - 1 раз в год. Исследование крови на сифилис, в дальнейшем 1 раз в год. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям. Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям. Клинический анализ крови Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) ЭКГ Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови

Общая вибрация (транспортная, транспортно- технологическая, технологическая)	1 раз в 2 года Врач-хирург Врач-офтальмолог Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Пальпестезиметрия Рефрактометрия (или скиаскопия) Исследование функции вестибулярного аппарата Тональная пороговая аудиометрия Тональная пороговая аудиометрия	глюкозы, холестерина) Маммография для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года Все сотрудники старше 40 лет проходят 1 раз в год – измерение внутриглазного давления + Рефрактометрия (или скиаскопия) Исследование функции вестибулярного аппарата
---	--	--

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию, все сотрудники старше 40 лет проходят 1 раз в год – измерение внутриглазного давления.

Кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным календарем РФ
прививочным календарем РФ
Работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против кори - лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
- против краснухи – девушки от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи;
- против Гепатита В - взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее;
- против гепатита А- декретированные контингенты.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу - **1 раз в год.** Крайность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

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

Таблица № 3

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения
1	2	3	4
1	Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей производственных помещений, внутридомовых инженерных сетей, наличие и состояние санитарно-бытовых помещений, освещенность)	Ежедневно	Управляющий, Заведующий производством
2	Санитарное содержание помещений: Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря. Использование производственного инвентаря по назначению и в соответствии с маркировкой. Генеральные уборки проводятся еженедельно с занесением отметки в журнал генеральных уборок. Наличие инструкций. Оценка качества проведения текущих и генеральных уборок.	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
3	Состояние обеспеченности моющими и дез. средствами и условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приотглавлению и использованию дез. растворов. Наличие и соответствие маркировки емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих средств (промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности).	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
4	Наличие маркированного уборочного инвентаря раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
5	Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря. Наличие инструкций по правилам мытья столовой посуды, кухонной посуды, по применению	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач –

	дезинфицирующих средств.		периодический контроль.
6	Контроль за раздельным хранением инвентаря для готовой и сырой продукции.	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
7	Контроль качества готовой продукции с отметкой в бракеражном журнале. Наличие технологических инструкций и ТТК.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции. Каждую партию готовой продукции.	Заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль.
8	Контроль температуры горячих жидких и иных горячих блюд с помощью термометра. Соответствие технологическим документам.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции.	Заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль.
9	Санитарное состояние используемого холодильного оборудования в помещениях столовой. Регистрация результатов в журнале контроля температуры холодильного оборудования	Ежедневно утром и вечером.	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
10	Санитарное состояние используемого холодильного оборудования складских помещений с фиксацией в журнале контроля температуры. Контроль температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов с занесением отметок в соответствующий журнал.	Ежедневно утром и вечером.	
11	Своевременный вывоз пищевых отходов, образующихся при оказании услуг. Правильность сбора пищевых отходов.	Ежедневно	Управляющий, заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль
12	Запас дезинфицирующих и моющих средств на месяц работы. Наличие документов и инструкций по их использованию.	1 раз в месяц	Управляющий, заведующий производством
13	Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Контроль за раздельным хранением верхней (личной одежды) и санитарной одежды. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.	1 раз в неделю Ежедневно	Заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль
14	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов. Заполнение журнала.	При поступлении новых партий сырья	Заведующий производством.

15	Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания. Соответствие маркировки.	Ежедневно	Управляющий структурного подразделения. Заведующий производством. Санитарный врач- периодический контроль.
16	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра.	Постоянно	Управляющий структурного подразделения. Заведующий производством. Санитарный врач.
17	Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей. Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены. Регистрация в гигиеническом журнале.	Ежедневно	Заведующий производством. Санитарный врач - периодический контроль.
18	Наличие договора со специализированной организацией на проведение профилактических мероприятий по дератизации и дезинсекции, контроль эффективности профилактических мероприятий. Акты выполненных работ.	Профилактические мероприятия по дератизации – 1 раз в месяц; Профилактические мероприятия по дезинсекции – 2 раза в месяц;	Управляющий, санитарный врач.
	Контроль за ее проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий специализированной организацией.	Визуальный контроль за наличием грызунов и насекомых на объектах – постоянно.	
19	Соблюдения правил личной гигиены персоналом. Наличие мыла и полотенца в местах для мытья рук. Соблюдение правил посещения туалета: снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халат, предназначенный для посещения туалета; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета. Наличие предупредительной надписи на входе в туалет.	Ежедневно	Заведующий производством. Санитарный врач - периодический контроль.

20	Отбор суточных проб: порционные блюда отбираются в полном объеме. Салаты, первые и третьи блюда, гарниры не менее 100 гр. Отобранные пробы сохраняются не менее 48 часов. Суточные пробы хранят в отдельном холодильнике либо на отдельной полке холодильника при температуре +2-+6.	Ежедневно Заведующий производством. санитарный врач - периодический контроль.
----	---	---

**Программа лабораторно-инструментальных исследований на базе аккредитованной лаборатории в
рамках производственного контроля**

Таблица № 4

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); - соответствие продукции по органолептическим показателям; - отсутствие признаков порчи и гнили на пищевой продукции; -отсутствие дефектов и деформации потребительской (первичной) упаковки	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов с занесением результатов в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Записывается каждая партия поступающей скоропортящейся продукции. Приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.3.2.1078-01; едлные

		поступающей пищевой продукции;		санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	
		-Лабораторный контроль поступающего сырья	1 раз в квартал	ТР ТС на соответствующие виды продукции, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности	
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса готовой продукции; - органолептические показатели;	Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда каждой партии приготовленной с занесением записи в бракеражный журнал 1 раз в квартал 1 раз в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01; нормативная и техническая документация Типовые программы производственного контроля, утв. письмом РПН от 13.04.09 №01\4801-9-32 СанПиН 2.3.2.1078-01; единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам,

				подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю) СанПиН 2.1.3684-21 Распоряжение №335- р от 26.12.1023 Комитета по Государственному заказу Правительства Санкт-Петербурга
--	--	--	--	--

	Контроль за безопасностью и качеством питьевой воды из системы холодного и горячего водоснабжения в помещениях пищеблоков		Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели, санитарно-химические показатели (по сокращенному перечню). По 1 пробе из системы ХВС и ГВС (на микробиологические показатели, на санитарно-химические показатели) на каждом пищеблоке.	1 раз в год	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 1.2.3685-21
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, готовые дезинфицирующие рабочие растворы	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллез и листерии Содержание действующих веществ в дезинфицирующих растворах	1 раз в год 1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В соответствии с программой производственного контроля АО «КП НЕВА» имеет договора на оказание услуг:

1. Проведение лабораторных исследований, инструментальных замеров
2. Проведение периодических медицинских осмотров сотрудников
3. Проведение мероприятий по дератизации, дезинсекции и дезинфекции
4. Вывоз пищевых отходов

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании; получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Действия согласно алгоритму экстренных мероприятий в случае возникновения острых кишечных инфекций (подозрений на возникновение острых кишечных инфекций)
Отключение электроэнергии	По возможности обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения, поставить в известность Получателя услуг.
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	Распределение продуктов, требующих охлаждения по работающим холодильникам.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию столовой, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания. Информировать органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы.
Неисправность вентиляционных систем	Поставить в известность Получателя услуг в соответствии с условиями Договора на оказание услуг, для принятия мер по устранению неисправностей
Обнаружение неспецифических запахов	Выявить источник, по возможности устранить.
Возникновение на объектах и сооружениях системы водоснабжения столовой аварийных ситуаций или технических нарушений, которые приводят или могут привести к ухудшению качества питьевой воды и условий водоснабжения. Отключение водоснабжения. Ухудшения	Информирование Получателя услуг в соответствии с условиями Договора на оказание услуг, для принятия мер по устранению неисправностей. Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Перечень объектов производственного контроля

1. Производственные помещения организации (санитарно-техническое состояние и оценка качества проведения уборки в производственных цехов, складских помещениях, вспомогательных помещений);
2. Технологическое оборудование (достаточное количество исправного технологического оборудования);
3. Сырье, полуфабрикаты (оценка, входящий продукции, соответствие сырья, полуфабрикатов нормативным требованиям, наличие сопроводительных документов на соответствие качества и безопасности; контроль условий хранения продовольствия, ведение соответствующей документации);
4. Готовая продукция (органолептическая оценка готовых блюд с занесением отметки в бракеражный журнал, соответствие готовой продукции техническим документам, наличие технологических инструкций, ТТК, соответствие продукции требованиям качества и безопасности);
5. Технологические процессы (соблюдение поточности сырой и готовой продукции, соблюдение последовательности этапов технологических процессов);
6. Рабочие места
7. Распределительная система питьевого водоснабжения (наличие горячего и холодного водоснабжения, качество воды, которая используется для оказания услуг);
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала: условия для соблюдения правил личной гигиены, соблюдение персоналом правил; личная медицинская книжка с отметками о прохождении медицинского осмотра и гигиенической аттестации, данные о вакцинации, ведение гигиенического журнала).
9. Готовые дезинфицирующие рабочие растворы (запас дезинфицирующих средств, сроки годности, условия хранения, использование готовых растворов, наличие инструкций по применению дезинфицирующих средств).
10. Договора (на медицинское обследование персонала, проведение лабораторных исследований в аккредитованных лабораторно-испытательных центрах, проведение дератизации и дезинсекции, вывоз пищевых отходов)
11. Поддержка и повышение качества оказания услуг (книга отзывов и предложений).

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

1. Гигиенический журнал (сотрудники) (приложении №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Записывается каждая партия готовой продукции. (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Записывается каждая партия поступающей скоропортящейся продукции. Приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Заполняется ежедневно утром и вечером. (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Журнал контроля температуры и влажности в помещениях склада. Заполняется ежедневно утром и вечером. (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. Журнал генеральных уборок.
8. Личные медицинские книжки работников. Заключительные акты по результатам периодических, профилактических осмотров сотрудников. Прививочные сертификаты.
9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
10. Копии договоров с обслуживающими организациями и поставщиками работ, услуг и товаров.
11. Документы, подтверждающие безопасность, качество и прослеживаемость пищевой продукции, безопасность и качество дезинфицирующих и моющих средств. Сопроводительная документация на пищевое сырье.
12. Книга отзывов и предложений

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

1. Управляющий столовой
2. Заведующий производством
3. Зав. складом /кладовщик
4. Старший повар
5. Повар
6. Помощник повара, изготовитель полуфабрикатов
7. Пекарь
8. Работник зала/официант
9. Мойщик столовой посуды
10. Мойщик кухонной посуды
11. Уборщик
12. Грузчик
13. Водитель