

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного казенного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом «Росинка»

\_\_\_\_\_ Л.П. Максимова

Приказ от 15.01.2024 г. № 26 -о

**Программа  
организации и проведения  
производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

***Пищеблок  
государственного казенного учреждения  
для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей  
«Детский дом «Росинка»***

Юридический и фактический адрес:

652270, Кемеровская область-Кузбасс, Чебулинский округ, пгт.Верх-Чебула,  
ул.Луговая, 25

Дата создания/пересмотра:	« 15 » ____ 01 ____ 2024 г.
Версия	1

## **1. Общие положения.**

1.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

1.2. Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства организуется с целью обеспечения оптимальных условий для воспитательного процесса с позиций сохранения и укрепления здоровья воспитанников.

1.3. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

1.4. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

1.5. Условия работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека (шума, вибрации, ультразвуковых, инфразвуковых воздействий, теплового, ионизирующего, неионизирующего и иного излучения), не должны оказывать вредное воздействие на человека.

1.6. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

1.7. Задачами производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства:

- предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди воспитанников;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности деятельности;
- предотвращение санитарных правонарушений, административных санкций и других видов ответственности за нарушение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.

1.8. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г., Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и

проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а также другими Санитарными правилами и нормами, методическими указаниями, рекомендациями, руководствами, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ.

## 2. Цель производственного контроля.

Охрана здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру. Обеспечение благоприятных условий труда работников, а также предотвращение загрязнения среды обитания населения и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека. Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками. Выполнение требований санитарного законодательства к обращению с отходами производства и потребления.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля на пищеблоке ГКУ «Детский дом «Росинка» с применением принципов ХАССП (Анализ [рисков](#) и критические контрольные точки - Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта.

## 3. Информация об учреждении.

<b>Адрес и реквизиты</b>	Государственное казенное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом «Росинка»  652270, Российская Федерация, Кемеровская область - Кузбасс, Чебулинский округ, пгт. Верх-Чебула, ул. Луговая, 25  ИНН 4244002338 КПП 421301001 Р/счет 03231643325370003900 ОТДЕЛЕНИЕ КЕМЕРОВО БАНКА РОССИИ // УФК по Кемеровской области-Кузбассу г. Кемерово к/сч. 40102810745370000032 БИК 013207212 л/с 03392212430
--------------------------	--

	ОГРН 1024201367486 ОКПО № 55623225 ОКВЭД 87.90 ОКАТО 3223755100 ОКТМО 32537000051 Эл. адрес сайта: <a href="http://ddomchebula.ucoz.com">http://ddomchebula.ucoz.com</a> Адрес эл. почты: <a href="mailto:l.p.maksimova@rambler.ru">l.p.maksimova@rambler.ru</a> тел./факс: 8(384)44 2-14-01
<b>Директор</b>	Максимова Людмила Петровна

**4. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке.**

4.1. ГКУ «Детский дом «Росинка» осуществляет следующие виды деятельности:

- услуги общественного питания.

4.2. Перечень выпускаемой продукции:

**1-е блюда**

*Борщ с капустой и картофелем*  
*Рассольник домашний*  
*Рассольник Ленинградский*  
*Свекольник*  
*Суп из овощей*  
*Суп картофельный с клецками*  
*Суп картофельный с макаронными изделиями*  
*Суп картофельный с мясными фрикадельками*  
*Суп картофельный с рыбой*  
*Суп крестьянский с крупой*  
*Суп молочный с крупой*  
*Суп молочный с макаронными изделиями*  
*Суп – лапша домашняя*  
*Щи из свежей капусты с картофелем*  
*Суп гороховый вегетарианский*  
*Суп картофельный с крупой и рыбными консервами*

**2-е блюда**

*Котлета капустная*  
*Сосиски, сардельки, колбаса-отварные*  
*Омлет натуральный*  
*Вареники ленивые*  
*Запеканка из творога*  
*Зразы творожные с изюмом*  
*Рыба, запечённая с картофелем по-русски*  
*Запеканка рисовая с творогом*  
*Рыба, запеченная в омлете*  
*Тефтели рыбные*  
*Бефстроганов из отварной говядины*  
*Бифитекс рубленый паровой*

Гуляш из говядины  
Жаркое по- домашнему  
Сельдь с гарниром  
Запеканка капустная с говядиной  
Зразы из говядины с рисом паровые  
Картофельная запеканка с мясом  
Котлеты, биточки, шницели  
Плов из отварной говядины  
Тефтели из говядины паровые  
Курица в соусе с томатом  
Плов из отварной птицы  
Курица отварная  
Тефтели из говядины с рисом «Ёжики»  
Каша гречневая рассыпчатая  
Рис отварной  
Макаронные изделия отварные  
Капуста тушеная  
Картофельное отварной  
Картофельное пюре  
Яйцо вареное  
Пудинг из творога (запеченный)  
Котлеты рыбные

### **Кашаи**

Каша гречневая вязкая на молоке  
Каша манная молочная вязкая  
Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая  
Каша молочная пшеничная жидкая  
Каша рисовая молочная жидкая

### **Мучные, кондитерские и булочные изделия**

Булочка «Веснушка»  
Булочка ванильная  
Булочка домашняя  
Ватрушки с творожным, овощным, фруктовым, сладким фаршами  
Пирожки печенные из сдобного теста

### **Напитки**

Компот из смеси сухофруктов  
Какао с молоком  
Молоко кипяченое  
Кофейный напиток с молоком  
Чай с сахаром  
Кисель из концентрата плодового или ягодного.

## **5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, их обязанности.**

5.1. Возложение обязанностей по осуществлению производственного контроля на сотрудников учреждения производится в соответствии с приказом руководителя учреждения на следующих сотрудников:

- заместитель директора по АХЧ,
- заместитель директора по БОП,

- заместитель директора по ВР,
- педагог-организатор,
- медицинская сестра,
- заведующий складом.

5.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля;
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;
- осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

## **6. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок.**

6.1. Лица, осуществляющие работы в организациях общественного питания, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе производства, хранения, реализации, в том числе по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта, должны иметь санитарные книжки.

6.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации указан в таблице

*Таблица*

№ п/п	Должность	Наименование производственного фактора, вида работы согласно Приказу 29н (с 01.04.2021г.)	Периодичность ФЛГ <sup>2</sup>	Периодичность Медицинского осмотра	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация
1	Зав. складом	Прил.: п. 23	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
2	Повар				
3	Кух. работник				

<sup>1</sup> Результаты медицинского осмотра и профилактические прививки должны быть занесены в учётную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.).

<sup>2</sup> Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2017 № 124н «Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза»; в соответствии с п. 4 ст. 8 ФЗ от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ».

6.3. В соответствии с Приложением к Приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29-н, работники, указанные в таблице, проходят следующие медицинские осмотры, обследования.

<b>Наименование осмотров, обследований</b>	<b>Кратность обследований</b>
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Рентгенография грудной клетки	1 раз в год
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям
Мазки на гонорею	При поступлении на работу
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раза в год
Клинический анализ крови	Не реже 1 раза в год
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раза в год

Электрокардиография	Не реже 1 раза в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раза в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте 40 лет 1 раз в 2 года
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям

6.4. В соответствии с Приложением № 2 к Приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29-н, к медицинским противопоказаниям для работы в организациях пищевой промышленности, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе при проведении работ по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, являются следующие заболевания и бактерионосительство:

- брюшной тиф, паратифы, сальмонеллёз, дизентерия;
- гельминтозы;
- сифилис в заразном периоде;
- лепра;
- педикулез;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъятиями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелёгочный туберкулёз с наличием свищей, бактериоурии, туберкулёзной волчанки лица и рук;
- гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- озена.

6.5. Вакцинация всех сотрудников проводится в соответствии Приказом Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 г. № 1122-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»:

Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	2
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против вирусного гепатита В	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее
Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)



Вакцинация от дизентерии, вирусного гепатита А (сотрудники общественного питания)	При наличии эпид.показаний (Постановление принимается на местном уровне)
Вакцинация против ковида	При наличии эпид.показаний
Вакцинация против гриппа	Ежегодно

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

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
<b>1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:</b>				
1.1	Контроль наличия и правильности оформления предъявленной товарно-сопроводительной документации	Каждая партия	Заведующий складом	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.2	Контроль соответствия маркировки на упаковке вложению (поступившей продукции) и целостности упаковки	Каждая партия	Заведующий складом	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
1.3	Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (идентификация)	Каждая партия	Заведующий складом	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.4	Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям	Каждая партия	Заведующий складом	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011
1.5	Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции	Каждая партия	Заведующий складом	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.6.	Контроль санитарного состояния кузова	Каждая поставка	Заведующий складом	ТР ТС 021/2011
<b>2. Контроль процессов производства и хранения пищевой продукции</b>				
2.1	Контроль за соблюдением точности технологического	Постоянно	Повар	ТР ТС 021/2011,

	процесса			СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.2	Контроль за соблюдением условий хранения скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции (контроль температуры в холодильных камерах, а также контроль наличия измерительных приборов (термометры, психрометры))	Два раза в смену	Заведующий складом, медицинская сестра	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.3	Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	Ежемесячно	Заведующий складом	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.4	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	Постоянно	Заведующий складом	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.5	Контроль за соблюдением сроков хранения	Постоянно	Заведующий складом, медицинская сестра	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.6	Оценка готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	Бракеражная комиссия, медицинский работник	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.7	Лабораторный контроль продукции, физических факторов, водопроводной воды (согласно приведенной ниже таблицы)	В соответствии и с ППК	Ежегодное заключение договоров, для проведения лабораторных измерений.	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.8.	Отбор суточных проб готовых блюд	Ежедневно, каждый прием пищи	Медицинская сестра, повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.9.	Контроль за соблюдением норм питания: - контроль за витаминизацией питания - использование витаминных напитков, соков, фруктов, свежих овощей.	Постоянно	Медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
<b>3. Контроль технологической дисциплины:</b>				
3.1	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Медицинская сестра	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.2	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации	Постоянно	Медицинская сестра	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
<b>4. Мероприятия по обеспечению надлежащих санитарно-гигиенических условий в учреждении общественного питания</b>				
4.1	Организация периодических и генеральных уборок основного и вспомогательного оборудования, помещений, производственных и складских участков	Ежемесячно	Повар, медицинская сестра, кух.работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2	Своевременное заключение договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, удаление отходов	Ежегодно	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным и разделочным инвентарем, предметами материально-технического обеспечения, ветошью	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.4.	Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации, технологического, холодильного оборудования	Постоянно	Директор, заместитель директора по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
<b>5. Мероприятия по соблюдению личной гигиены и контроля здоровья персонала</b>				
5.1	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала: - определение контингентов и составление поименных списков лиц, подлежащих медицинским осмотрам; - направление работников в ЛПУ для прохождения медосмотров; - контроль за наличием медицинской документации по медицинским осмотрам; Составление пофамильных списков лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год	Ежегодно и при поступлении и на работу	Медицинская сестра  Медицинская сестра  Специалист по кадрам Зам.директора по БОП	Приказ МЗ России № 29н (с 01.04.2021г.)
5.2	Контроль за соблюдением здоровья и отсутствие гнойничковых заболеваний открытых участков тела	Ежедневно	Медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5.3.	Бесконтактная термометрия детей и сотрудников	Ежедневно	Воспитатели групп, медицинская сестра	СП 2.4.3648-20
5.4	Организация своевременного санитарно-гигиенического обучения работающих сотрудников	1 раз в 2 года	Медицинская сестра	Приказ МЗиСР РФ №290
5.5	Обеспечение персонала санитарной одеждой установленного образца, включая расходные материалы	Постоянно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.6	Проведение санитарно-оздоровительных мероприятий	При необходимости	Зам. директора по УВР, медицинская сестра, воспитатели	Приказ МЗ России № 29н (с 01.04.2021г.)
5.7.	Специальная оценка условий труда	Не реже 1 раза в 5 лет	Директор, зам. директора по БОП	ТК РФ
5.8.	Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест	При организации рабочего места	Директор, зам. директора по БОП	№426-ФЗ
5.9.	Наличие условий и помещений для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, душевые, гардеробные, комната приема пищи, мыло, одноразовые полотенца)	Постоянно	Зам. директора по АХЧ, медицинская сестра	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.10.	Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Постоянно	Машинист по стирке и ремонту спецодежды, медицинская сестра	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

#### **6. Общие мероприятия**

6.1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное ее изучение должностными лицами	Постоянно	Директор	ТР ТС 021/2011
6.2.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Постоянно	Директор, заместители директора	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.3.	Предоставление информации о результатах производственного контроля в Территориальный	По запросу Управления Роспотребна	Директор	№ 52-ФЗ

	отдел Управления Роспотребнадзора	дзора		
6.4.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях (отключение водоснабжения, электроэнергии, аварий канализационной системы и т.п.), о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении аварийных ситуаций	Директор	№ 52-ФЗ
<b>7. Контроль за инженерными коммуникациями, оборудованием</b>				
7.1.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и установок: Вентиляция: - проведение плановых обследований системы механической вентиляции, оценка эффективности работы системы и ее технической исправности. Водопровод, канализация, системы отопления и освещения: - исправность, своевременность проведения профилактических ремонтных работ; - своевременность замены осветительных приборов и оборудования.	1 раз в год и после реконструкции, модернизации  2 раза в год и после реконструкции, модернизации	Зам. директора по АХЧ  Зам. директора по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.2.	Контроль за техническим состоянием помещений: - контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования, правильности расстановки в соответствии с проектной документацией; - контроль состояния отделки поверхностей стен, потолков, полов и инженерных сетей в пределах занимаемой площади. - мойка и очистка остекления.	1 раз в квартал  1 раз в год  1 раз в 6 месяцев	Зам. директора по АХЧ, повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.3.	Контроль за техническим состоянием электрооборудования	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	ТР ТС 021/2011

**8. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

Наименование услуг	Количество исследований, измерений, часов	Кратность
Лабораторные исследования		
Энергетическая ценность готовых блюд		
1 блюдо	1	1
2 блюдо	1	1
3 блюдо	1	1
Определение аскорбиновой кислоты (Витамин «С») в 3 блюде	1	2
Микробиологические исследования: блюда из мяса, рыбы, птицы		
КМАФАнМ	3	1
БГКП	3	1
Бактерии рода Proteus	3	1
Staphylococcus aureus	3	1
Патоген., в. Том числе сальмонеллы	3	1
Микробиологические исследования питьевой воды		
ОМЧ	1	2
ТКБ	1	2
колифаги	1	2
Смывы БГКП (пищевлок)	10	1
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	10	1
Измерение факторов внешней среды		
Измерение освещенности (рабочее место)	2	1
Измерение микроклимата (рабочее место)	2	2
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	1	1

Микробиологические исследования кулинарные исследования проводить на соответствие требования

**Примечание:** Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с аккредитованной лабораторией. Перечень факторов, периодичность, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

## **9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.**

9.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции;
- несоответствие воды по микробиологическим показателям;
- загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ;
- аварии на водопроводно-канализационных системах производства;
- наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала.

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

9.2 Аварийные ситуации, управляемые локально на предприятии:

- отключение электроэнергии, воды, засор канализации;
- остановка работы холодильного оборудования;
- выход ККТ за установленные критические пределы;
- заболевание сотрудника, вызванное инфекцией кишечной этиологии.

## **10. Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта**

Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта осуществляют в соответствии со ст. 25 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 02.01.2000 и Постановлением Правительства РФ «Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» № 1263 от 29.09.97.

## **11. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля.**

1. Журнал учета проверок юридического лица.

2. Гигиенический журнал (сотрудники)
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
4. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
5. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
6. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
7. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
9. Журнал учета аварийных ситуаций.
10. Журнал допуска к работе работников учреждения.
11. Ведомость контроля за рационом питания.
12. Журнал теплового оборудования на пищеблоке.
13. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
14. Журнал контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований на пищеблоке.
15. Журнал обучения сотрудников.
16. Анкета здоровья.
17. Журнал учета мероприятий по дезинсекции.
18. Журнал учета мероприятий по дератизации.
19. Журнал учета инфекционных заболеваний.
20. Журнал входного контроля сырья и вспомогательных материалов.
21. Журнал контроля за хранением продуктов и сырья.
22. Журнал допуска к работе сотрудников учреждения.
23. Журнал-график технического обслуживания и ремонта оборудования.
24. Журнал визуального контроля санитарного состояния пищеблока.
25. Журнал учета проведения генеральных уборок.

<sup>4</sup> Перечень форм учета может быть дополнен или изменен.