

«Утверждено»
Генеральный директор
АО «КП НЕВА»
С.Н. Филиппов



«01» сентября 2025 год

ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В СТОЛОВЫХ ГБОУ школах
Приморского района г. Санкт-Петербурга
АО «КП НЕВА»

(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...», разработана согласно МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям.»).

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)	<p>ГБОУ СОШ № 13</p> <p>Санкт-Петербург, ул. Торжковская, д.30, лит.А</p> <p>ГБОУ СОШ № 38</p> <p>Санкт-Петербург, пр. Авиаконструкторов, д. 15, корп. 2, литера А.</p> <p>ГБОУ лицей № 40</p> <p>Санкт-Петербург, Комендантский проспект, дом 22, корпус 3, литер А</p> <p>ГБОУ лицей № 64</p> <p>Санкт-Петербург, Богатырский пр., д. 61, корп.2 лит. А.</p> <p>ГБОУ СОШ № 106</p> <p>Санкт-Петербург, Сердобольская ул., д. 50/52, литер А.</p> <p>Санкт-Петербург, Омская ул., д. 16, литер А.</p> <p>ГБОУ гимназия № 116</p> <p>Санкт-Петербург, ул. Новосибирская, д.16, корп.2, литер.А</p> <p>Санкт-Петербург, Ланское шоссе, д.,5, корп.2, литер.А</p> <p>ГБОУ СОШ № 320</p> <p>Санкт-Петербург, ул. Оптиков, д.47, корпус 5, литер А.</p> <p>ГБОУ СОШ № 440</p> <p>Санкт-Петербург, п. Ольгино, ул. Хвойная, д. 35, лит. А</p> <p>ГБОУ СОШ № 428</p> <p>Санкт-Петербург, Юнтоловский пр., дом 51, корп. 6, стр. 1.</p> <p>Санкт-Петербург, Юнтоловский пр., дом 40, корп. 1, стр. 1.</p> <p>ГБОУ СОШ № 555</p>

		Санкт-Петербург, Комендантский пр., д.17, корп.3, лит. А ГБОУ СОШ № 581 Санкт-Петербург, пр. Авиаконструкторов, д. 22, корпус 1, литер А. ГБОУ СОШ № 596 Санкт-Петербург, ул. Камышовая, д. 18 лит.А. ГБОУ лицей № 597 Санкт-Петербург, 3-я линия 1-й половины, д. 10А ГБОУ СОШ № 598 Санкт-Петербург, ул. Ситцева, д.15, лит.А. ГБОУ СОШ № 600 Санкт-Петербург, ул. Школьная, д. 114, корп. 3, лит. А; Санкт-Петербург, ул. Яхтенная, д. 7, корп. 3, лит. А. ГБОУ СОШ № 618 Санкт-Петербурга, ул. Гаккелевская д. 24 литер А. ГБОУ СОШ № 640 Санкт-Петербург, ул. Савушкина, дом 111, корп. 2, литер А. ГБОУ СОШ № 644 Санкт-Петербург, Богатырский пр., дом 19, литер А. ГБОУ СОШ № 657 Санкт-Петербург, Комендантский
4.	ОКПО	35463073
5.	ОКОГУ	
6.	ОКВЭД	56.29
7.	БИК	044525360
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 услуг 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 проведение

1. Заместитель генерального директора
2. Руководитель направления
3. Территориальный управляющий
4. Заведующий производством
5. Санитарный врач
6. Технолог

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

№	Наименование документа	Регистрационный номер документа
1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023 г.)
2.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020 г.)
3.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	от 27.12.2002. № 184-ФЗ (ред. 02.07.2021 г.)
4.	Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»	от 09.01.1996 г. № 3-ФЗ (ред. от 18.03.2023 г.)
5.	Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха»	от 04.05.1999 г. № 96-ФЗ (ред. от 13.06.2023 г.)
6.	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ (ред. от 04.08.2023 г.)
7.	Закон «О защите прав потребителей»	от 07.02.1992 г. № 2300-1 (ред. от 04.08.2023 г.)
8.	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ (ред. от 24.07.2023 г.)
9.	Федеральный закон «Об охране окружающей среды»	от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ (с изм. от 25.12.2023 г.)
10.	Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ (ред. от 11.06.2021 г.)
11.	Федеральный закон «О специальной оценке условий труда»	от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ (ред. от 24.07.2023 г.)
12.	Федеральный закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ (ред. от 25.12.2023 г.)
13.	«Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах»	ГОСТ Р 56237-2014
14.	«Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»	ГОСТ Р 51232-98
15.	«Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88
16.	«Система стандартов безопасности труда. Вибрационная безопасность. Общие требования»	ГОСТ 12.1.012-2004
17.	«Система стандартов безопасности труда. Эксплуатация водопроводных и канализационных сооружений и сетей. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.3.006-75

18.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
19.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
20.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
21.	«Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»	МР 2.4.0179-20
22.	«Методические рекомендации к организациям общественного питания населения»	МР 2.3.6.0233-21
23.	«Внутренний водопровод и канализация зданий»	СП 30.13330.2020
24.	«Естественное и искусственное освещение»	СП 52.13330.2016
25.	«Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2020
26.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»	СП 2.3.6.3668-20
27.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
28.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
29.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями №1 (СП 1.1.2193-07 от 27 марта 2007 года)	СП 1.1.1058-01
30.	«Внутренние санитарно-технические системы зданий»	СП 73.13330.2016
31.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
32.	«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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21
33.	«Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды. Методические указания»	МУК 4.2.1018-01
34.	«Оценка освещенности рабочих мест»	МУ 2.2.4.706-98/ МУ ОТ МР 01-98
35.	«Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды»	МУ 2671-83

36.	«Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006-05
37.	«О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»	Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 г., № 402 (ред. от 07.04.2009 г.)
38.	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229
39.	«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»	Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 г. № 29Н (ред. от 01.02.2022 г. № 44Н)
40.	«О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»	Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 г. № 224 (ред. от 16.11.2018 г.)
41.	«Об утверждении межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»	Приказ Минздравсоцразвития от 01.06.2009 г. № 290 н
42.	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31.12.2020 г. № 988н/1420 н
43.	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 г. № 1122н
44.	«О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда»	Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 г. № 2464
45.	«Об усилении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда»	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.03.2007 г. № 16

46.	«Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н
47.	Межгосударственный стандарт система стандартов безопасности труда. «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88
48.	Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3 Методы контроля соблюдения процессов изготовления»	ГОСТ Р 54607.3-2014
49.	«Методические рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»	МР 2.3.0279-22
50.	«Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»	МР 5.1.0096-14
51.	«Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»	МР 4.2.0220-20
52.	«Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды»	МУ 2671-83
53.	«Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»	МУ 2.3.975-00
54.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
55.	«Руководство. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»	Р 3.5.1904-04
56.	«Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»	ГОСТ Р 51705.1-2024
57.	Методические указания. «Методы контроля. Химические и микробиологические факторы. Оценка полнотности и выявления фальсификации молочной продукции»	МУ 4.1/4.2.2484-09
58.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
59.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
60.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
61.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
62.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013

63.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию»	ТР ТС 023/2011
64.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
65.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
66.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016
67.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	ТР ЕАЭС 044/2017
68.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»	ТР ЕАЭС 051/2021
69.	Региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций, утвержденный распоряжением Управления социального питания	Распоряжение УСП №01-04-12/23-0-0 от 10.08.2023

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 °С до +6 °С.

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 разделные 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	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 гелиминтозы - 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	Электрик/сантехник	рекомендации врачей-специалистов,	показаниям.
13	Водитель и т.д.	участствующих в обследовании.	

Осмотры врачей специалистов:		Клинический анализ крови
Терапевт	Клинический анализ мочи (Удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	
Психиатр	ЭКГ	
Нарколог	Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)	
Гинеколог (с проведением бактериологического и	Маммография для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года	
цитологического исследований)	Все сотрудники старше 40 лет проходят 1 раз в год – измерение	
Отоларинголог	внутриглазного давления	
Стоматолог		
Невролог		

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

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- взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее;
 - против дизентерии Зонне-1 раз в год.
- Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год.
- Кратность 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	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 ежедневно 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 приготовлению 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 оборотного инвентаря раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние оборотного 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.	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
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	1 раз в неделю	Заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль

	санитарной одежды. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.		
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	Проведение профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за ее проведением. Наличие договора на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий специализированной организацией. Акты выполненных работ.	Профилактические меропрития по дератизации-1 раз в месяц Профилактические меропрития по дезинсекции-2 раза в месяц	Управляющий, санитарный врач.
	Визуальный контроль за наличием грызунов и насекомых на объектах-постоянно.		

<p>19</p> <p>Соблюдения правил личной гигиены персоналом. Наличие мыла и полотенец 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.</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Заведующий производством. санитарный врач - периодический контроль.</p>
<p>20</p> <p>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.</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Заведующий производством. санитарный врач - периодический контроль.</p>

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

Таблица № 4

№ п/п	Наименование объекта контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, 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	<p>-Оценка условий транспортировки;</p> <p>-соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие требованиям и маркировки товара действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p>-Лабораторный контроль поступающего сырья</p>	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов с занесением результатов в журнал входящего контроля	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПин 2.3/2.4.3590-20; единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) Распоряжение УСП

				несоответствие качества сырья заявленному сопроводительной документации, но не менее 10 проб 1 раз в квартал	№01-04-12/23-0-0 от 10.08.2023
2	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - Условия хранения пищевой продукции; - оценка маркировки, сроков годности; - оценка состояния упаковки; - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневно регистрируемой в журнале - Ежедневно 	<ul style="list-style-type: none"> ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, СанПин 2.3/2.4.3590-20
3	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	<ul style="list-style-type: none"> Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса готовой продукции; - органолептические показатели; - микробиологические показатели; 	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневно - Ежедневно, каждый вид блюда каждой приготовленной партии занесением записи в бракеражный журнал - Не реже 1 раза в 	<ul style="list-style-type: none"> СанПин 2.3/2.4.3590-20; нормативная и техническая документация единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

				квартал	Распоряжение УСП №01-04-12/23-0-0 от 10.08.2023
		<p>- лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, физико-химический состав.</p> <p>Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели, физико-химические показатели (по сокращенному перечню). По 2 пробы (1 на микробиологические показатели, 1 – на химические показатели) с каждой столовой.</p>	<p>- Не реже 1 раза в квартал</p>	<p>-1 раз в год, в том числе на пищеблоках, работающих по принципу распределительных буфетов</p>	<p>СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 2.1.3685-21</p>
4	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	<p>- Оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим);</p> <p>- оценка сроков годности готовой продукции;</p> <p>- оценка состояния упаковки готовой продукции.</p>	<p>-Ежедневно, каждую партию продукции</p>	<p>ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>
5	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, готовые	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на ВГКП, яйца гельминтов, патогенные, в том	<p>-Не реже 1 раза в квартал, не менее 10, в том числе на пищеблоках, работающих по</p>	<p>ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Распоряжение УСП №01-04-12/23-0-0 от</p>

	Дезинфицирующие рабочие растворы	Числе салмонеллу и листерию	принципу распределительных буфетов	10.08.2023	
6	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Содержание действующих веществ в дезинфицирующих растворах	- Не реже 1 раза в год	ТР ТС 021/2011, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПин 2.1.3684-21, СанПин 2.1.3685-21
		Проведение 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)		

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 дератизации и дезинсекции
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.	Рассредоточение 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.
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 качества питьевой воды в столовой.	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 цехов, складских помещениях, вспомогательных помещений);
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 точности 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 обслуживание 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 учета температуры и влажности холодильного оборудования. Заполняется ежедневно утром и вечером. (Приложение №2 СанПин 2.3/2.4.3590-20).
4. Журнал контроля температуры и влажности в помещениях склада. Заполняется ежедневно утром и вечером. (Приложение №3 СанПин 2.3/2.4.3590-20).
5. Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. Журнал генеральных уборок.
7. Личные медицинские книжки работников.
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
9. Копии договоров.
10. Сопроводительная документация на пищевое сырье.
11. Книга отзывов и предложений

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической

подготовке и аттестации:

1. Территориальный управляющий
2. Заведующий производством
3. Кладовщик
4. Повар
5. Кухонный работник
6. Пекарь
7. Работник зала
8. Мойщик столовой посуды
9. Мойщик кухонной посуды
10. Уборщик

11. Водитель
12. Сантехник/электрик
13. и т. д.