

Основные разделы Программы производственного контроля.

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

- Статьи 11, 32 № 52 - ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Пункты 1.5, 2.5, 2.6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- Пункт 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

2. Осуществление своей деятельности (оказание услуг общественного питания) проводится согласно официально изданным нормативным документам (со всеми изменениями, редакциями и дополнениями):

№	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	Законы Российской Федерации (ФЗ)	
1.1	Конституция Российской Федерации от 12.12.1993г.	
1.2	Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г.	№ 52-ФЗ
1.3	Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г.	№ 2300-1
1.4	Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 26.12.2008г.	№ 294-ФЗ
1.5	Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 04.05.2011г.	№ 99-ФЗ
1.6	«Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001г.	№ 197-ФЗ
1.7	Федеральный закон «Кодекс РФ об административных правонарушениях» от 30.12.2001г.	№ 195-ФЗ
1.8	Федеральный закон «О введении в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» от 30.12.2001г.	№ 196-ФЗ
1.9	Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г.	№ 29-ФЗ
1.10	Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении» от 07.12.2001г.	№ 416-ФЗ
1.11	Федеральный Закон РФ «О радиационной безопасности населения» от 09.01.1996г.	№ 3-ФЗ
1.12	Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в РФ» от 21.11.2011г.	№ 323-ФЗ
1.13	Федеральный закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» от 22.11.1995г.	№ 171-ФЗ
1.14	Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции» от 23.02.2013г.	№ 15-ФЗ
1.15	Федеральный закон РФ «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002г.	№ 7-ФЗ

1.16	Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха» от 04.05.1999г.	№ 96-ФЗ
1.17	Федеральный Закон «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» от 24.07.1998г.	№ 125-ФЗ
1.18	Федеральный закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.1998г.	№ 157-ФЗ
1.19	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998г.	№ 89-ФЗ
1.20	Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002г.	№ 184-ФЗ
1.21	Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» от 28.12.2013г.	№ 426-ФЗ
1.22	Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.2001г.	№ 77-ФЗ
1.23	Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993г.	№ 4979-1
1.24	Федеральный закон «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013г.	№ 44-ФЗ
1.25	Федеральный закон "О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера" от 21.12.1994г.	№ 68-ФЗ
1.26	Федеральный закон «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)» от 30.03.1995г.	№ 38-ФЗ
1.27	Устав (основной закон) Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 26.04.1995г.	№ 4-оз
1.28	Закон Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-мансийском автономном округе – Югре» от 30.01.2016г.	№ 4-оз
1.29	Закон Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «О принципах организации питания обучающихся в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры» от 10.12.2019г.	№ 90-оз
1.30	Закон Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «О регулировании отдельных вопросов в сфере охраны здоровья граждан в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» от 26.06.2012г.	№ 86-оз
1.31	Закон Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «О защите населения и территорий Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от чрезвычайных ситуаций межмуниципального и регионального характера» от 16.10.2007г.	№ 135-оз
1.32	Закон Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Об образовании в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» от 01.07.2013г.	№ 68-оз
1.33	Закон Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей, имеющих место жительства в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» от 30.12.2009г.	№ 250-оз

1.34	Закон Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «О дополнительных гарантиях и дополнительных мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, усыновителей, приемных родителей в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» от 09.06.2009г.	№ 86-оз
1.35	Закон Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Об административных правонарушениях» от 11.06.2010г.	№ 102-оз
1.36	Закон Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «О регулировании отдельных вопросов в области оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» от 16.06.2016г.	№ 46-оз
1.37	Закон Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «О регулировании отношений в сфере профилактики потребления токсических веществ, незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ, наркомании и токсикомании в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» от 11.12.2013г.	№ 121-оз
1.38	Закон Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Об охране труда в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» от 10.02.1998г.	№ 2-оз
2.	Постановления	
2.1	«Правила оказания услуг общественного питания», Постановление Правительства РФ от 21.09.2020г.	№ 1515
2.2	«О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», Постановление Правительства РФ от 21.12.2000г.	№ 987
2.3	«Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности», Постановление Правительства РФ от 16.07.2009г	№ 584
2.4	«Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде», Постановление Правительства РФ от 28.12.2020г.	№ 2314
2.5	«Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», Постановление Правительства РФ от 01.12.2009г.	№ 982
2.6	«О производстве и обороте мяса птицы», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2008г.	№ 33
2.7	«О дополнительных мероприятиях по снижению рисков распространения COVID-19 в период сезонного подъема заболеваемости острыми респираторными вирусными инфекциями и гриппом», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.10.2020г.	№ 31
2.8	«О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в эпидемическом сезоне 2021-2022 годов», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.07.2021г.	№ 20

2.9	«О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне 2020-2021 годов», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2020г.	№ 20
2.10	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г.	№ 16
2.11	«Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020г.	№ 15
2.12	«О дополнительных мерах по недопущению распространения COVID-19», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.03.2020г.	№ 9
2.13	«Об обеспечении режима изоляции в целях предотвращения COVID-19», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2020г.	№ 7
2.14	«О дополнительных мерах по снижению рисков распространения COVID-19», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.03.2020г.	№ 6
2.15	«О дополнительных мерах по снижению рисков завоза коронавирусной инфекции», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.03.2020г.	№ 5
2.16	«О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCoV», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31.01.2020г.	№ 3
2.17	«О дополнительных мероприятиях по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCoV», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.01.2020г.	№ 2
2.18	«О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.03.2021	№ 10
2.19	«Об утверждении перечня социально значимых заболеваний и перечня заболеваний, представляющих опасность для окружающих», Постановление Правительства РФ от 01.12.2004г.	№ 715
2.20	«О введении режима повышенной готовности в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», Постановление Губернатора Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 18.03.2020г.	№ 20
2.21	«О дополнительных мерах по предупреждению распространения ОРВИ и гриппа, снижению рисков завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) на территории города Нижневартовска. Постановление администрации города Нижневартовска от 18.03.2020г.	№ 236

2.22	«О мерах по предотвращению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID-2019, в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», Постановление Губернатора Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 05.04.2020г.	№ 28
2.23	«О мерах по предотвращению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID-19, в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», Постановление Губернатора Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 09.04.2020г.	№ 29
2.24	«О мерах по предотвращению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной Covid-19, в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», Постановление Губернатора Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 14.06.2021г.	№ 83
2.25	«Об обеспечении питанием обучающихся в общеобразовательных организациях в в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 04.03.2016г.	№ 59-п
2.26	«Об утверждении Порядка предоставления в 2020 году субсидий юридическим лицам (за исключением государственных (муниципальных) учреждений), оказывающим услуги по организации питания в муниципальных и частных общеобразовательных организациях города Нижневартовска, на частичное возмещение затрат по выплате заработной платы работникам в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановление администрации города Нижневартовска Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 19.06.2020г.	№ 540
3.	Технические регламенты Таможенного союза (ТРТС)	
3.1	«О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г. № 769	ТР ТС 005/2011
3.2	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011г. № 797	ТР ТС 007/2011
3.3	«О безопасности машин и оборудования», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 18.10.2011г. № 823	ТР ТС 010/2011
3.4	«О безопасности средств индивидуальной защиты», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 878	ТР ТС 019/2011
3.5	«О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880	ТР ТС 021/2011
3.6	«Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 881	ТР ТС 022/2011
3.7	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882	ТР ТС 023/2011
3.8	«Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883	ТР ТС 024/2011
3.9	«О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического	ТР ТС 027/2012

	лечебного и диетического профилактического питания», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 05.06.2012г. № 34	
3.10	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012г. № 58	ТР ТС 029/2012
3.11	«О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 67	ТР ТС 033/2013
3.12	«О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 68	ТР ТС 034/2013
3.13	«Технический регламент на табачную продукцию», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 12.11.2014г. № 107	ТР ТС 035/2014
3.14	«О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016г. № 162	ТР ЕАЭС 040/2016
3.15	«О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017г. № 45	ТР ЕАЭС 044/2017
3.16	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299	ЕСЭиГТ №299
4	Санитарные правила (СП)	
4.1	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г. № 18	СП 1.1.1058-01
4.2	«Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07. СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007г. № 13	СП 1.1.2193-07
4.3	«Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 01.02.2000г.	СП 3.1.958-00
4.4	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020г. № 44	СП 2.1.3678-20
4.5	«Санитарные правила по определению класса опасности токсичных отходов производства и потребления», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.06.2003г. № 144	СП 2.1.7.1386-03
4.6	«Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020г. № 15	СП 3.1.3597-20

4.7	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28	СП 2.4.3648-20
4.8	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. № 16	СП 3.1/2.4.3598-20
4.9	«Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020г. № 40	СП 2.2.3670-20
4.10	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020г. № 36	СП 2.3.6.3668-20
4.11	«Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99/2010)», Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010г. № 40	СП 2.6.1.2612-10
4.12	«Свод правил. Производственные здания. Актуализированная редакция СНиП 31-03-2001», утв. приказом Министерства регионального развития РФ от 30.12.2010г. № 850	СП 56.13330.2011
5	Санитарные правила и нормы (СанПиН)	
5.1	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.2	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. № 98	СанПиН 2.3.2.1324-03
5.3	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.01г. № 36	СанПиН 2.3.2.1078-01
5.4	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008г. № 30	СанПиН 2.3.2.2362-08
5.5	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 4	СанПиН 3.3686-21
5.6	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 2	СанПиН 1.2.3685-21
5.7	«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-	СанПиН 2.1.3684-21

	эпидемиологических (профилактических мероприятий), Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 3	
5.8	«Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 25.09.2007г. № 74	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03
5.9	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.03.2002г. №12	СанПиН 2.4.1.1116-02
6	Методические указания (МУ)	
6.1	«Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»	МУ 3.2.1756-03
6.2	«Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»	МУ 3.1.1.2957-11
6.3	«Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции»	МУ 3.1.1.2969-11
6.4	«Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика вирусного гепатита А»	МУ 3.1.2837-11
6.5	«Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»	МУ 3.1.1.2438-09
6.6	«Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполио) инфекций»	МУ 3.1.1.2363-08
6.7	«Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»	МУ 2.3.975-00
6.8	«Иммунопрофилактика инфекционных болезней. Профилактика проведения профилактических прививок»	МУ 3.3.1889-04
6.9	«Вакцинопрофилактика. Медицинские противопоказания к проведению профилактических прививок препаратами национального календаря прививок»	МУ 3.3.1.1095-02
7	Методические рекомендации	
7.1	«3.1 Профилактика инфекционных болезней, 2.3.6. Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»	МР 3.1/2.3.6.0190-20
7.2	«Эпидемиология и профилактика COVID-19»	МР 3.1.0170-20
7.3	«Изменения N 1 в МР 3.1.0170-20 "Эпидемиология и профилактика COVID-19»	МР 3.1.0175-20
7.4	«3.1 Профилактика инфекционных болезней. Организация противоэпидемических мероприятий в период пандемии COVID-19»	МР 3.1.0173-20
7.5	«3.1 Профилактика инфекционных болезней. 2.2. Гигиена труда. Рекомендации по организации работы	МР 3.1/2.2.0172/5-20

	предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»	
7.6	«3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.2. Гигиена труда. Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников»	MP 3.1/2.2.0170/3-20
7.7	«3.1. Профилактика инфекционных болезней. 3.5. Дезинфектология. Рекомендации по применению средств индивидуальной защиты (в том числе многоразового использования) для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19»	MP 3.1/3.5.0172/1-20
7.8	«Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию»	MP 3.1/2.3.0200-20
7.9	«2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»	MP 2.4.0179-20
7.10	«2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	MP 2.3.6.0233-21
7.11	«3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году»	MP 3.1/2.4.0239-21
7.12	«Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов HACCP»	MP 5.1.0096-14
7.13	«Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	MP 2.1.0246-21
8	Приказы	
8.1	«О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005г.	№ 402
8.2	«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 МЗ РФ от 28.01.2021г.	№ 29н
8.3	«Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, наличие которых требует проведения обязательных предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров», Совместный приказ Минздрава России и Минтруда России от 31.12.2020г.	№ 988н/1420н.
8.4	«О проведении углубленных медицинских осмотров лиц, занятых на работах с вредными и (или) опасными веществами и производственными факторами», Приказ Департамента здравоохранения Ханты-	№ 28/17-П-15/8-О № 28/17-р-15/8-о

	Мансийского автономного округа -Югры от 17.02.2019г. и Департамента труда и занятости населения Ханты-Мансийского автономного округа -Югры от 17.01.2019г.	
8.5	«Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза», Приказ МЗ РФ от 21.03.2017г.	№ 124н
8.6	«О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» (вместе с «Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения»), Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г.	№ 229
8.7	«Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением», Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 09.12.2014г.	№ 997н
8.8	«Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты», Приказ МЗ и социального развития РФ от 01.06.2009г.	№ 290н
8.9	«О развитии дезинфекционного дела в стране», Приказ МЗ СССР от 03.09.1991г.	№ 254
8.10	«Об установлении критериев формирования доказательств, подтверждающих отличительные признаки пищевых продуктов, информация о которых указывается на добровольной основе в маркировке пищевых продуктов», Приказ Роспотребнадзора от 20.11.2020г.	№ 771
8.11	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», Приказ МЗ РФ от 21.03.2014г.	№ 125н
8.12	«Об утверждении Регионального календаря профилактических прививок Ханты-Мансийского автономного округа – Югры», Приказ Департамента здравоохранения ХМАО-Югры от 04.09.2017г.	№ 9-нп
8.13	«О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости острыми кишечными инфекциями в стране», Приказ МЗ СССР от 16.08.1989г.	№ 475
9	ГОСТы	
9.1	«Системы менеджмента качества. Требования (Переиздание)» (28.09.2015г, действует с 01.11.2015г.)	ГОСТ Р ИСО 9001-2015
9.2	«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» (23.07.2019г., действует с 01.01.2020г.)	ГОСТ Р ИСО 22000-2019
9.3	«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»	ГОСТ 30390-2013
9.4	«Услуги общественного питания. Общие требования»	ГОСТ 31984-2012

9.5	«Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»	ГОСТ Р 31986-2012
9.6	«Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»	ГОСТ Р 31988-2012
9.7	«Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	ГОСТ 30389-2013
9.8	«Услуги общественного питания. Требования к персоналу»	ГОСТ 30524-2013
9.9	«Услуги общественного питания. Термины и определения»	ГОСТ 31985-2013
9.10	«Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»	ГОСТ Р 55051-2012
9.11	«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукция общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»	ГОСТ 31987-2012
9.12	«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»	ГОСТ Р 56766-2015
9.13	«Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)»	ГОСТ Р 51074-2003
9.14	«Продукты пищевые. Пищевые продукты функциональные»	ГОСТ Р 52349-2005
9.15	«Услуги торговли. Продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы. Требования.»	ГОСТ Р 57621-2017
9.16	«Продукты из мяса. Общие технические условия»	ГОСТ 34159-2017
9.17	«Продукты из мяса птицы. Общие технические условия»	ГОСТ Р 55499-2013
9.18	«Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия»	ГОСТ 31798-2012
9.19	«Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия»	ГОСТ 32951-2014
9.20	«Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»	ГОСТ 32967-2014
9.21	«Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия»	ГОСТ 34426-2018
9.22	«Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»	ГОСТ 31465-2012
9.23	«Рыба мороженая. Технические условия»	ГОСТ 32366-2013
9.24	«Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части. Технические условия»	ГОСТ 31962-2013
9.25	«Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия»	ГОСТ 32589-2013
9.26	«Яйца куриные пищевые. Технические условия»	ГОСТ 31654-2012
9.27	«Масло сливочное. Технические условия»	ГОСТ 32261-2013
9.28	«Продукты молочные и молочные составные сквашенные»	ГОСТ Р 54340-2011
9.29	«Творог. Технические условия»	ГОСТ 31453-2013
9.30	«Творог для детского питания. Технические условия»	ГОСТ 32927-2014
9.31	«Сметана. Технические условия»	ГОСТ 31452-2012
9.32	«Сыры. Общие технические условия»	ГОСТ Р 52686-2006
9.33	«Сыры полутвердые. Технические условия»	ГОСТ 32260-2013

9.34	«Продукты сырные плавленые. Общие технические условия»	ГОСТ Р 53502-2009
9.35	«Напитки безалкогольные. Общие технические условия»	ГОСТ 28188-2014
9.36	«Напитки функциональные. Общие технические условия»	ГОСТ Р 56543-2015
9.37	«Мука для продуктов детского питания. Технические условия»	ГОСТ 31645-2012
9.38	«Крупа рисовая. Технические условия»	ГОСТ 6292-93
9.39	«Крупа Гречневая Общие технические условия»	ГОСТ Р 55290-2012
9.40	«Крупа пшено шлифованное. Технические условия»	ГОСТ 572-2016
9.41	«Крупа манная. Технические условия»	ГОСТ 7022-2019
9.42	«Крупа ячменная. Технические условия»	ГОСТ 5784-60
9.43	«Крупа кукурузная. Технические условия»	ГОСТ 6002-69
9.44	«Крупа овсяная. Технические условия»	ГОСТ 3034-75
9.45	«Хлеб из пшеничной муки. Технические условия»	ГОСТ Р 58233-2018
9.46	«Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия»	ГОСТ 2077-84
9.47	«Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия»	ГОСТ 31805-2018
9.48	«Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия»	ГОСТ 31806-2012
9.49	«Сахар белый. Технические условия»	ГОСТ 33222-2015
9.50	«Соль пищевая. Общие технические условия»	ГОСТ Р 51574-2018
9.51	«Масло подсолнечное. Технические условия»	ГОСТ 1129-2013
9.52	«Картофель продовольственный»	ГОСТ 7176-2017
9.53	«Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия»	ГОСТ 26832-86
9.54	«Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»	ГОСТ 4.458-2019
9.55	«Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»	ГОСТ Р 54683-2011
9.56	«Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»	ГОСТ 12003-76
9.57	«Фрукты сушеные. Общие технические условия»	ГОСТ 32896-2014
9.58	«Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия»	ГОСТ Р 50962-96
9.59	«Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.1.003-2014
9.60	«Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88
9.61	«Здания сооружения. Методы измерения освещенности»	ГОСТ 24940-2016
9.62	«Шум. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.1.003-83
9.63	«Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»	ГОСТ 30494-2011
9.64	«Шум машин. Методы определения шумовых характеристик. Общие требования»	ГОСТ 23941-2002
9.65	«Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Вибрационная безопасность. Общие требования»	ГОСТ 12.1.012-2004
9.66	«Питьевая вода. Общие требования к организации и методам контроля качества»	ГОСТ Р 51232-98
9.67	«Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Защита систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Общие	ГОСТ Р. 22.6.01.95

	требования»	
9.68	«Оборудование холодильное торговое. Общие технические условия»	ГОСТ 23833-95
9.69	«Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения»	ГОСТ 12.0.004-15
9.70	«Система стандартов безопасности труда. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация»	ГОСТ 12.4.011-89
9.71	«Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.3.002-2014
9.72	«Система стандартов безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация»	ГОСТ 12.0.003-15
9.73	«Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты»	ГОСТ 12.1.019-17
9.74	«Системы вентиляционные. Общие требования»	ГОСТ 12.4.021-75
9.75	«Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования»	ГОСТ 12.1.004-91
9.76	«Складское оборудование. Стеллажи сборно-разборные. Общие технические условия»	ГОСТ Р 55525-2017
9.77	«Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»	ГОСТ 15846-2002
10	Прочие	
10.1	«О мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Указ Президента Российской Федерации от 02.04.2020г.	№ 239
10.2	«Об определении порядка продления действия мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в субъектах Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Указ Президента Российской Федерации от 11.05.2020г.	№ 316
10.3	«О продлении действия мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Указ Президента Российской Федерации от 28.04.2020г.	№ 294
10.4	«Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006-05
10.5	«Дезинфектология. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 04.03.2004г.	Р 3.5.1904-04.3.5
10.6	«О профилактике новой инфекции для работодателей», Письмо Роспотребнадзора от 21.10.2020г.	№ 02/21694-2020-30
10.7	«О направлении рекомендаций по организации работы предприятий в условиях распространения рисков COVID-19», Письмо Роспотребнадзора от 20.04.2020г. (вместе с «МР 3.1/2.2.0172/5-20. 3.1 Профилактика инфекционных болезней. 2.2. Гигиена труда. Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации»).	№ 02/7376-2020-24
10.8	«О результатах рассмотрения предложений Ростуризма в рекомендации по организации работы санаторно-курортных учреждений в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», Письмо Роспотребнадзора от 20.05.2020г. (вместе с «МР 3.1/2.1.0182-20. 3.1. Профилактика инфекционных	№ 02/9876-2020-23

	болезней. 2.1. Коммунальная гигиена. Рекомендации по организации работы санаторно-курортных учреждений в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации»)	
10.9	«О рекомендациях по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников», Письмо Роспотребнадзора от 07.04.2020г. (вместе с «МР 3.1/2.2.0170/3-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.2. Гигиена труда. Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников. Методические рекомендации»)	№ 02/6338-2020-15
10.10	«О направлении рекомендаций по применению СИЗ для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19», Письмо Роспотребнадзора от 11.04.2020г. (вместе с «МР 3.1/3.5.0172/1-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 3.5. Дезинфектология. Рекомендации по применению средств индивидуальной защиты (в том числе многоразового использования) для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19. Методические рекомендации»)	№ 02/6673-2020-32
10.11	«О мерах по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Письмо Роспотребнадзора от 10.03.2020г. (вместе с Рекомендациями по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников)	№ 02/3853-2020-27
10.12	«О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», Письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020г.	№ 02/2230-2020-32
10.13	«Инструкция по проведению дезинфекционных мероприятий для профилактики заболеваний, вызываемых коронавирусами», Письмо Роспотребнадзора от 23.01.2020г.	№ 02/770-2020-32
10.14	«Рекомендации по организации работы на предприятиях общественного питания и торговли в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21.04.2020г.	№ 02/7515-2020-24
10.15	«Рекомендации по организации работы сферы услуг по профилактике COVID-19», Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21.04.2020г.	№ 02/7500-2020-24
10.16	«О порядке проведения вакцинации вакциной ГАМ-КОВИД-ВАК против COVID-19 взрослого населения (вместе с "Методическими рекомендациями "Порядок проведения вакцинации вакциной ГАМ-КОВИД-ВАК против COVID-19 взрослого населения")», Письмо МЗ РФ от 21.01.2021г.	№1/И/1-333

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

№ п/п	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Должность ответственного лица	Кратность и объем осуществления функции ПК	Документ, в котором фиксируется результат ПК (журнал, протокол, акт)	Место хранения документа
1	Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работами и услугами.	Управляющий Заведующие производством	Согласно плану - графику организации лабораторного контроля	Протоколы измерений и лабораторных исследований	У управляющего или заведующих производством
2	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации.	Управляющий Заведующие производством	При приеме на работу, далее 1 раз в год	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, медицинские книжки, заключительный акт из медицинского учреждения	У управляющего или заведующих производством
3	Контроль за вакцинацией сотрудников.	Управляющий Заведующие производством	При приеме на работу, далее в соответствии с календарем прививок	Медицинские книжки, прививочные сертификаты	У управляющего или заведующих производством
4	Контроль за санитарно-техническим состоянием технологического оборудования и своевременностью ликвидации аварии и поломок.	Управляющий Заведующие производством	Ежедневно	Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования	У управляющего или заведующих производством
5	Информирование Роспотребнадзора о результатах ППК, а также об аварийных ситуациях, могущих повлиять на здоровье и условия труда работающих, санитарно-эпидемиологическому процессу, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций.	Управляющий	При возникновении аварийных ситуаций, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций.	Журнал регистрации и оповещения Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций.	У управляющего
6	Контроль за санитарным состоянием территории.	Управляющий Заведующие производством	Постоянно	Визуально	-

7	Контроль за наличием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально — технического оснащения.	Управляющий Заведующие производством	Постоянно	Визуально Заявки	У управляющего или заведующих производством
8	Контроль за утилизацией ТБО, пищевых отходов и люминесцентных ламп (ответственность заказчика).	Управляющий Заведующие производством	Постоянно	Визуально Заявки	У управляющего или заведующих производством
9	Контроль за проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий (ответственность заказчика).	Управляющий Заведующие производством	Перед началом функционирования В дальнейшем - ежемесячно	Визуально Заявки	У управляющего или заведующих производством
10	Контроль за необходимыми условиями для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции.	Управляющий Заведующие производством	Постоянно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	У заведующих производством
11	Контроль поступающего сырья и пищевых продуктов на предприятие общественного питания.	Управляющий Заведующие производством	Постоянно При в сомнении в качестве	Визуально, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, протоколы лабораторных исследований	У управляющего или заведующих производством
12	Контроль за организацией питьевого режима.	Заведующие производством	Ежедневно	Визуально При использовании для питьевого режима кипяченной воды отметка в графике времени смены кипяченой воды. При использовании бутилированной воды – документы, подтверждающие происхождение воды, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.	У заведующих производством

13	Контроль за качеством питьевой воды.	Управляющий Заведующие производством	По бак.показателям – 2 раза в год. По сан-хим.показателям – 1 раз в год.	Протоколы лабораторных исследований	У управляющего или заведующих производством
14	Контроль проведения генеральных и текущих влажных уборок помещений, оборудования.	Управляющий Заведующие производством	Текущих уборок - ежедневно Генеральных – 1 раз в неделю.	Журнал генеральных уборок, журнал обработки всех контактных поверхностей	У заведующих производством
15	Организация централизованной стирки использованного белья и рабочей одежды	Управляющий Заведующие производством	По графику По мере необходимости	Акт выполненных работ	У управляющего или заведующих производством
16	Контроль за работой бактерицидных ультрафиолетовых облучателей	Управляющий Заведующие производством	Постоянно	Журнал учета работы бактерицидных ламп/ рециркуляторов	У управляющего или заведующих производством
17	Контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля	Управляющий	При изменениях в технологических процессах и нормативных документах	Программа производственного контроля	У управляющего

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

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Периодичность	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
Условия труда				
1.	Химические вещества	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в нормативной документации на - шум - вибрация - освещенность - микроклимат - тепловое излучение - тяжесть и напряженность		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
4.	Психофизиологические факторы			

Продукция предприятия, технологические процессы				
1.	Химические вещества	- Продовольственное сырье	При сомнении в качестве	ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО – Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном»
		- Вода системы питьевого водоснабжения по органолептическим показателям: запах, вкус, привкус, цветность, мутность	1 проба 1 раз в год с каждого объекта выборочно в одном из цехов: моечных столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем.	
		- Калорийность	1 рацион 1 раз в год с каждого объекта	
		- Дезинфицирующий раствор на содержание активного вещества	1 проба 1 раз в год с каждого объекта.	
2.	Биологические факторы	- Продовольственное сырье	При сомнении в качестве	
		- Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, условно-патогенные, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, E.coli, St.aureus) - выборочно салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 пробы 1 раз в квартал с каждого объекта.	
		- Смывы БГКП - объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов 1 раз в год с каждого объекта.	
		- Смывы БГКП - объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала микробиологическое исследование на наличие санитарно-показательной микрофлоры	10 смывов 1 раз в год с каждого объекта.	
		- Вода централизованной системы питьевого водоснабжения на бактериологические показатели (ОМЧ, ОКБ, ТКБ)	1 проба 2 раза в год с каждого объекта.	
3.	Паразитологические факторы	- Смывы на наличие яиц гельминтов	10 смывов 1 раз в год с каждого объекта.	
		- оборудование, инвентарь, тара,		

		руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
4.	Физические факторы	<p>Параметры микроклимата (температура и относительная влажность).</p> <p>Искусственная освещенность</p> <p>Температура: Внутри холодильного оборудования в производственных и складских помещениях, подача готовых блюд.</p> <p>Параметры микроклимата складских помещений</p>	<p>4 рабочих места (по 2 рабочих места в горячем цехе и моечной) 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) на каждом объекте</p> <p>2 рабочих места в горячем цехе 1 раз в год (в темное время суток) на каждом объекте</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p>	<p>ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО – Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном»</p> <p>Заведующие производством</p> <p>Заведующие производством</p>
Сбросы, выбросы, загрязнение почвы				
1.	Химические вещества	Не производятся		-
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
Отходы				
Согласно схеме обращения с отходами				

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

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и/или исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля, осуществление производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний
1	ККТ 1 Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов при транспортировке и приемке.	Сырье, компоненты, пищевые продукты	Требование к упаковке и маркировке: - соответствие вида и наименование сырья маркировке на упаковке - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям нормативно – правовых актов Наличие полного пакета сопроводительных документов, заверенных в установленном порядке Обеспечение температурного режима, требуемого для каждого вида сырья и продуктов. Лабораторный контроль: - органолептические показатели - микробиологические показатели - физико- химические показатели	Постоянно, каждая партия сырья и компонентов визуально Подтверждается – декларациями о соответствии, сертификатами соответствия; свидетельствами о государственной регистрации на сырье, - ветеринарными свидетельствами Осуществляется при подозрении на несоответствие качества сырья заявленному в сопроводительной документации.	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01; Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011

2	ККТ 2 Контроль показателей качества и безопасности сырья и продукции в складских помещениях объекта общественного питания при хранении	Сырье, компоненты, пищевые продукты	Соблюдение температуры, влажности, сроков и условий хранения. Наличие маркировочных ярлыков. Соблюдение товарного соседства.	Постоянно, каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01; Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011
3	ККТ 3 Контроль на этапе технологических процессов производства	Изготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.	Соблюдение поточности технологического процесса. Соблюдение условий для дефростации рыбы, мяса, полуфабрикатов. Соблюдение температурного режима хранения полуфабрикатов, приготовленных для термической обработки. Соответствие полученной продукции технологическим картам. Наличие ТК, ТТК, ТУ на полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы.	Каждая партия, каждый технологический цикл производства	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01; Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011 Нормативно – техническая документация, СанПиН, ТТК, Сборник рецептов
		Санитарная обработка яиц	Обработка яиц согласно инструкции.	Каждый технологический цикл производства	
		Приготовление блюд и кулинарных изделий и	Соблюдение поточности технологического процесса. Наличие технологических карт. Обеспечение требуемого	Каждая партия, каждый технологический цикл производства	

	<p>напитков (горячий цех)</p> <p>Приготовление холодных блюд.</p> <p>Изготовление мучных и кондитерских изделий (без крема)</p>	<p>температурного режима и времени тепловой обработки блюд в соответствии с технологической документацией.</p> <p>Приготовление готовых блюд с соблюдением условий и сроков хранения температурного режима полуфабрикатов, продуктов и готовых блюд.</p> <p>Применение бактерицидной лампы и рециркулятора для обеззараживания воздушной среды цеха и обеспечение требований по применению УФО</p> <p>Лабораторный контроль: Готовой продукции: - органолептические показатели;</p> <p>- микробиологические показатели;</p> <p>- калорийность.</p>	<p>Ежедневно с регистрацией времени в журнал учета работы бактерицидной лампы и рециркулятора</p> <p>Ежедневно, каждый вид блюда каждой приготовленной партии с занесением записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции</p> <p>2 пробы 1 раз в квартал с каждого объекта.</p> <p>1 рацион 1 раз в год с каждого объекта</p>	
	<p>Вода питьевая холодная из разводящей</p>	<p>Лабораторный контроль: - Вода системы питьевого водоснабжения по:</p>		<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СанПиН 2.1.3684-21</p>

		сети	- органолептическим показателям: запах, вкус, привкус, цветность, мутность; - микробиологическим показатели	1 проба 1 раз в год с каждого объекта 1 проба 2 раза в год с каждого объекта	
4	ККТ 4 Контроль на этапе реализации	Реализация готовых блюд, мучных и кондитерских изделий (без крема).	Соблюдение требуемого температурного режима, условий и сроков хранения блюд и кондитерских изделий на линии раздачи. Контроль за наличием остатков готовых блюд, сроками реализации скоропортящихся продуктов.	Каждая партия, каждый технологический цикл производства	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01; Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011 Нормативно – техническая документация, СанПиН, ТТК, Сборник рецептов
5	ККТ 5 Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, посуды, инвентаря, рук сотрудников, спец. одежды сотрудников	Обеспечение качества мытья и дезинфекции столовой и кухонной посуды, инвентаря, производственного и холодильного оборудования, помещений, обработка рук, стирка спец.одежды. Наличие моющих и дезинфицирующих средств. Лабораторный контроль: - на % активности хлора в рабочем растворе	Ежедневно 1 раз в год с каждого объекта по 10 смывов на: - БГКП; - наличие яиц гельминтов. 1 пробе 1 раз в год с каждого объекта	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 12.1.005-88 МР 2.4.0179-20
5	ККТ 6 Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Физические факторы: - параметры микроклимата (относительная влажность и температура воздуха)	- 2 раза в год в холодный и теплый период года	ГОСТ 30494-2011 ГОСТ 12.1.005-88 Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 12.1.003-83

			- искусственная освещенность	1 раз в год (в темное время суток)	ГОСТ 23941-2002 ГОСТ 12.1.012-2004 MP 2.4.0179-20
			Тяжесть и напряженность труда	1 раз в 5 лет	Р 2.2.2006-05 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» от 28.12.2013г.

4.2 Контрольные точки технологического процесса

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

		продукции					
ККТ 2 Хранение сырья и пищевых продуктов	Температура, относительная влажность, санитарно – эпидемические требования при хранении сырья и пищевых продуктов	В соответствии с НД	Контроль температурно – влажностного режима Норма складирования, товарного соседства, сроков годности Метрологический контроль приборов регистрации параметров микроклимата	Ежедневно В соответствии с НД	При нарушении условий хранения: сообщение вышестоящему руководству Утилизация или уничтожение Отметка в свидетельстве о поверке	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Свидетельство о поверке	Управляющий Заведующие производством
ККТ 3 Технологический процесс, готовая продукция	Физические показатели. Химические показатели. Микробиологические показатели.	В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299	1. Растаривание пищевых продуктов 2. Обработка сырых и готовых продуктов 3. Санитарная обработка сырья (яйца, зелени) 4. Дефростация рыбы, мяса, птицы, полуфабрикатов 5. Контроль температуры	Каждая партия	Лабораторные исследования. При получении неудовлетворительных результатов: -дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса сырья,	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал остатков	Управляющий Заведующие производством

		от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011 Нормативно – техническая документация, СанПиН, ТТК, Сборник рецептов СанПиН 2.1.3684- 21	полуфабрикатов и готовой продукции 6. Контроль сроков годности полуфабрикатов и готовой продукции 7. Контроль движения готовой и сырой продукции		полуфабрикатов, воды, санитарной одежды, рук сотрудников, санитарного состояния помещений, - повторное исследование удвоенного количества образцов, - изъятие продукции; - утилизация или уничтожение; - разработка программы необходимых санитарно - гигиенических и противоэпидеми ческих мероприятий	пищи Протоколы лаборатор- ных исследова- ний	
ККТ 4 Контроль на этапе реализации	Температура подачи готовой продукции санитарно – эпидемические требования при реализации	В Соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20	1.Личная гигиена сотрудников при раздачи готовой продукции 2. Контроль инвентаря 3. Санитарное состояние раздачи 4. Контроль температурного режима при раздачи	Ежедневно	Внеплановое обучение сотрудников Внеплановая генеральная уборка помещений При истечении сроков годности, возникновение жалоб от	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Управляющий Заведующие производством

			готовых блюд 5. Контроль сроков годности готовых блюд		потребителей: -изъять продукцию, -уничтожение или утилизация.		
ККТ 5 Санитарно-эпидемиологический режим	Режимные моменты производства	В Соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 Инструкции производителя по применению дез. и моющих средств. Рабочие инструкции по дез.режиму	1.Личная гигиена сотрудников. 2. Контроль инвентаря (разделочного, уборочного, кухонного) маркировка, цеховая принадлежность. 3. Санитарное состояние производства и уборка помещения. 4. Качество обработки и мойки кухонной и столовой посуды, кухонного и разделочного инвентаря, технологического и холодильного оборудования. 4. Наличие моющих и дезинфицирующих средств, применение в соответствии с инструкциями.	Ежедневно	Внеплановое обучение сотрудников. Внеплановая генеральная уборка помещений.	Журнал разведения дезинфицирующих средств Журнал генеральных уборок Журнал обработки всех контактных поверхностей	Управляющий Заведующие производством
ККТ 6 Производственная	Условия труда на рабочем месте	ГОСТ 30494-2011 ГОСТ 12.1.005-88 Р2.2.2006-05	1. Контроль за: - параметрами микроклимата	- 2 раза в год в	Мероприятия по доведению рабочих мест до	Наличие документов специальной	Управляющий

среда		<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 12.1.003-83 ГОСТ 23941-2002 ГОСТ 12.1.012-2004 MP 2.4.0179-20</p> <p>Р 2.2.2006-05 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» от 28.12.2013г.</p>	<p>(влажность воздуха, температура):</p> <p>- искусственной освещенностью. 2. Контроль за тяжестью и напряженностью труда</p>	<p>холодный и теплый период года 1 раз в год</p> <p>1 раз в 5 лет</p>	<p>требований нормативных документов: - ежегодная ревизия систем отопления, водоснабжения, канализации; - своевременная очистка вентиляционных каналов и решеток; - своевременная замена перегоревших ламп, - установка оборудования, генерирующего шум на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов и/или на вибропоглощающие фундаменты; - постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов,</p>	<p>оценки рабочих мест сотрудников и результатов инструментальных исследований.</p>	
-------	--	--	--	--	---	---	--

					проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т.д.; - запрещение переноски и перенапряжения тяжестями, превышающими установленные нормы; - обеспечение работников средствами индивидуальной защиты.		
--	--	--	--	--	--	--	--

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

№	Должность	Штат			Периодичность согласно таблицы	Периодичность согласно таблицы
		Пищеблок СШ №3	Пищеблок СШ №19	Пищеблок СШ №40		
1	Управляющий	1			Раздел 6	ЛМК
2	Технолог	1			Раздел 6	ЛМК
3	Заведующий производством	1	1	1	Раздел 6	ЛМК
4	Повар	7	5	5	Раздел 6	ЛМК
5	Пекарь	1	1	1	Раздел 6	ЛМК
6	Кухонный рабочий	7	7	5	Раздел 6	ЛМК
7	Кассир	-	1	1	Раздел 6	ЛМК
ВСЕГО		16	15	13	46 сотрудников	

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

№	Наименование осмотра, обследования	Кратность обследования				Примечание
		При поступлении на работу	В дальнейшем 1 раз в год	В дальнейшем 2 раза в год	По эпид./ медицинским показаниям	
1	Врачебный осмотр:					
1)	профпатолог	+	+			
2)	терапевт	+	+			
3)	дерматовенеролог	+	+			
4)	психиатр	+	+			
5)	нарколог	+	+			
6)	невролог	+				
7)	оториноларинголог	+	+			
8)	стоматолог	+	+			
9)	гинеколог	+	+			Женщины
10)	хирург		+			
11)	офтальмолог		+			
2	Лабораторные исследования:					
1)	Анкетирование	+	+			
2)	Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела	+	+			
3)	крупнокадровая цифровая флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая)	+	+			Флюорография/рентгенография легких не проводится, если в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография/рентгенография (рентгеноскопия)/компьютерная томография органов грудной клетки

4)	исследование крови на сифилис	+	+			
5)	кал на яйца гельминтов	+	+		+	
6)	исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций	+			+	
7)	серологическое обследование на брюшной тиф	+			+	
8)	мазки из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	+			+	
9)	общий анализ крови	+	+			Гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ
10)	клинический анализ мочи	+	+			Удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка
11)	электрокардиография	+	+			
12)	артериальное давление	+	+			
13)	определение относительного сердечно-сосудистого риска	+	+			Проводятся в возрасте 18-40 лет (включительно)
14)	определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	+	+			Проводятся в возрасте старше 40 лет
15)	определение уровня общего холестерина в крови	+	+			Допускается использование экспресс-метода
16)	исследование уровня глюкозы в крови	+	+			Исследование проводится натощак. Допускается использование экспресс-метода

17)	измерение внутриглазного давления	+	+			Проводятся в возрасте старше 40 лет
18)	бактериологическое исследование на флору	+	+			Женщины
19)	цитологическое исследование на атипичные клетки	+	+			Женщины
20)	маммография обеих молочных желез в двух проекциях	+	+			Женщины старше 40 лет. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.
21)	Ультразвуковое исследование органов малого таза	+	+			
22)	Рефрактометрия (или скиаскопия)		+			Повар, пекарь, кухонный рабочий
23)	Биомикроскопия глаза		+			
24)	Визометрия		+			
25)	Офтальмоскопия глазного дна			+		Пекарь, повар
26)	Тональная пороговая аудиометрия		+			Повар, кухонный рабочий
27)	Исследование функции вестибулярного аппарата		+			Повар
28)	Спирометрия		+	+		Пекарь, кухонный рабочий
29)	Пульсоксиметрия		+	+		
30)	Норовирусной инфекции				+	
31)	Ротавирусной инфекции				+	
32)	COVID-19				+	

33)	Возбудители дизентерии и сальмонеллезов				+	
3	Заключение по результатам медосмотра	+	+			
4	Гигиеническое обучение и аттестация	+	+			Обучение и аттестация проходит по программе «Общественное питание».
5	Вакцинация/ревакцинация против:					
1)	Дифтерии, столбняка	Ревакцинация 1 раз в 10 лет				
2)	Кори	Ревакцинация 1 раз		<p>Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые против кори, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори.</p> <p>Взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска (работники образовательных организаций, социальной сферы), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори.</p>		
3)	Вирусного гепатита В	Вакцинация 1 раз (трехкратно (0-1-6))		Взрослые 18-55 лет, ранее не привитые. Трехкратно (0-1-6).		
4)	Краснухи	Ревакцинация 1 раз		Женщины 18-25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи.		
5)	Гриппа	Вакцинация 1 раз в год		В период с 1 сентября по 1 декабря.		
7)	Вирусного гепатита А	При устройстве на работу 1 раз в год По эпидемическим показаниям		Не болевшие вирусным гепатитом А и не привитые.		
8)	Шигиллезов	При устройстве на работу 1 раз в год По эпидемическим показаниям				
9)	Брюшного тифа	По эпидемическим показаниям				
10)	Клещевого энцефалита	По эпидемическим показаниям				

11)	Коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2	При устройстве на работу	<p>Для сотрудников пищеблоков прививка обязательная.</p> <p>К приоритету 1-го уровня относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лица в возрасте 60 лет и старше; - взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям: - лица с хроническими заболеваниями, в том числе с заболеваниями бронхолегочной системы, сердечно-сосудистыми заболеваниями, сахарным диабетом и ожирением. <p>К приоритету 2-го уровня относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работники организаций сферы предоставления услуг.
-----	--	--------------------------	---

Внимание: работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки. Медицинский отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке, срок действия мед. отвода 1 год.

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

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

1) Подлежат санитарно-эпидемиологической оценке или сертификации:

Продукция, разработанная по новой рецептуре, а также с внесенными изменениями в действующую, связанную с изменением технологического процесса, использованием нового или не традиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения.

2) Работы и услуги, подлежащие лицензированию, отсутствуют.

8. Перечень объектов производственного контроля:

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

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

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения
1	2	3	4
1	Обновление нормативно-правовых актов, необходимых для соблюдения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.	При вступлении в действие новых НПА	Управляющий
2	Обеспечение персонала условиями труда: - рабочими местами с допустимыми уровнями физических факторов; - необходимым технологическим оборудованием; - санитарно-бытовыми помещениями; - местами для приема пищи.	Перед началом функционирования В дальнейшем ежедневно	Управляющий
3	Контроль за использованием в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха (рециркуляторов, бактерицидных ламп и проч.) с отметкой в журнале.	Ежедневно	Заведующие производством
4	Контроль за: - наличием перед входами в помещения резиновых ковриков или ковриков из пористого материала, смоченных дезинфицирующими средствами; - за своевременной очисткой ковриков и приспособлений к ним.	Ежедневно По мере необходимости, но не реже 1 раза в день	Заведующие производством
5	Контроль за исправностью работы: - систем водоснабжения; - систем канализации; - систем вентиляции; - систем искусственного освещения; - бактерицидных ламп/рециркуляторов очистителей воздуха; - холодильного оборудования; - технологического оборудования; - санитарно-технического оборудования; - контрольно-измерительных приборов.	Постоянно	Управляющий Заведующие производством
6	Контроль за недопущением к использованию ртутных термометров, в том числе на линии раздачи, в холодильном оборудовании и т.д.	Постоянно	Управляющий Заведующие производством
7	Контроль за соблюдением техники безопасности сотрудниками при	Постоянно	Заведующие производством

	работе с электромеханическим оборудованием.		
8	Контроль за использованием раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря (маркированного любым способом), кухонной посуды для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.	Постоянно	Технолог Заведующие производством
9	Контроль за наличием маркировки на оборудовании и инвентаре, в том числе сигнальной маркировки на уборочном инвентаре для санитарных узлов.	Ежедневно	Заведующие производством
10	Проверка количества и качества поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции: - по товаросопроводительным документам; - органолептическим свойствам; - условиям их транспортировки.	При поступлении продовольственного сырья и пищевой продукции	Управляющий Заведующие производством
11	Контроль за лицами, сопровождающими пищевые продукты в пути следования, в том числе водителями автотранспорта и выполняющими погрузку и выгрузку продуктов, за наличием у них рабочей формы.	Постоянно	Заведующие производством
12	Контроль за хранением пищевой продукции согласно: - принятой классификации по видам продукции; - правил соблюдения товарного соседства; - норм складирования; - сроков годности; - условиям хранения с учетом температурного режима.	Ежедневно	Заведующие производством
13	Проверка температурного режима в холодильном оборудовании, параметров микроклимата (температуры и относительной влажности) в складских помещениях при хранении пищевых продуктов с регистрацией результатов в журнале учета температурного режима холодильного оборудования и журнале учета температуры и влажности в складских помещениях.	Ежедневно (в начале и конце смены)	Заведующие производством
14	Контроль за соблюдением последовательности поточности технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.	Постоянно	Управляющий Технолог Заведующие производством
15	Контроль за раздельным применением оборудования и разделочного инвентаря согласно имеющейся маркировки при приготовлении блюд.	Постоянно	Технолог Заведующие производством

16	Контроль за технологией обработки и приготовления продукции, согласно требованиям санитарных правил и технологических карт.	Постоянно	Технолог Заведующие производством
17	Контроль за безопасностью и исключением попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию.	Постоянно	Технолог Заведующие производством
18	Контроль за изготовлением продукции согласно примерного 2-х недельного меню, которое предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник) с учетом требований СанПиН, по ТТК, с использованием принципов щадящего питания и коррекции рациона с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, социально-демографических факторов, национальных и территориальных особенностей питания населения.	Постоянно	Технолог Заведующие производством
19	Контроль за наличием на объекте и использования при приготовлении пищи ТТК на каждое блюдо и кулинарное изделие, наименования которых соответствуют наименованиям в меню.	Постоянно	Технолог Заведующие производством
20	Контроль за применением в работе меню, утвержденного руководителем ООО «Азбука питания» и согласованного с директором школы.	Постоянно	Технолог Заведующие производством
21	Контроль за размещением в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале) следующей информации: - ежедневного меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендации по организации здорового питания детей.	Постоянно	Технолог Заведующие производством
22	Не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче готовых блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.	Постоянно	Заведующие производством
23	Не допускать к использованию и реализации запрещенных продуктов и блюд.	Ежедневно	Управляющий Заведующие производством
24	Не допускать к реализации остатки пищи от предыдущего дня.	Ежедневно	Заведующие производством

25	Не допускать замораживания нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.	Ежедневно	Заведующие производством
26	Контроль за использованием одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.	Ежедневно	Заведующие производством
27	Контроль качества готовой продукции (каждой партии готовой продукции), с фиксацией результатов в журнале бракеража готовой пищевой продукции.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции.	Технолог Заведующие производством
28	Слежение за соблюдением требований к раздаче блюд, учитывая: - показатели органолептической оценки блюд; - температуру готовых блюд в раздаточной зоне; - сроки хранения готовых блюд (не более 2 часов с момента приготовления).	Постоянно	Заведующие производством
29	Контроль за измерением температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу.	Ежедневно	Заведующие производством
30	Контроль за соответствием температуры блюд на раздаче требованиям технологических документов.	Ежедневно	Заведующие производством
31	Контроль за недопущением размещения на раздаче: - для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования); - реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции; - заправки соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания; - соусов к блюдам без индивидуальной потребительской упаковки.	Ежедневно	Заведующие производством
32	Контроль за использованием перед раздачей чистых и высушенных столовых приборов, столовой и чайной посуды, подносов.	Постоянно	Заведующие производством
33	Контроль за отбором суточных проб: - проводить отбор от каждой партии приготовленной пищевой продукции; - осуществлять отбор назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и	Ежедневно	Заведующие производством

	<p>промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;</p> <ul style="list-style-type: none"> - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г.; - порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции); - хранить суточные пробы не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. 		
34	<p>Контроль за питьевым режимом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать упакованную питьевую воду промышленного производства, установки с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеры), кипяченую воду, питьевые фонтанчики; - наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения; - упакованная (бутилированная) питьевая вода используется при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям; - кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей, подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней и не реже одного раза в три месяца мойка с применением дезинфекционного средства; - при использовании питьевых фонтанчиков обеспечение ежедневной чистке, мойке и дезинфекции чаш и трубок фонтанчиков; - при использовании кипяченой питьевой воды необходимо кипятить воду не менее 5 минут; - до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; - смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа; 	Ежедневно	Заведующие производством

	- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается; - проводить отметку в графике с указанием времени смены кипяченой воды.		
35	Раздельные обработка и хранение в производственных цехах (зонах, участках) разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции.	Постоянно	Заведующие производством
36	Контроль за отдельным мытьем столовой и кухонной, подносов для посетителей.	Постоянно	Заведующие производством
37	Контроль за проведением мойки всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.	После приема пищи	Заведующие производством
38	При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществлять ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению и рабочими инструкциями.	После приема пищи	Заведующие производством
39	Контроль за санитарно-техническим состоянием производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей, поддержание необходимой чистоты холодильного и производственного оборудования, помещений пищеблока).	Постоянно	Управляющий Заведующие производством
40	Контроль за санитарным состоянием используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению и в соответствии с маркировкой.	Ежедневно	Управляющий Заведующие производством
41	Контроль за наличием количества одновременно используемой столовой посуды и столовых приборов, обеспечивающих потребности организации. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.	Ежедневно	Управляющий Заведующие производством
42	Контроль за правилами санитарной обработки, мытья строго в соответствии с рабочими инструкциями и хранения чистого: - холодильного оборудования; - технологического оборудования и его частей;	Согласно графику Ежедневно	Заведующие производством

	<ul style="list-style-type: none"> - кухонной и столовой посуды, столовых приборов - кухонного, разделочного инвентаря; - кассет для столовых приборов; - щеток, разнесов, оборотной тары; - емкостей для пищевых отходов; - обеденных столов; - уборочного инвентаря; - контейнеров для мусора. 		
43	Следить за уборкой и обработкой столов для посетителей после каждого использования.	Постоянно	Заведующий производством
44	Контроль за соблюдением режима проветривания помещений (каждые 2 часа) с фиксацией в журнал проветривания.	Каждые 2 часа	Заведующие производством
45	Контроль за пищевыми и бытовыми отходами: <ul style="list-style-type: none"> - правильность сбора пищевых отходов и ТБО в специальную промаркированную тару с крышками; - условиями хранения, - своевременной утилизации. 	Ежедневно. При заполнении на 2/3 контейнера для сбора мусора.	Заведующие производством
46	Своевременная утилизация ртутьсодержащих ламп.	По мере необходимости	Заведующие производством
47	Контроль за проведением ремонтных работ в производственных помещениях столовых: <ul style="list-style-type: none"> - за обеспечением исключения загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - за чистотой специальной одежды слесарей, электромонтеров и других работников; - за переноской инструментов в специальных закрытых ящиках. 	При проведении ремонтных работ	Управляющий Заведующие производством
48	Контроль за своевременностью и качеством проведения: <ul style="list-style-type: none"> - текущей уборки - генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений. 	Постоянно По мере необходимости Согласно графику 1 раз в неделю По эпидемическим показаниям	Заведующие производством
49	Контроль за правильным использованием уборочного инвентаря согласно имеющейся маркировки.	Постоянно	Заведующие производством

50	<p>Контроль за моющими и дезинфицирующими средствами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - их приемом; - сопроводительной документацией (сертификаты, декларации соответствия, инструкции по применению); - хранением; - запасом; - приготовлением рабочих растворов в строгом соответствии с рабочими инструкциями; - применением, проведением обработки и дезинфекции строго соблюдая требования разработанных Рабочих инструкций и инструкций, приложенных к средствам; - за дезинфекцией объектов способом погружения и замачивания, за проведением ее в плотно закрытых емкостях и хорошо проветриваемых помещениях; - за нанесением на емкости с приготовленными растворами дезинфицирующих средств маркировки с названием препарата, его концентрации, датой приготовления; <p>Обучение персонала приготовлению, использованию и хранению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.</p>	Постоянно	Заведующие производством
51	<p>Наличие маркированного уборочного инвентаря раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.</p>	Ежедневно	Заведующие производством
52	<p>Обеспечение персонала условиями для соблюдения правил личной гигиены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды; - устройствами для вытирания и (или) сушки рук; - отдельным от посетителей санитарным узлом; - вешалками для специальной (рабочей) одежды перед входом в тамбур туалета либо отдельным халатом; - шкафами для раздельного хранения личных вещей и обуви от специальной одежды и обуви; - специальной одеждой и обувью; - средствами индивидуальной защиты, одноразовыми перчатками; - моющими средствами для мытья рук; - для дополнительной обработки рук - кожными антисептиками. 	<p>Перед началом функционирования В дальнейшем постоянно</p>	<p>Управляющий Заведующие производством</p>

53	<p>Контроль за соблюдением персоналом правил личной гигиены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за оставлением в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов; - за отдельным хранением личных вещей от рабочей одежды и обуви; - за снятием в специально отведенном месте рабочей одежды, фартука, головного убора при посещении туалета либо надевании сверху халата; - за тщательным мытьем рук с мылом после посещения туалета; - за правилами мытья рук; - за чистотой санитарной одежды; - правильностью ношения специальной одежды, за застегиванием спецодежды булавками; - за ношением при изготовлении блюд ювелирных украшений, часов и других бьющихся предметов; - за ношением средств индивидуальной защиты; - за коротко остриженными ногтями и покрытием их лаком; - за курением и приемом пищи на рабочем месте. 	Постоянно	Технолог Заведующие производством
54	<p>Контроль за появлением у сотрудников признаков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - простудного заболевания; - катаров верхних дыхательных путей; - кишечной дисфункции (при опросе); - гнойничковых заболеваний, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин (при осмотре открытых поверхностей тела); - заболеваний кишечными инфекциями с контактными (при проведении опроса). 	Ежедневно перед началом смены	Заведующие производством
55	<p>Контроль за своевременным сообщением сотрудником заведующему производством обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно.</p>	Ежедневно перед началом смены	Заведующие производством
56	<p>Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предварительного при поступлении на работу и в дальнейшем периодического медицинского осмотра; - гигиенического профессионального обучения и аттестации; - профилактических прививок согласно Национального календаря профилактических прививок и Календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям, а также Регионального календаря профилактических прививок. 	Перед началом функционирования Согласно Графику	Управляющий Заведующие производством

57	<p>Отстранение сотрудников от работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - без личных медицинских книжек; - не прошедших медицинские осмотры; - не прошедших гигиеническое профессиональное обучение и аттестацию; - и направление их на лечение при наличии: <ul style="list-style-type: none"> • гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин, • с катарамы верхних дыхательных путей, • с признаками и симптомами инфекционных заболеваний и с подозрением на эти заболевания; • лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями; • лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний. 	При выявлении перечисленных факторов	Управляющий Заведующие производством
58	<p>Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий; - приемкой, хранением, применением средств (ядохимикатов, инсектицидов и пр.); - засетчиванием открывающихся окон москитными сетками; - образованием отверстий в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов и своевременностью заделки образовавшихся отверстий; - отверстиями вентиляционных каналов, закрытием их защитными сетками. 	<p>Перед началом функционирования 2 раза в месяц По мере необходимости</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно По мере обнаружения</p>	Управляющий Заведующие производством
59	Контроль за ведением учетно-отчетной документации.	Постоянно	Управляющий Технолог Заведующие производством
60	Контроль за организацией проведения лабораторных исследований и инструментальных замеров аккредитованной лабораторией.	Согласно графику и ППК	Управляющий Заведующие производством
61	Контроль за выполнением постановлений, предписаний проверяющих	При выдаче	Управляющий

	органов.	постановлений и предписаний	Заведующие производством
62	Контроль за наличием и своевременным пополнением аптечки для оказания первой медицинской помощи.	Постоянно	Управляющий Заведующие производством
63	Контроль и организация санитарно-просветительной работы с персоналом.	Постоянно	Управляющий Заведующие производством

10. Перечень мероприятий, проведение которых необходимы для осуществления эффективного контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV).

№	Этап трудового процесса	Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный за исполнение	Ответственный за контроль	Действия в случаях выявления нарушений порядка проведения мероприятий и выявления критической ситуации	Примечание
1	Входной контроль за сотрудниками	Поведение обследования сотрудника на носительство РНК возбудителей коронавирусов (при отсутствии вакцинации)	Перед устройством на работу. Результаты обследования за 3 дня до начала работы.	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении РНК возбудителей коронавирусов – не допускать сотрудников к работе.	Справки ПЦР тестов
		Проведение термометрии	Перед началом рабочей смены Далее – каждые 3 часа	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении сотрудника с температурой тела 37 ⁰ С и выше – отстранить сотрудника от работы, направить домой, вызвать скорую медицинскую помощь	Внесение результатов в журнал «входного фильтра». Лист учета температуры сотрудников.

		Уточнение: - состояния здоровья каждого работника и лиц, проживающих вместе с ним, - информации о возможных контактах с больными лицами	Перед началом смены	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	или участкового врача. Если симптомы инфекционного заболевания имеются у работника или лиц с ним проживающих- отстранить сотрудника от работы, отправить домой, вызвать участкового врача. Если были контакты с больными лицами – взять работника на особый контроль и в течение рабочей смены контроль за его состоянием здоровья.	Внесение результатов в журнал «входного фильтра».
		Обработка рук кожными антисептиками с вирулицидным эффектом с установкой дозаторов.	Перед началом рабочей смены	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	Если сотрудник не обработал руки кожными антисептиками – отстранить сотрудника от работы или вынести предупреждение.	Вынесение предупрежде- ния
		Работа в СИЗ - органов дыхания (маски, респираторы) и органов зрения (очки при необходимости).	Перед началом рабочей смены	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	Если сотрудник зашел в пищеблок (здание) без СИЗ органов дыхания – отстранить сотрудника от работы или вынести предупреждение.	Вынесение предупрежде- ния
		Перед входами в помещения предусмотреть резиновые коврики или коврики из	Очистку самих приспособлений проводить по мере необходимости,	Сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При загрязнении приспособлений - провести обработку. При высыхании – провести обработку и	

		пористого материала, смоченные дезинфицирующими средствами, проводить своевременную их очистку.	но не реже 1 раза в день.			смачивание поверхности.	
2	Входной контроль за посетителями	Мытье рук мылом с антибактериальным эффектом. Обработка рук кожными антисептиками с вирулицидным эффектом с установкой дозаторов.	Перед входами в обеденные залы Перед входами в обеденные залы и на линии раздачи.	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	Если посетитель не вымыл руки и не обработал руки кожными антисептиками – не допускать в помещение столовой.	
		Проверка использования средств индивидуальной защиты – масок в столовых	Перед входами в обеденные залы и на линии раздачи.	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	Если посетитель не использует маски – не обслуживать его.	
3	Контроль на этапе технологических процессов производства	Ограничить нахождение в пищеблоке лиц, не связанных с производством, за исключением лиц, занятых ремонтом и обслуживанием технологического оборудования и т.д.	Постоянно	Управляющий Заведующие производством	Управляющий Заведующие производством	При нахождении посторонних лиц в пищеблоке – немедленно удалить их из пищеблока.	
		Все работы в пищеблоке на всех этапах	Постоянно	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При работе сотрудника без СИЗ (масок и перчаток) – отстранить	Вынесение предупреждения

		технологических процессов проводить в СИЗ (масках и перчатках, при необходимости одноразовых фартуках и защитных очках).				работника от работы.	
4	Контроль на этапе реализации готовых блюд	Ограничение контактов между работниками и посетителями путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования: - размещать столы на расстоянии 1,5м. друг от друга или разных классов.	Постоянно	Сотрудники раздачи Кухонные рабочие	Управляющий Заведующие производством	При сдвигах столов на расстояние менее 1,5м. – провести расстановку столов на расстояние 1,5м.	
- следить за посетителями, чтобы они находились на разграничительных линиях, на расстоянии 1,5м. друг от друга на линии раздачи.		Постоянно	Сотрудники раздачи	Управляющий Заведующие производством	Если посетители находятся на расстоянии ближе друг от друга 1,5м. – объяснить это посетителям и попросить соблюдать социальную дистанцию.		
Проводить выдачу блюд в СИЗ (масках и перчатках).		Постоянно	Сотрудники раздачи	Управляющий Заведующие производством	При работе сотрудника без СИЗ (масок и перчаток) – отстранить работника от работы.	Вынести предупреждения	

		Контроль за количеством одновременно используемой столовой посуды и столовых приборов для обеспечения потребности объекта.	Постоянно	Управляющий Заведующие производством	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – обеспечение в достаточном количестве столовой посуды, столовых приборов.	Заявка на посуду
		Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.	Постоянно	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – обеспечение в достаточном количестве столовой посуды, столовых приборов.	Заявка на посуду
5	Санитарно-эпидемиологический режим	Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей (обеденный зал), путем использованием бактерицидных облучателей-рециркуляторов, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.	Постоянно	Управляющий Заведующие производством	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – приостановление деятельности до устранения нарушения.	Вынесение предупреждения Ведение журнала учета работы бактерицидных ламп, рециркуляторов

	Соблюдение режима проветривания.	Каждые 2 часа	Управляющий Заведующие производством	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – организовать проветривание.	Ведение графика режима проветривания
	Ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия с обработкой всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники, кассовых аппаратов, раковин для мытья рук, витрин и проч.).	- Каждые 4 часа. - После каждого приема пищи	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – проведение дезинфекции и применение мер дисциплинарной ответственности.	Ведение журнала обработки всех контактных поверхностей.
	Уборка обеденных столов с последующей дезинфекцией.	После каждого приема пищи	Сотрудники зала	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – проведение уборки, дезинфекции и применение мер дисциплинарной ответственности.	Вынесение предупреждения
	Проведение генеральной уборки помещений.	Перед началом функционирования После каникул 1 раз в неделю	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – проведение генеральной уборки и применение мер	Ведение журнала генеральных уборок. Вынесение

					дисциплинарной ответственности.	предупреждения
	Дезинфекция дезинфицирующими средствами, зарегистрированными в установленном порядке и применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению и рабочими инструкциями.	Постоянно	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – изъять средства, не вирулицидного действия. При нарушении инструкции по применению – провести инструктаж с сотрудниками, применить меры дисциплинарной ответственности.	Журнал разведения дезинфицирующих средств
	Хранение дезинфицирующих средств в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.	Постоянно	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – провести инструктаж с сотрудниками, применить меры дисциплинарной ответственности.	Вынесение предупреждения
	Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах.	Постоянно	Кухонные рабочие	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – провести инструктаж с кухонным рабочим, применить меры дисциплинарной ответственности.	Вынесение предупреждения
	Мытье посуды ручным способом с	Постоянно	Кухонные рабочие	Управляющий Заведующие	При выявлении нарушения –	Вынесение предупреждения

		последующей дезинфекцией.			производством	провести инструктаж с кухонным рабочим, применить меры дисциплинарной ответственности.	ния
6	Контроль за условиями труда личной гигиеной.	Проведение термометрии	Каждые 3 часа	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении сотрудника с температурой тела 37 ⁰ С и выше – отстранить сотрудника от работы, направить домой, вызвать скорую медицинскую помощь или участкового врача.	Внесение результатов в Лист учета температуры сотрудников
Запрет приема пищи на рабочих местах; контроль за приемом пищи сотрудниками в специально отведенном месте обеденного зала.		Постоянно	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении приема пищи на рабочем месте – применение мер дисциплинарной ответственности	Вынесение предупреждения	
Обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками, а именно: установка раковин с подводкой холодной и горячей воды, обеспечение мылом, кожными антисептиками с вирулицидным эффектом, развесить инструкции по		Постоянно	Управляющий Заведующие производством	Управляющий Заведующие производством	При выходе из строя санитарно-технического оборудования – провести ремонт.	Заявка на ремонт, приобретение мыла и кожных антисептиков.	

	правильному мытью рук и обработки кожными антисептиками возле всех раковин для мытья рук.					
	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками: частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков с вирулицидным эффектом.	Постоянно	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении фактов несоблюдения сотрудниками правил личной гигиены – применение мер дисциплинарной ответственности.	Вынесение предупреждения
	Утилизация работниками средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок).	Каждые 3 часа.	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении фактов нарушения ношения сотрудниками СИЗ–отстранение сотрудников от работы и применение мер дисциплинарной ответственности.	Вынесение предупреждения
	Не допускать повторное использование одноразовых и увлажненных масок, использованной одноразовой технологической одежды.	Постоянно	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – провести инструктаж с сотрудниками. Применение мер дисциплинарной ответственности.	Вынесение предупреждения

	Утилизация одноразовой технологической одежды надлежащим образом.	В конце смены. По мере необходимости.	Все сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – провести инструктаж с сотрудниками, применение мер дисциплинарной ответственности.	Вынесение предупреждения
	Сбор использованных СИЗ посетителей и персонала в герметичную упаковку (2 полиэтиленовых пакета), ее размещение в мусорный пакет в ведро с «педальным» приводом крышки с последующей утилизацией в контейнер для мусора.	Постоянно Утилизация мусорного мешка – в конце смены, ежедневно и по мере необходимости	Сотрудники	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – объяснить правильный сбор использованных СИЗ посетителей и персонала. Для сотрудников применение мер дисциплинарной ответственности.	Вынесение предупреждения
	Наличие пятидневного запаса средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы, дезинфицирующих и моющих средств.	Постоянно	Управляющий Заведующие производством	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – приобретение недостающих материалов.	Заявка на приобретение средств. Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты

	Использовать и закрепить на рабочих местах рабочие инструкции и памятки.	Постоянно	Управляющий Заведующие производством	Управляющий Заведующие производством	При выявлении нарушения – развесить инструкции на рабочих местах.	
--	--	-----------	--	--	---	--

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

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
3. Журнал остатков пищи
4. Журнал проведения витаминизации готовых блюд (для лагеря в летний период)
5. Журнал обработки яйца
6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
7. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
8. Гигиенический журнал
9. Журнал учета личных медицинских книжек и направлений на медосмотр
10. Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования
11. Журнал учета проверок юридического лица
12. Журнал регистрации и оповещения Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций
13. Журнал инструктажа по санитарной безопасности
14. Журнал «входного фильтра»
15. Лист учета температуры сотрудников
16. Журнал проветривания
17. Журнал разведения дезинфицирующих средств
18. Журнал генеральных уборок
19. Журнал обработки всех контактных поверхностей
20. Журнал учета работы бактерицидных ламп/рециркуляторов
21. Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты
22. Книга жалоб и предложений
23. Личные медицинские книжки работников.
24. Протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории (в рамках производственного контроля).
25. Копии договоров и акты выполненных работ.

26. Сопроводительная документация на пищевое сырье (сертификаты, декларации, накладные, ветеринарные справки и проч.).
27. Сертификаты качества + свидетельства о государственной регистрации на дез.средства + инструкции по применению, сертификаты качества на антисептики, моющие средства, СИЗ.
28. Документы, подтверждающие закупку масок, перчаток, антисептиков, дезинфицирующих и моющих средств.
29. Примерное 2-х недельное меню. Технологические карты. Накопительные ведомости.
30. Инструкции по технике безопасности на рабочем месте. Рабочие инструкции и памятки по санитарно-эпидемиологическому режиму.
31. Номера телефонов аварийных служб, администрации района и школы, Роспотребнадзора, противопожарной службы.

12. 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	Порядок информирования	Срок
Получение сообщений /регистрация среди сотрудников объектов об инфекционном, паразитарном заболевании; пищевом отравлении, предположительно связанном с употреблением изготовленных готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Введение в действие Плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, усиление дезинфекционного режима.	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно
Прекращение подачи электроэнергии на срок более 4-х часов.	Обеспечить аварийное освещение объекта. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в администрацию школы и электросетевую компанию. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества. По возможности обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения.	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно
Прекращение подачи холодной и/или горячей воды	Информировать администрацию школы и компанию, обеспечивающую бесперебойную подачу воды. Приостановить работу до обеспечения подачи воды в столовую.	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно
Аварийные ситуации на системах канализации, водоснабжения.	Информировать администрацию школы и компании, обеспечивающие обслуживание систем	Население Администрация района и	Немедленно

	водоснабжения/канализации. Приостановить работу до полного устранения аварийной ситуации на системах водоснабжения/канализации.	школы Роспотребнадзор	
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию пищеблока. Обеспечить сохранность продуктов питания. Сообщить об аварии в администрацию школы и компанию, обеспечивающую вывод сточных вод. Принять меры по устранению аварии. Усилить дезинфекционный режим (провести дополнительную обработку производственных и служебных помещений с использованием дезинфицирующих средств, после устранения аварии).	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	Рассредоточить продукты, требующие охлаждения по работающим холодильникам. Принять меры по устранению неисправности оборудования.	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно
Нарушения технологических процессов.	Принять меры по устранению нарушений технологических процессов.	Администрация школы Роспотребнадзор	Немедленно
Остановка производства	Принять меры по устранению нарушений, приведших к остановке производства.	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Провести генеральную уборку всех помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению. Провести обработку с последующей дезинфекцией: технологического и холодильного оборудования, всей столовой и кухонной посуды, столовых приборов, разделочного, кухонного и уборочного инвентаря. Приготовление пищи производить только с использованием технологических карт, соблюдая требования санитарных правил. Соблюдать правила хранения и раздачи готовой продукции.	Роспотребнадзор Администрация школы	Немедленно

	Провести инструктаж с персоналом по правилам соблюдения личной гигиены.		
Пожар (возгорание)	Прекратить работу. Эвакуироваться. Утилизация не качественной продукции	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно

Во всех случаях возникновения аварийных ситуаций сразу после момента обнаружения необходимо оповестить директора ООО «Азбука питания», администрацию школы. В доступных местах (гардеробе, обеденном зале, горячем цехе и пр.) разместить информацию с номерами телефонов экстренной служб и телефонов руководителей.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний, отравлений, либо при нарушении требований санитарных правил, выявленных в ходе производственного контроля, в помещениях объектов, юридическое лицо ООО «Азбука питания» в лице управляющего, принимает меры:

1. Информировывает администрацию школы о сложившейся ситуации.
2. Приостанавливает деятельность объекта и оказание услуг общественного питания, эксплуатацию здания, оборудования.
3. Прекращает использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека.
4. Снимает с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, принимает меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению.
5. Больных инфекционными и паразитарными заболеваниями – незамедлительно отстраняет от работы до получения допуска к работе после соответствующего обследования, проведенного лечения и контрольного медицинского обследования.
6. Выявленных лиц с гнойничковыми инфекциями на руках незамедлительно отстраняет от работы или переводит на другую работу, не связанную с непосредственным контактом с пищевой продукцией.
7. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции – повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, воздуха, смывов, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.
8. Объем дополнительных исследований определяется с учетом выявленных несоответствий. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.
9. Информировывает территориальное управление Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
10. Принимает другие меры, предусмотренные действующим законодательством.