



УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ООО «Азбука питания»
А.С.Гергало
«31» - Августа 2023 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно – противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий

Пищевые блоки школ ООО «Азбука питания» пгт.Федоровский
Наименование предприятия

Юридический адрес: 620100, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Ткачей, д.23, офис 416
Фактический адрес: 628456, ХМАО-Югра, Тюменская область, Сургутский район, пгт.Федоровский Ленина 17

Пгт.Федоровский
2023 г

Наименование юридического лица	Общество с ограниченной ответственностью «Азбука питания»
Юридический адрес	620100, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Ткачей, д.23, офис 416
Адрес размещения офиса; объектов предприятия;	628240, ХМАО-Югра, Тюменская область, пгт.Федоровский, ул. Валерия лаба 2
Телефон, Факс Электронная почта	
ИНН КПП	6671048749 667101001
ОГРН	1169658081042
ОКВЭД	56.10
ОКПО	
Фамилия, имя, отчество директора филиала	Потыбевко Д.В.
Телефоны управляющего	
Заявленный вид деятельности, работ, услуг	Услуга общественного питания
Лица, ответственные за производственный контроль	Директор Управляющий
Наименование лаборатории	Аккредитованная лаборатория ФБУЗ ЦГиЭ в ХМАО-Югре в городе Сургуте и в Сургутском районе
Проведение дезинсекционных и дератизационных работ	По договору

Приложение №1: школы пгт.Федоровский

1. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

№	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	Законы Российской Федерации (ФЗ)	
1.1	Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г.	№ 52-ФЗ
1.2	Федеральный Закон РФ «О радиационной безопасности населения» от 09.01.1996г.	№ 3-ФЗ
1.3	Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в РФ» от 21.11.2011г.	№ 323-ФЗ
1.4	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
1.5	Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции» от 23.02.2013г.	№ 15-ФЗ
1.6	Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г.	№ 2300-1
1.7	Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 26.12.2008г.	№ 294-ФЗ
1.8	Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г.	№ 29-ФЗ
1.9	Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002г.	№ 184-ФЗ
1.10	Федеральный закон РФ «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002г.	№ 7-ФЗ
1.11	Федеральный закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.1998г.	№ 157-ФЗ
1.12	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998г.	№ 89-ФЗ
1.13	Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 04.05.2011г.	№ 99-ФЗ
1.14	Федеральный закон «Кодекс РФ об административных правонарушениях» от 30.12.2001г.	№ 195-ФЗ
1.15	Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха» от 04.05.1999г.	№ 96-ФЗ
1.16	Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении» от 07.12.2011г.	№ 416-ФЗ
1.17	Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» от 28.12.2013г.	№ 426-ФЗ
1.18	Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.2001г.	№ 77-ФЗ
1.19	Федеральный закон «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)» от 30.03.1995г.	№ 38-ФЗ
1.20	Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.1993г.	№ 4979-1
1.21	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012	№ 273-ФЗ
1.22	Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994г.	№ 68-ФЗ
1.23	Федеральный закон «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2006г.	№ 271-ФЗ
1.24	О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ см. <u>Федеральный закон</u> от 31.07.2020 N 248-ФЗ.	№248-ФЗ
2.	Технические регламенты Таможенного союза (ТРТС)	
2.1	«О безопасности средств индивидуальной защиты», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 878	ТР ТС 019/2011
2.2	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011г. № 797	ТР ТС 007/2011

2.3	«О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г. № 769	ТР ТС 005/2011
2.4	«О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880	ТР ТС 021/2011
2.5	«Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 881	ТР ТС 022/2011
2.6	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882	ТР ТС 023/2011
2.7	«Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883	ТР ТС 024/2011
2.8	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58	ТР ТС 029/2012
2.9	«О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 67	ТР ТС 033/2013
2.10	«О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 68	ТР ТС 034/2013
2.11	«О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016г. № 162	ТР ЕАЭС 040/2016
2.12	«О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 05.06.2012г. № 34	ТР ТС 027/2012
2.13	«О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017г. № 45	ТР ЕАЭС 044/2017
2.14	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299	ЕСЭ и ГТ №299
3.	Санитарные правила (СП)	
3.1	«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
3.2	«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
3.3	«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
3.4	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
3.5	«Санитарные правила по определению класса опасности токсичных отходов производства и потребления. Изменение N 1 в СП 2.1.7.1386-03», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 12.01.2010г. № 2	СП 2.1.7.2570-10
3.6	«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 24.12.2020 № 44	СП 2.1.3678-20
3.7	«Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020г. № 15	СИ 3.1.3597-20
3.8	«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

3.9	«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
3.10	«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	Санитарные нормы (СН)	
4.1	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
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 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» <i>«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001г. № 24</i>	СанПиН 2.1.3684-21
5.6	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.06.2017г. № 83	СанПиН 3.5.2.3472-17
5.7	«Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.04.2009г. № 80	СанПиН 2.1.7.1322-03
6	Гигиенические нормы (ГН)	
6.1	«Предельно – допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.02.2018г. № 25	ГН 2.2.5.3532-18 До 10.02.2028
6.2	«Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»	ГН 2.2.5.3532-18
7	Методические указания (МУ)	
7.1	«Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний»	МУ 1-40/3805-91
7.2	«Профилактика проведения профилактических прививок»	МУ 3.3.1889-04
7.3	«Методы санитарно-паразитологических исследований»	МУК 4.2.2661-10

7.4	«Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»	МУ 3.2.1756-03
7.5	«Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»	МУ 3.1.1.2957-11
7.6	«Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции»	МУ 3.1.1.2969-11
7.7	«Эпидемиологический надзор и профилактика вирусного гепатита А»	МУ 3.1.2837-11
7.8	«Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного нерсиниоза»	МУ 3.1.1.2438-09
7.9	«Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполно) инфекций»	МУ 3.1.1.2363-08
7.10	«Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»	МУ 2.3.975-00
8	Методические рекомендации	
8.1	«Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»	МР 3.1/2.3.6.0190-20
8.2	«Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в предприятиях торговли»	МР 3.1/2.3.5.0191-20
8.3	«Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в профессиональных образовательных организациях»	МР 3.1/2.4.0206-20
8.4	«Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в образовательных организациях высшего образования»	МР 3.1/2.1.0205-20
8.5	«Эпидемиология и профилактика COVID-19»	МР 3.1.0170-20
8.6	«Организация противозидемических мероприятий в период пандемии COVID-19»	МР 3.1.0173-20
8.7	«Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»	МР 3.1/2.2.0172/5-20
8.8	«Рекомендации по организации работы санаторно-курортных учреждений в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»	МР 3.1/2.1.0182-20
8.9	«Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников»	МР 3.1/2.2.0170/3-20
8.10	«Рекомендации по применению средств индивидуальной защиты (в том числе многократного использования) для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19»	МР 3.1/3.5.0172/1-20
9	ГОСТы	
9.1	«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»	ГОСТ 30390-2013
9.2	«Услуги общественного питания. Общие требования»	ГОСТ 31984-2012
9.3	«Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	ГОСТ 30389-2013
9.4	«Услуги общественного питания. Требования к персоналу»	ГОСТ 30524-2013
9.5	«Услуги общественного питания. Термины и определения»	ГОСТ 31985-2013
9.6	«Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»	ГОСТ Р 55051-2012
9.7	«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»	ГОСТ 31987-2012
9.8	«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»	ГОСТ Р 56766-2015
9.9	«Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)»	ГОСТ Р 51074-2003
9.10	«Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.1.003-2014
9.11	«Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88
9.12	«Здания сооружения. Методы измерения освещенности»	ГОСТ 24940-2016
9.13	«Шум. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.1.003-83
9.14	«Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»	ГОСТ 30494-2011
9.15	«Шум машин. Методы определения шумовых характеристик. Общие требования»	ГОСТ 23941-2002

9.16	Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Вибрационная безопасность. Общие требования	ГОСТ 12.1.012-2004
9.17	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	ГОСТ Р 51705.1-2001
9.18	Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП	ГОСТ Р 56671-2015
9.19	Услуги общественного питания. Системы менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания	ГОСТ Р 55889-2013
10 Приказы		
10.1	«О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005г.	№ 402
10.2	«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
10.3	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры», совместный Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и МЗ РФ от 31.12.2020г.	№ 988н/1420н
10.4	«Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза», Приказ МЗ РФ от 21.03.2017г.	№ 124н
10.5	«О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в Российской Федерации», Приказ МЗ РФ от 21.03.2003г.	№ 109
10.6	«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
10.7	«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
10.8	«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
10.9	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок», Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 г.	№ 1122н
10.10	«Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам», Приказ МЗ и социального развития РФ от 05.03.2011г.	№ 169н
10.11	«О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости острыми кишечными инфекциями в стране», Приказ МЗ СССР от 16.08.1989г.	№ 475
10.12	«О развитии дезинфекционного дела в стране», Приказ МЗ СССР от 03.09.1991г.	№ 254
10.13	«Об установлении критериев формирования доказательства, подтверждающих отличительные признаки пищевых продуктов, информация о которых указывается на добровольной основе в маркировке пищевых продуктов», Приказ Роспотребнадзора от 20.11.2020г.	№ 771
11 Постановления		
11.1	«О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», Постановление	№ 987

	Правительства РФ от 21.12.2000г.	
11.2	«Правила оказания услуг общественного питания», Постановление Правительства РФ от 21.09.2020г.	№ 1515
11.3	«Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности», Постановление Правительства РФ от 16.07.2009г.	№ 584
11.4	«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
11.5	«О производстве и обороте мяса птицы», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2008г.	№ 33
11.6	«О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 N 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.09.2020г.	№ 26
11.7	«Об утверждении перечня социально значимых заболеваний и перечня заболеваний, представляющих опасность для окружающих», Постановление Правительства РФ от 01.12.2004г.	№ 715
11.8	«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
11.9	«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
11.10	«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
11.11	«Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020г.	№ 15
11.12	«О дополнительных мерах по недопущению распространения COVID-19», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.03.2020г.	№ 9
11.13	«Об обеспечении режима изоляции в целях предотвращения COVID-19», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2020г.	№ 7
11.14	«О дополнительных мерах по снижению рисков распространения COVID-19», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.03.2020г.	№ 6
11.15	«О дополнительных мерах по снижению рисков завоза коронавирусной инфекции», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.03.2020г.	№ 5
11.16	«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
11.17	«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
12	Прочие	
12.1	«О мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Указа Президента Российской Федерации от 02.04.2020г.	№ 239

12.2	«Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006-05
12.3	«Дезинфектология. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях», Руководство утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 04.03.2004г.	Р 3.5.1904-04.3.5
12.4	«О профилактике новой инфекции для работодателей», Письмо Роспотребнадзора от 21.10.2020г.	№ 02/21694-2020-30
12.5	«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. Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»).	№ 02/7376-2020-24
12.6	«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. Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников»)	№ 02/6338-2020-15
12.7	«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. Рекомендации по применению средств индивидуальной защиты (в том числе многоразового использования) для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19»)	№ 02/6673-2020-32
12.8	«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
12.9	«О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», Письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020г.	№ 02/2230-2020-32
12.10	«Инструкция по проведению дезинфекционных мероприятий для профилактики заболеваний, вызываемых коронавирусами», Письмо Роспотребнадзора от 23.01.2020г.	№ 02/770-2020-32

2. 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	Занимаемая 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	Согласно графику организации лабораторного контроля	Протоколы измерений и лабораторных исследований	В кабинете управляющего

2	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров	Управляющий Зав. произ-м	При приеме на работу, далее 1 раз в год	Личные медицинские книжки	В кабинете зав.произ-м
3	Контроль за вакцинацией сотрудников	Управляющий Зав. произ-м	При приеме на работу, далее в соответствии с календарем прививок	Личные медицинские книжки, прививочные сертификаты	В кабинете зав.произ-м
4	Контроль за санитарно-техническим состоянием технологического оборудования и своевременностью ликвидации аварий	Управляющий	ежедневно	Журнал аварийных ситуаций Журнал технического обслуживания оборудования	В кабинете зав.произ-м
5	Информирование Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, могущих повлиять на здоровье и условия труда работающих	Управляющий Зав. произ-м	При возникновении аварийных ситуаций	Журнал учета аварийных ситуаций	В кабинете Зав. Произ-м
6	Контроль за санитарным состоянием территории	Управляющий Зав. произ-м	ежедневно	Визуально	В кабинете зав.произ-м
7	Контроль за наличием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально — технического оснащения	Управляющий Зав. произ-м	Постоянно	Визуально Служебные записки	В кабинете зав.произ-м
8	Контроль за утилизацией ТБО и люминесцентных ламп	Управляющий Зав. произ-м	По мере накопления отходов	Акт выполненных работ, накладные	В кабинете Управляющего бухгалтерия
9	Контроль за проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий.	Управляющий Зав. произ-м	По графику	Акт выполненных работ Журнал санитарный	В кабинете зав. произ-м Бухгалтерия

10	Контроль за необходимыми условиями для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции	Управляющий Зав. произ-м	Постоянно	Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования, складских помещений (влажность, температура)	В кабинете зав.произ-м
11	Контроль проведения санитарных дней	Управляющий Зав. произ-м	Не реже 1 раза в месяц	График проведения генеральных уборок Журнал санитарный	В кабинете зав.произ-м
12	Организация централизованной стирки использованного белья и рабочей одежды	Управляющий Зав. произ-м	Постоянно	Акты выполненных работ по договору	бухгалтерия
13	Контроль за работой бактерицидных ультрафиолетовых облучателей	Управляющий Руководитель рем. группы	Постоянно	Журнал контроля работы бактерицидных установок	В кабинете зав.произ-м
19	Контроль за своевременным внесением изменений в Программу ПК	Директор управляющий	При изменениях НД		Гл. спец. по гигиене УК
20	Контроль поступающего сырья и пищевых продуктов на пищеблоке школ	Директор Управляющий Менеджер по закупу Технологическая группа	Постоянно. При в сомнении в качестве	Визуально, Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок . Протоколы лабораторных исследований	В кабинете зав.произ-м управляющего

3. Перечень химических, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичность отбор проб:

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Периодичность	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
Условия труда				
1.	Химические вещества	Специальная оценка рабочих мест: - шум - освещенность - микроклимат - - тепловое излучение - тяжесть и напряженность		Проведение спец.оценки раб. мест (не реже 1 раз в 5 лет Аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
4.	Психофизиологические факторы			

5. Физические факторы		интенсивность теплового облучения		1 раз в год аккредитованная исн. лаб.
Продукция предприятия, технологические процессы				
1.	Химические вещества	- Продовольственное сырье	При сомнении в качестве	аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
		- Калорийность, соответствие химического состава блюд рецептуре.	Суточный рацион питания 1 раз в год	
		- Витаминизация третьих блюд (витамины «С»)	1 блюдо 1 раз в год	
		- Вода централизованной системы питьевого водоснабжения холодная, горячая (цветность, мутность, водородный показатель, перманганатная окисляемость)	моечных столовой и кухонной посуды или производственных цехах: овощном, мясорыбном, холодном, горячем (выборочно)- 1 проба 1 раз в год	
		- содержание активного хлора в дез. растворах	По фактической закладке и По предписанию РПН	
2.	Биологические факторы	- Продовольственное сырье	При сомнении в качестве	
		- Готовая продукция: гарниры, творожные блюда, мясные блюда, рыбные блюда, овощные блюда, блюда из птицы, компоты, напитки, кисели (в соответствии с ТР ТС 021\2011: КМАФАНМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, E.coli, S.aureus, бактерии рода Proteus)	2 блюда 1 раз в год	
		- Объекты производственного окружения, рук и спецодежда персонала (БГКП)	10 смывов 1 раз в год	
		- Вода централизованной системы питьевого водоснабжения холодная, горячая (ОКБ, ТКБ, ОМЧ, e.coli, энтерококки, колифаги, цисты и гельминты)	1 раз в год (моечных столовой и кухонной посуды)	
3.	Биологические факторы	- Оборудование, инвентарь, тара, сырье (рыба, мясо, зелень), рук и спецодежда персонала на наличие яиц гельминтов.	10 смывов в год	
		- оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения	5 смывов 1 раз в год	

	показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов на складах столовых, транспортировка.	пищевые продукты	- 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	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.	ТР ТС 021/2011, Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 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,
2	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и продукции на производстве в столовых	Сырье, компоненты, пищевые продукты	Наличие маркировочных ярлыков. Соблюдение температуры и сроков хранения	Постоянно, каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29-фз «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 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, ТР ТС на виды сырья и пищевых продуктов
3	Контроль на этапе технологических процессов производства	Изготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, творога, яиц.	Соблюдение поточности технологического процесса. Соблюдение условий для дефростации рыбы, мяса. Соблюдение температурного режима хранения овощей, полуфабрикатов. Соответствие полученной продукции технологическим картам.	Каждая партия, каждый технологический цикл производства	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01; Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010

		Санитарная обработка яиц	Обработка яиц согласно инструкции	Каждый технологический цикл производства	ТР ТС 021/2011 Нормативно – техническая документация, СанПиН, ТК, Сборник рецептов МУ 2.3.975-00
4		Приготовление блюд и кулинарных изделий (горячий цех). Приготовление холодных блюд и напитков. Изготовление мучных хлебобулочных и кондитерских изделий	Соблюдение поточности технологического процесса. Наличие технологических карт. Обеспечение требуемого температурного режима и времени тепловой обработки блюд в соответствии с технологической документацией. Приготовление готовых блюд с соблюдением условий и сроков хранения, температурных режимов полуфабрикатов, готовых блюд, изделий. Применение бактерицидной лампы (установок) для обеззараживания воздушной среды цеха и обеспечение требований по применению УФ) Контроль: Готовой продукции: - органолептические показатели. Лабораторный контроль - микробиологические показатели блюд. - лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав блюд	Каждая партия, каждый технологический цикл производства В соответствии с ТК на блюдо Ежедневно с регистрацией времени в журнал учета работы бактерицидной лампы Ежедневно, каждый вид блюда каждой приготовленной партии с занесением записей в Бракеражный журнал г/п 1 раз в год 1 раз в год	
5		Реализация готовых блюд, мучных х/б и кондитерских изделий.	Соблюдение требуемого температурного режима, условий и сроков годности блюд, х/б и мучных конд. изделий. Контроль за наличием остатков готовых блюд, сроками годности скоропортящихся продуктов.	Каждая партия, каждый технологический цикл производства	
6		Вода питьевая холодная, горячая из сети	Лабораторный контроль: - органолептические, физико-химические показатели (по	1 раз в год	СанПиН 2.1.3684-21

			сокращенному перечню) микробиологические показатели с каждой столовой.	2 раза в год	
7	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, посуды, инвентаря, рук сотрудников, спец. одежды сотрудников	- Обеспечение качества мытья и дезинфекции столовой и кухонной посуды, инвентаря. - Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, обработки овощей. Наличие моющих и дезинфицирующих средств. Лабораторный контроль: - м.д. активного хлора	10 смывов на БГКП – 1 раз в год 10 смывов на яйца гельминтов -1 раз в год. 5 смывов 1 раз в год. ежедневно по предписанию РПН	СанПиП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 12.1.005-88
8	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Физические факторы: - микроклимат (влажность воздуха, температура, скорость движения воздуха) - освещенность - шум - тепловое излучение Тяжесть и напряженность труда Интенсивность теплового облучения	При проведении спец. оценки и далее - 2 раза в год в холодный и теплый период года - при вводе в эксплуатацию, после реконструкции и модернизации технологических процессов и далее 1 раз в 2 года 1 раз в 5 лет 1 раз в год	ГОСТ 30494-2011 ГОСТ 12.1.005-88 Р 2.2.2006-05 СанПиП 1.2.3685-21 ГОСТ 12.1.046-85 СП 52.13330.2011 ГОСТ 12.1.003-83 ГОСТ 23941-2002 ГОСТ 12.1.012-2004 Р 2.2.2006-05 Приказ Минздрава России от 01.04.2021 г. № 29н СанПиП 2.2.3670-20

Мероприятия профилактические в условиях карантина при вирусной инфекции (ковид-19):

№	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	Проведение термометрии	Перед началом рабочей смены	Зав. произ-м Сотрудники ищблока	Заведующий Производством	При выявлении сотрудника с температурой тела 37 ⁰ С и выше – отстранить сотрудника от работы, направить его домой для последующего вызова врача.	Внесение результатов в «Гигиенический журнал».
		Уточнение: - состояния здоровья каждого работника и лиц, проживающих вместе с ним.	Перед началом смены	Зав. произ-м Сотрудники ищблока	Заведующий Производством	Если симптомы инфекционного заболевания имеются у работника - отстранить сотрудника от работы, направить его домой для последующего вызова врача.	Внесение результатов в «Гигиенический журнал».
		- состояния здоровья лиц, проживающих вместе с работником, - информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другого региона или страны (опрос, анкетирование и др.).				Если симптомы у лиц, проживающих с работником и/или у работника были контакты с больными лицами или лицами, вернувшимися из другого региона или страны – взять работника на особый контроль и в течение рабочей смены контроль за его состоянием здоровья.	
		Обработка рук кожными антисептиками с вирулицидным эффектом с установкой дозаторов.	Перед началом рабочей смены	Все сотрудники	Заведующий Производством	Если сотрудник не обработал руки кожными антисептиками – отстранить сотрудника от работы и информировать руководителя.	Служебная записка руководителю.

		Работа в СИЗ - органов дыхания (маски, респираторы) и органов зрения (очки при необходимости).	Перед началом рабочей смены	Все сотрудники	Заведующий Производством	Если сотрудник зашел в пищеблок (здание) без СИЗ органов дыхания – отстранить сотрудника от работы и информировать руководителя.	Служебная записка руководителю.
		Перед входами в помещения предусмотреть резиновые коврики или коврики из пористого материала, смоченные дезинфицирующими средствами, проводить своевременную их очистку.	Очистку самих приспособлений проводить по мере необходимости, но не реже 1 раза в день.	Все сотрудники	Заведующий Производством	При загрязнении приспособлений - провести обработку. При высыхании – провести обработку и смачивание поверхности.	
2	Входной контроль за посетителями столовой	Проведение контроля температуры тела посетителей.	Перед входом в обеденный зал	Все посетители	Сотрудник школы (согласование с директором школы) Заведующий производством	Выявленные посетители с повышенной температурой тела – не допускать в помещение столовой, незамедлительно уведомить об этом директора и медицинского работника школы для принятия дальнейших профилактических мер.	Служебная записка директору и медицинскому работнику школы.
		Обработка рук кожными антисептиками с вирулицидным эффектом с установкой дозаторов.	Перед входом в обеденный зал	Все посетители	Сотрудник школы (согласование с директором школы) Заведующий производством	Если посетитель не обработал руки кожными антисептиками – не допускать в помещение в столовую.	
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	Заведующий производством	Заведующий Производством	При нахождении посторонних лиц в пищеблоке – немедленно удалить их из пищеблока.	
		Все работы в пищеблоке на	Постоянно	Все сотрудники	Заведующий	При работе сотрудника без	Служебная

		всех этапах технологических процессов проводить в СИЗ (масках и перчатках, при необходимости одноразовых фартуках и защитных очках).			Производством	СИЗ (масок и перчаток) – отстранить работника от работы.	записка руководителю.
		Соблюдать поточность технологических процессов.	Постоянно	Все сотрудники	Заведующий Производством Повар-бригадир	При нарушении соблюдения поточности технологических процессов - применение мер дисциплинарной ответственности	Служебная записка руководителю.
4	Контроль на этапе реализации готовых блюд	Ограничение контактов между работниками и между посетителями путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования: - организовать прием пищи школьников по Графику, согласованному с директором школы;	Согласно Графика	Заведующий производством Классные руководители	Заведующий Производством	При невозможности соблюдения Графика – решить с директором школы корректировку Графика	Служебная записка директору школы.
		- размещать столы на расстоянии 1,5 м;	Постоянно	Сотрудники зала	Заведующий Производством	При сдвигах столов на расстояние менее 1,5 м друг от друга – провести расстановку столов на расстоянии 1,5 м.	
		- обозначить разграничительные полосы при подходе к раздачной зоне и кассе;	Постоянно	Заведующий производством	Заведующий Производством	Если разграничительные полосы стерлись – обновить их.	
		- контроль за посетителями, чтобы стояли на разграничительных полосах	Постоянно	Сотрудники на раздаче и кассе	Заведующий Производством Повар-бригадир	Если посетителями не соблюдается дистанция – сделать замечание и	

		с соблюдением дистанции;				предложить соблюдать социальное дистанцирование. Выявление предельного расчетного количества посетителей – ограничить доступ в помещение.	
		- работа в раздаточной зоне и кассе посредством установки светопрозрачных конструкций между посетителями и сотрудниками пищеблока (защитные экраны).	Постоянно	Управляющий (по согласования с директором школы)	Управляющий (по согласования с директором школы)	При выявлении повреждении прозрачных конструкций – эксплуатацию рабочего места прекратить до устранения поломки.	Согласование между руководителем и директором школы.
		Проводить накрытие на столы, уборку со столов, обслуживание в раздаточной зоне и в кассе в СИЗ (масках и перчатках).	Постоянно	Сотрудники зала, раздачи и кассы	Заведующий Производством	При работе сотрудника без СИЗ (масок и перчаток) – отстранить работника от работы.	Служебная записка руководителю.
		Контроль за количеством одновременно используемой столовой посуды и столовых приборов для обеспечения потребности организации.	Постоянно	Заведующий производством	Заведующий Производством	При выявлении нарушения – обеспечение в достаточном количестве столовой посуды, столовых приборов.	Служебная записка руководителю.
		Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.	Постоянно	Все сотрудники	Заведующий Производством	При выявлении нарушения – обеспечение в достаточном количестве столовой посуды, столовых приборов.	Служебная записка руководителю.
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	Постоянно	Заведующий производством	Заведующий Производством	При выявлении нарушения – приостановление деятельности до устранения нарушения.	Служебная записка руководителю Ведение журнала учета работы бактерицидных ламп, рециркуляторов и проч.

	соответствующее оборудование.					
	Соблюдение режима проветривания.	Каждые 2 часа	Заведующий производством	Заведующий Производством	При выявлении нарушения – организовать проветривание.	Ведение графика режима проветривания.
	Ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирусцидного действия с обработкой всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники, кассовых аппаратов, раковин для мытья рук, ватрин и проч.).	- Каждые 4 часа. - После каждого посетителя	Все сотрудники	Заведующий Производством	При выявлении нарушения – проведение дезинфекции и применение мер дисциплинарной ответственности.	Ведение графика (журнала) обработки всех контактных поверхностей.
	Уборка обеденных столов с последующей дезинфекцией.	После каждого посетителя	Сотрудники зала	Заведующий Производством	При выявлении нарушения – проведение уборки, дезинфекции и применение мер дисциплинарной ответственности.	Служебная записка руководителю.
	Обработка поверхностей способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором или орошением путем распыления дезинфицирующего раствора. После экспозиции дезинфицирующий раствор смыть чистой водой, протереть, при необходимости, сухой ветошью/бумажным полотенцем с последующим проветриванием до исчезновения запаха дезинфеканта.	- Каждые 4 часа - По мере необходимости	Все сотрудники	Заведующий Производством	При выявлении нарушения – проведение обработки, дезинфекции и применение мер дисциплинарной ответственности.	Ведение графика (журнала) обработки всех контактных поверхностей.