



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 83 Невского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад № 83
Невского района Санкт-Петербурга

Г.А. Иванова

«29» августа 2025 г



ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО – ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

Объект: ГБДОУ детский сад № 83 Невского района Санкт-Петербурга

Расположенный по адресу: 193315, город Санкт-Петербург, Дальневосточный проспект, дом 66, корпус 2

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен
в качестве официального издания (копии) без разрешения ГБДОУ детский сад № 83 Невского района Санкт-Петербурга

2025 г

	<u>СОДЕРЖАНИЕ</u>	
1.	Характеристика объекта	3 стр.
2.	Характеристика помещений	4 стр.
3.	Характеристика инженерных систем	5 стр.
4.	Характеристика прилегающей территории	5 стр.
5.	Разделы программы производственного контроля	6 стр.
6.	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	9 стр.
7.	Контроль на этапах технологического процесса	10 стр.
8.	Контроль качества и безопасности готовой продукции	11 стр.
9.	Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов	12 стр.
10.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	13 стр.
11.	Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	14 стр.
12.	Контроль за состоянием производственной среды	15 стр.
13.	Контроль за личной гигиеной и обучением персонала	16 стр.
16.	Приложение № 1 - План действий в чрезвычайных ситуациях/Показатели эффективности производственного контроля	18 стр.
17.	Приложение № 2 - Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований	20 стр.
18.	Приложение № 3 -Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	22 стр.
19.	Приложение № 4 - Перечень нормативных документов	25 стр.
20.	Приложение № 5 - Штат сотрудников ГБДОУ детский сад № 83 Невского района Санкт-Петербурга задействованных в ППК и обеспечении безопасности пищевой продукции	26 стр.

Характеристика Учреждения

Наименование юридического лица: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 83 Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 83 Невского района Санкт-Петербурга)

ОГРН 1037825002357 ИНН 7811066252 КПП 781101001

Юридический адрес: 193315, город Санкт-Петербург, Дальневосточный проспект, дом 66, корпус 2

Фактический адрес: 193315, город Санкт-Петербург, Дальневосточный проспект, дом 66, корпус 2

Тип объекта: Пищеблок - служба приготовления пищи и столовые залы для приема пищи в групповых помещениях.

Вид деятельности осуществляемый на объекте

- производство пищевой продукции, организация и реализация готовой пищевой продукции потребителям.

Обслуживающие организации, осуществляющие деятельность по контракту

- **Договор на проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках программы производственного контроля:**

ГК № 0172200004725000079-83 от 12.05.2025г г заключен с аккредитованной организацией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт- Петербурге и Ленинградской обл., далее с пролонгацией, по результатам проведения конкурсных процедур.

- **Договор на проведение дезинсекции и дератизации помещений и территории:**

ГК № ДЗ-83 от 25.12.2024 г, заключен с ООО «Дезинфекционная станция», срок действия 3 года, далее с пролонгацией по результатам проведения конкурсных процедур.

- **Договор на поставку моющих и дезинфицирующих средств:**

ГК № 83-83с от 10.06.2025. Индивидуальный предприниматель Трощенко Юлия Александровна

- **Договор на услуги сбор и вывоз мусора, ТБО и пищевых отходов:**

ГК № 1186673-2023/ТКО от 15.03.2023 года с Акционерное общество «Невский экологический оператор»;
КОНТРАКТ № 0172200004724000046-83 от «25» марта 2024 года с Акционерное общество «Первый Спецтранс» ;
Соглашение № 1425 от 06.02.2024 года с СПб ГУП «Завод МПБО-2»

- **Договор на проведение периодических медицинских осмотров:**

ГК Контракт № 83-МО от 06.12.2024 г. с Общество с ограниченной ответственностью «ЮНИОНМЕД»

- **Стирка и дезинфекционная обработка санитарной одежды и мягкого инвентаря:**

ГК № 0172200004725000124-83 от 06.08.2025 г. заключен с ООО «Возрождение», далее с пролонгацией по результатам проведения конкурсных процедур. Стирка белья и санитарной одежды осуществляется в прачечной Учреждения.

Ответственный за осуществление производственного контроля: Заведующий _____/ Г.А. Иванова /

Характеристика помещений

Здание: 193315, город Санкт-Петербург, Дальневосточный проспект, дом 66, корпус 2. Нежилое, отдельно стоящее здание.

Размещение: Пищеблок (производственные цеха, складские, административные, служебные, бытовые помещения) - 3 этаж.

Общая площадь помещений: 36,9 м²

Столовые залы расположены в групповых помещениях - 1, 2 этаж.

Столовые залы в групповых помещениях (игровой комнате) - 6 на 160 посадочных мест.

Производственные помещения ПИЩЕБЛОКА (служба приготовления пищи)

ЗАГотовочный Цех (участок)	ДОГотовочный Цех (участок)	МОЕЧНЫЙ Цех	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (кладовые пищевой продукции/ кратковременного хранения готовой пищевой продукции)	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (вспомогательных средств)	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (отходов)
Овощной	Холодный	Кухонной посуды	Холодильные камеры (Среднетемпературные камеры)	Моющих и дезинфицирующих средств	Тара для сбора пищевых отходов
Мясорыбный	Горячий (готовой продукции)		Склад хранения продовольственного сырья, сыпучих продуктов и бакалеи	Уборочного материала и вспомогательных средств	
Обработки яйца	Выпечной (Пекарский)		Склад хранения овощей	Зона загрузочно- разгрузочная	
			Склад хранения суточного запаса		
			Зона выдачи готовой продукции		

Производственные помещения СТОЛОВЫХ ЗАЛОВ в групповых помещениях

СТОЛОВАЯ	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (кратковременная)	ЗОНА РАЗДАЧИ	МОЕЧНЫЙ Цех	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (отходов)	ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ (вспомогательных средств)
Столовый зал	Зона кратковременного хранения	Зона выдачи и реализации готовой пищевой продукции	Столовой посуды	Тара для сбора пищевых отходов	Моющих и дезинфицирующих средств
Зона для сбора грязной посуды					Уборочного материала и вспомогательных средств

Административно-бытовые помещения пищеблока: кабинеты для персонала, комната личной гигиены для сотрудников, раздевалка для персонала, туалет для персонала, зоны для хранения уборочного инвентаря, загрузочные-разгрузочные (лифтовые) зоны, электрощитовые.

Характеристика инженерных систем:

Естественное освещение: имеется.

Искусственное освещение: имеется централизованное, по договору. Учреждение оснащено освещением: люминесцентные, светодиодные лампы, галогеновые лампы, лампы накаливания.

Система отопления: имеется централизованная, по договору.

Система горячего водоснабжения: имеется централизованная, по договору.

Система холодного водоснабжения: имеется централизованная, по договору.

Система водоотведения (канализация): имеется централизованная, по договору.

Система вентиляции и кондиционирования: имеется система естественная/ приточная/ вытяжная/ приточно-вытяжная.

Характеристика прилегающей территории:

Территория: прилегающая к зданию территория газон и грунт, благоустроена, спланирована, имеются подходы и подъезды с твердым покрытием.

Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне приемки: имеется асфальтированная площадка для размещения под разгрузку автотранспорта, обслуживающего данный объект.

№	РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1	2	3	4
	Организационно - административные мероприятия		
1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий	При создании объекта, или при смене основных должностных лиц ответственных за ППК
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте.	Заведующий	При формировании штата
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	Заведующий	При формировании штата
4.	Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил.	Заведующий	При формировании штата
5.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	Заведующий	1 раз в 3 года
6.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	Заведующий	1 раз в год и при приеме на работу, при эпид. ситуации
7.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых Учреждением самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований.	Заведующий	По графику
8.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы).	Заведующий Заведующий хозяйством	Постоянно
9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Заведующий Заведующий хозяйством	Постоянно

10.	Оценка эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их технической исправности. Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности.	Заведующий Заведующий хозяйством	1 раз в квартал по контракту с обслуживающей организацией
11.	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения.	Заведующий Заведующий хозяйством	2 раза в месяц По необходимости по контракту с обслуживающей организацией
12.	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.	Заведующий Заведующий хозяйством	Постоянно
13.	Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	Заведующий Заведующий хозяйством	Постоянно
14.	Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Заведующий ответственное лицо санитарный врач	При необходимости
15.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объёма медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Заведующий Заведующий хозяйством санитарный врач	1 раз в год
16.	Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены.	Заведующий Заведующий хозяйством	Постоянно
17.	При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.	Заведующий Заведующий хозяйством	Немедленно
18.	Определять меры по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий	При выявлении
19.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами.	Заведующий Заведующий хозяйством	Ежегодно
20.	Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора по их запросам.	Заведующий	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора.

1.ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПОСТУПАЮЩЕГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование объекта производственного контроля	Место расположен ия объекта исследован ия и/или исследуемог о материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	№ критич еской точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля Регистрационно-учетные документы
				Периодичнос ть контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
Поступающие партии пищевых продуктов	Автотранспо ртное средство, склад	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (удостоверение о качестве изготовителя, декларация соответствия, ттн)	1.1	Каждая поступающая партия	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ФЗ №52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (изм от 29.04.2020г) СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических мероприятий» (с изм. от 27.03.2007г). Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (изм от 06.07.2011г)	<i>Кладовщик</i> - Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья при получении - Журнал входного контроля скоропортящихся продуктов - Инструкция входного контроля поступающих на склад продуктов - ТТН - декларации о соответствии - ветсправки
		2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.	1.2			
		3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил.	1.3			
		4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	1.4			
		5) Контроль за наличием санитарного паспорта а/м и водителя	1.5			

2. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс	Производственные помещения	1) Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	2.1	Постоянно	ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Повар</i> <i>Ответственный по питанию</i> Технологические карты, Сборники рецептур, Инструкции
Поточность технологических процессов	Производственные помещения, складские помещения, столовые залы	1) Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала. 2) Соблюдение режима приема пищи и рациона питания	2.2 2.3	Постоянно Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года), СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Повар</i> <i>Кладовщик</i> <i>Помощник воспитателя</i> Схема движения производственных потоков График выдачи питания на группы График выдачи кипяченой воды

3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1	2	3	4	5	6	7
Готовая продукция	Производственные помещения, столовые залы	1) Контроль готовой продукции по органолептическим показателям. Соблюдение норм закладки сырья 2) Соблюдения рациона и норм питания 3) Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд	3.1 3.2 3.3.	При каждом приготовлении и блюда Ежедневно При каждом приготовлении и блюда	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (изм от 06.07.2011г) ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (изм 31.12.2014) СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Повар</i> <i>Ответственный по питанию</i> <i>Бракеражная комиссия</i> Журнал закладки продуктов Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал отбора суточных проб
Реализуемая продукция	Производственные помещения, столовые залы	1) Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям 2) Исследование блюд на калорийность	3.4 3.5	Не реже 1 раза в 6 месяцев	ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (изм 31.12.2014) СП 2.3.6.1079-01 (с изм. и доп. №29 от 31.03.11) СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (изм от 06.07.2011г) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Повар</i> <i>Ответственный по питанию</i> Обслуживающая организация по контракту Договор на оказание услуг Результаты экспертизы

4. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1	2	3	4	5	6	7
Хранение пищевых продуктов	Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара	<u>Контроль на этапе хранения</u> 1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурно-влажностного режима). 2) Контроль наличия измерительных приборов 3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства. 4) Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки).	4.1 4.2 4.3 4.4	Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Кладовщик</i> Журнал бракеража скоропортящихся продуктов Журнал входного контроля продуктов и продовольственного сырья при получении Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений
Реализация готовой продукции	Производственные помещения, столовые залы	<u>Контроль на этапе реализации</u> 1) Контроль сроков реализации продукции. Срок раздачи готовых блюд не более 2 часов.	4.5	По графику выдачи питания	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Повар</i> <i>Ответственный по питанию</i> <i>Помощники воспитателя</i> Журнал бракеража готовой пищевой продукции Акты изъятия из оборота недоброкачественной продукции

5. КОНТРОЛЬ ЗА САНИТАРНО - ТЕХНИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	1) Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	5.1	1 раз в месяц	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Заведующий хозяйством</i> Обслуживающая организация по контракту Журнал учета ультрафиолетовых ламп Журнал происшествий Акт технического состояния технологического оборудования
Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	1) Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию. Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале.	5.2	1 раз в месяц	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Заведующий хозяйством</i> Обслуживающая организация по контракту Рабочий КОРЗ Журнал заявок рабочему КОРЗ Договор на оказание услуг Журнал происшествий Акт технического состояния систем водоснабжения и канализации
Оборудование и инвентарь	Производственные помещения, складские	1) Контроль за техническим состоянием технологического и холодильного оборудования.	5.3	постоянно	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Заведующий хозяйством</i> <i>Кладовщик</i> Обслуживающая организация по контракту Договор на оказание услуг Акт технического состояния

		2) Контроль за техническим состоянием газовой плиты	5.4	1 раз в месяц		<i>Заведующий хозяйством Повар</i> Обслуживающая организация по контракту Журнал контроля технического состояния газовой плиты
--	--	---	-----	---------------	--	--

6. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

1	2	3	4	5	6	7
Соблюдение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Весь объект	1) Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора.	6.1	Постоянно	СП 2.3.6.1079-01 (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Заведующий Заведующий хозяйством Повар Кладовщик</i> Предписания и постановления Роспотребнадзора
		3) Контроль: - за наличием договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, - за эффективностью дератизационных мероприятий, - за эффективностью дезинсекционных мероприятий.	6.2	2 раза в месяц	СанПиН 3.5.2.1376-03 СанПиН 3.5.3.3223-14 СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Заведующий хозяйством</i> Обслуживающая организация по контракту Договор на оказание услуг Акт обследования

		4) Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день), в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем. 5) Контроль за режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря. 6) Контроль: - за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения; - за наличием промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения; - за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств.	6.3 6.4 6.5 6.6	1 раз в 7 дней Постоянно Постоянно При каждом использовании	СанПиН 3.5.3.3223-14 СП 2.3.6.1079-01 (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Заведующий</i> <i>Заведующий хозяйством</i> <i>Кладовщик</i> <i>Повар</i> Журнал уборки пищеблока Журнал генеральных уборок пищеблока Лист уборки кладовой Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств
Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	1) Контроль: - за благоустройством и санитарным содержанием территории, - за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.	6.7	Постоянно	СанПиН 2.1.7.1322-03 СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Заведующий хозяйством</i> Обслуживающая организация по контракту Акт
Оборудование инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда	Производственные помещения	1) Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП) 2) Контроль обработки санитарной одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП).	6.8	Не реже 1 раз в 6 месяца	СП 2.3.6.1079-01 (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Заведующий</i> <i>Кладовщик</i> <i>Повар</i> Обслуживающая организация по контракту Протоколы

7. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

1	2	3	4	5	6	7
Система вентиляции	Весь объект	1) Исследование эффективности работы систем вентиляции и кондиционирования, их техническая исправность.	7.1	1 раз в квартал	СП 2.3.6.1079-01. (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 3.5.1378-03 СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Заведующий</i> <i>Заведующий хозяйством</i> Обслуживающая организация по контракту Договор на оказание услуг Журнал по проверке и очистке вентканалов

Условия труда персонала	Весь объект (рабочие места)	1) Измерение уровней искусственной освещенности.	7.2	1 раз в год	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» МУ 2.2.4.706-980М/МУ СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».	Заведующий Заведующий хозяйством Обслуживающая организация по контракту Договор на оказание услуг Протокол Карта СОУТ
		2) Измерение уровней шума от технологического и вентиляционного оборудования.	7.3	1 раз в год		
		3) Тяжесть трудового процесса		1 раз в 5 лет		
Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)	7.4	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». СП 1.1.1058-01. СП 2.3.6.1079-01. (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Заведующий Заведующий хозяйством Обслуживающая организация по контракту Договор на оказание услуг Протокол

8. КОНТРОЛЬ ЗА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНОЙ И ОБУЧЕНИЕМ ПЕРСОНАЛА

1	2	3	4	5	6	7
Условия труда персонала	Персонал	1) Контроль за наличием личных медицинских книжек. 2) Контроль своевременности прохождения: - медицинских осмотров, - прививок, - гигиенической аттестации - аттестация рабочих мест СОУТ	8.1 8.2	Постоянно Согласно графика прохождения медицинского осмотра 1 раз год	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	Заведующий Заведующий хозяйством Личные медицинские книжки График прохождения медицинских осмотров сотрудниками Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

		3) Контроль за наличием шкафов для одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.	8.3	Постоянно	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Заведующий Заведующий хозяйством Ответственный по питанию</i>
Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала	Персонал	1) Контроль за наличием достаточного количества: - чистой специальной одежды - средств для мытья и дезинфекции рук.	8.4	Постоянно	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Повар</i> Журнал Здоровья
		2) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока	8.5	Ежедневно перед началом работы		
Условия обучения персонала	Персонал	1) Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля.	8.6	1 раз в год;	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	<i>Заведующий Заведующий хозяйством Зам.заведующего</i> Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ
		2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ.	8.7	при приеме на работу;		
		3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля	8.8	при изменении технологического процесса		

**ПЛАН ДЕЙСТВИЙ В ЧЕРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ,
создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения**

В разделе «План действий в чрезвычайных ситуациях» рассматривается ПЕРЕЧЕНЬ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование потребителей, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Данный план мероприятий определяет: схему работы ответственных лиц при возникновении чрезвычайных ситуации на пищеблоке Учреждения и меры, принимаемые администрацией Учреждения, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения:

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд в столовом зале	1. Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления. 2. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности. 3. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП на всех этапах технологического процесса. 4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений. <u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Повар, Ответственный по питанию, Медсестра
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения	1. Отстранение источника инфекции от работы. 2. Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом. 3. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний. 4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений. 5. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний. <u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Повар, Ответственный по питанию Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий»

Отключение горячей и холодной воды	1. Приостановка работы пищеблока 2. Перевод работы пищеблока на обслуживание по индивидуально-порционной системе питания (комплектуется индивидуальный набор порционных блюд в одноразовой таре). 3. Доставка питания в столовые залы осуществляется в специальных термо-контейнерах -тележках. 4. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук. 5. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию. 6. При доставке и транспортировке индивидуально-порционных наборов питания от сторонних поставщиков (из комбината или организации общественного питания) должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт и иная сопроводительная документация подтверждающая качество и безопасность пищевой продукции. Ответственные лица: Заведующий, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственный по питанию Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий»
Отключение электроэнергии	1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы. При отключении электропитания на длительный срок: 1.1 Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции. При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт. Ответственные лица: Заведующий, Кладовщик Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».
Выход из строя холодильного оборудования	1. Размещение скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции (требующей хранения в условиях охлаждения/заморозки) по работающим холодильникам при учете соблюдения правил товарного соседства и условий хранения. Ответственные лица: Заведующий, Кладовщик, Повар Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	1. Приостановить эксплуатацию пищеблока 2. Вызвать аварийную службу 3. Обеспечить сохранность продуктов питания 4. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий. 5. Проведение лабораторных исследований и смылов на БГКП в производственных помещениях. Ответственные лица: Заведующий, Повар, Кладовщик Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».

Показатели эффективности производственного контроля

1. Реализация качественной и безопасной для здоровья потребителей пищевой продукции
2. Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений
3. Улучшение санитарно-технического состояния объектов
4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний

РАСПОЛОЖЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

<u>ОВОЩНОЙ УЧАСТОК/ЦЕХ</u> (пищеблок) <u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум <u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды <u>Т- 4 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (журнал контроля)	<u>МЯСОРЫБНЫЙ (Сырой) + ОБРАБОТКИ ЯЙЦА</u> <u>УЧАСТОК/ЦЕХ</u> <u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум <u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды <u>Т- 4 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (журнал контроля)
<u>ВЫПЕЧНОЙ УЧАСТОК/ЦЕХ</u> (пищеблок) <u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Готовая продукция</u> Микробиологические и органолептические показатели <u>Т- 3 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум <u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды <u>Т- 5 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (журнал контроля)	<u>ХОЛОДНЫЙ УЧАСТОК/ЦЕХ</u> (пищеблок) <u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Готовая продукция</u> Микробиологические и органолептические показатели <u>Т- 3 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум <u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды <u>Т- 5 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (журнал контроля)

<u>ГОРЯЧИЙ (ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ) УЧАСТОК/ЦЕХ</u> (пищеблок) <u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Готовая продукция</u> Микробиологические и органолептические показатели <u>Т- 3 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум, температура нагретых поверхностей <u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды <u>Т- 5 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (журнал контроля)	<u>МОЕЧНЫЙ ЦЕХ КУХОННОЙ ПОСУДЫ и ТАРЫ</u> (пищеблок) <u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум <u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические и бактериологические показатели качества воды
<u>МОЕЧНЫЙ ЦЕХ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ</u> <u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум <u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды	<u>СТОЛОВЫЙ ЗАЛ</u> <u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Физические параметры в общественном помещении</u> Микроклимат, освещенность, шум <u>Т- 3 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (журнал контроля)

ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ

подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

от 28 января 2021 г. N 29н

В соответствии с Приказом от 12 апреля 2011 г. N 302н ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПЕРЕЧНЕЙ ВРЕДНЫХ И (ИЛИ) ОПАСНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ И РАБОТ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ (ОБСЛЕДОВАНИЯ), И ПОРЯДКА ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ (ОБСЛЕДОВАНИЙ) РАБОТНИКОВ, ЗАНЯТЫХ НА ТЯЖЕЛЫХ РАБОТАХ И НА РАБОТАХ С ВРЕДНЫМИ И (ИЛИ) ОПАСНЫМИ УСЛОВИЯМИ ТРУДА (в ред. Приказов Минздрава РФ от 01.02.2022 N 44н, от 02.10.2024 N 509н)

Наименование работ и профессий	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов ^{1,2,3}	Лабораторные и функциональные исследования ^{1,2}	Дополнительные медицинские противопоказания ⁴
п.15. Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов.

<1> При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и

цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

<2> Участие специалистов, объем исследования, помеченных "звездочкой" (*), - проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.

<3> Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

<4> Дополнительные медицинские противопоказания являются дополнением к общим медицинским противопоказаниям.

Кроме того, работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;

- против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 года.

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

ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

выполнение требований, которых обязательно при осуществлении видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ. (с изм и дополнениями от 31.07.2025)
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ. (с изм и дополнениями от 07.06.2025)
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.02 № 184-ФЗ. (с изм и дополнениями от 23.07.2025)
- Федеральный закон от 28.12.2013 N 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» (с изм и дополн от 26.12.2024)
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1. (с изменениями и дополнениями от 31.07.2025)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000г. № 554 «Об утверждении положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании (в ред. Постановления Правительства РФ от 15.09.2005 г. № 569)»;
- Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые решением Комиссии таможенного союза № 229 от 28.05.2010г. (в ред Решений совета Евразийской экономической комиссии от 14.05.2024 №51 и от 22.01.2025 №№111);
- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982, «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (в ред от 04.07.2020 №982)
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.03.2014г. № 01/3077-14-32 «О надзоре за применением принципов ХАССП»;
- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880 (в ред Совета Евразийской экономической комиссии от 22.02.2024 №35)
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96 "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (в ред с 01.01.2020)
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с изменениями на 6 июля 2011 года)

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от «12» апреля 2011 г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»,
 - Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»
 - СанПиН 2.1.4.2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
 - СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
 - СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
 - Письмо Роспотребнадзора от 25.01.06 № 0100/626-06-32 «О дезинфицирующих средствах».
 - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». (с изменениями на 15 марта 2010 года)
 - СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий».
 - Закон Санкт-Петербурга от 26.12.2014 N 717-135 «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге»
 - Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 5 марта 2015 года N 247 "О мерах по реализации главы 18 "Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга" (в ред от 16.02.21)
 - Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1284 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга» (с изм от 27.07.2022)
 - Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 02.03.2004 N 296 «Об Управлении социального питания» (с изм от 27.07.2017)
 - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга /2 - е изд., испр. - СПб.: Речь, 2010 г.- 800 с. Составители: ГОУ ВПО СПбТЭИ, зав. кафедрой, к.т.н., профессор Куткина М.Н; Начальник Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга, Петрова Н.А.
 - Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях Могильный М.П. изд:ДелиПлюс, 2016. - 626 с.

Список ответственных лиц ГБДОУ детский сад № 83 Невского района Санкт-Петербурга

Структурное подразделение		Должность (специальность, профессия), разряд, класс(категория) квалификация	Количество штатных единиц
Наименование	Код		
Административный персонал		Заведующий	1
Административный персонал		Заместитель заведующего во УВР	1
Административный персонал		Заведующий хозяйством	1
Прочие специалисты		Документовед (делопроизводитель)	1
Специалисты (Педагогический персонал)		Воспитатель (специалисты)	12
Служащие		Помощник воспитателя	5
Медицинская служба в ГБДОУ		Врач	0
Медицинская служба в ГБДОУ		Медицинская сестра	0
Служащие/Рабочие (Организация питания)		Кладовщик	1
Служащие/Рабочие (Организация питания)		Повар 4 разряд/5 разряд	2
Служащие/Рабочие (Организация питания)		Кухонный рабочий	0
Служащие/Рабочие (Организация питания)		Мойщик посуды	0