

Приложение
к приказу от «21» 08 2023 № 01-06/469


СОГЛАСОВАНО:

С Первичной профсоюзной
организацией ГБПОУ АО
«Астраханский губернский
техникум»


Т. П. Солодовникова
«21» 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора
ГБПОУ АО «Астраханский
губернский техникум»


От «21» 08 2023 г.
№ 01-06/469

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Астраханской области «Астраханский губернский техникум» (ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»)

г. Астрахань

2023

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Астраханской области «Астраханский губернский техникум» (ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»)

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля (далее - Программа) разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и в соответствии с требованиями санитарных правил, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 13 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум» (далее – Учреждение) в соответствии с осуществляемой им деятельностью по обучению и воспитанию детей и молодежи.

1.3. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания от вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

1.5. Производственный контроль включает:

а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой

деятельностью;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами, и нормативами:

- в зоне влияния Учреждения, на территории, на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников Учреждения, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование министерства образования и науки Астраханской области, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы по Астраханской области об аварийных ситуациях, приостановлении образовательного процесса, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) Учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.6. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются Учреждением с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

1.7. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности Учреждения.

2. Задачи производственного контроля

2.1. Основными задачами производственного контроля являются:

2.1.1. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на автотранспорт и иных документов, подтверждающих санитарную безопасность образовательной деятельности Учреждения.

2.1.2. Осуществление (организация) лабораторных исследований в случаях, установленных соответствующими санитарными правилами и гигиеническими нормативами.

2.1.3. Ведение учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля в Учреждении.

2.1.4. Организация медицинских осмотров работников Учреждения с учетом видов выполняемых работ и наличием вредных и (или) опасных производственных факторов.

2.1.5. Визуальный контроль специально уполномоченными лицами Учреждения за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.1.6. Ведение учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

3. Структура службы производственного контроля

3.1. Общее руководство, координацию действий и обеспечение выполнения работниками, назначенными ответственными за организацию и выполнение мероприятий по производственному контролю, осуществляет директор.

3.2. Директор утверждает программу производственного контроля по согласованию с выборным органом первичной профсоюзной организации Учреждения и осуществляет общий контроль за ее выполнением.

4. Характеристика объекта производственного контроля

4.1. Учреждение является многоструктурным и многопрофильным образовательным учреждением.

4.2. Виды деятельности, которые осуществляет Учреждение:

- реализация основных общеобразовательных программ дошкольного образования;
- реализация общеобразовательных программ начального общего образования;
- реализация общеобразовательных программ основного общего образования;
- реализация программ среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- реализация программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена;
- реализация основных профессиональных образовательных программ профессионального обучения – программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих;
- научно-методическое и ресурсное обеспечение системы образования;
- содержание детей;
- присмотр и уход;
- предоставление питания.

4.3. Основные сведения об Учреждении:

Наименование юридического лица:	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский губернский техникум»
Ф.И.О., должность руководителя, телефон, эл. почта:	Джумартов Арслан Захирович, директор, 8 (8512)522484, astgt@yandex.ru
Юридический адрес:	Российская Федерация, 414000, г. Астрахань, ул. Шаумяна, 60
Фактический адрес:	Российская Федерация, 414000, г.

Количество работников:	Астрахань, ул. Шаумяна, 60 166
Количество обучающихся:	639
ОГРН	1123015001361
ИНН	3015096251
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Л035-01261-30/00236249, приказ №999-л от 03.09.2015 с изм. от 07.11.2022, действует бессрочно
Свидетельство о государственной аккредитации	№ 2275 от 13.10.2015 № 2581 от 27.05.2020

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
7. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
8. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к

- организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 10. СанПиН 2.1.3684-21 «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»;
 11. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 12. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
 13. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)»;
 14. СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99/10)»;
 15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
 16. Приказ Минтруда России от 31.12.2020 № 988н, Минздрава России № 1420н «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»;
 17. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «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»;
18. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 19. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
 20. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
 21. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
 22. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
 23. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);
 24. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 25. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
 26. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 27. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
 28. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июля 2002 г. N 26 «О введении программ производственного контроля»;
 29. Методические рекомендации МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 21 марта 2022 г.);
 30. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);
 31. МР 4.2.0220-20 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы Санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды.

6. Перечень должностей работников, на которых возложены функции по

осуществлению производственного контроля

№ пп	Должность	Телефон	Объект контроля
1.	Заведующий структурным подразделением № 1	51-49-08	Структурное подразделение № 1
2.	Заместитель директора по учебно-производственной работе	52-24-84	Учебный корпус учреждения по ул. Шаумяна, 60
3.	Заместитель директора по стратегическому развитию	51-37-67	Учебный корпус учреждения по ул. Коммунистическая, 12
4.	Начальник отдела кадров	52-24-84	Базовое учреждение, структурное подразделение № 1
5.	Начальник административно-хозяйственного отдела	52-24-64	Базовое учреждение, структурное подразделение № 1
6.	Специалист по охране труда	51-37-67	Базовое учреждение, структурное подразделение № 1

7. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

№ пп	Перечень факторов, подлежащих лабораторным исследованиям	Объекты производственного контроля	Кратность, не реже
1.	Микроклимат	Помещения для обучающихся и рабочие места	1 раз в год (в холодный период)
2.	Освещенность	Помещения для	1 раз в год в темное время

		обучающихся и рабочие места	суток
3.	Шум	Помещения для обучающихся и рабочие места	1 раз в год, а также после Реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
4.	Питьевая вода	Водоразборный кран	1 раз в год
5.	Готовые блюда	Пищеблок	(см. раздел 10)
6.	Смывы	пищеблок	(см. раздел 10)
7.	Песок (яйца гельминтов)	Песочницы на территории	1 раз в год

8. Перечень должностей (профессий) работников, подлежащих обязательным медосмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ пп	Профессия (должность)	Наименование вредного и (или) опасного фактора, вида работ	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
1.	Администратор сайта	25. Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Библиотекарь			
3.	Бухгалтер			
4.	Вахтер			
5.	Воспитатель			
6.	Врач - офтальмолог			
7.	Врач -педиатр			
8.	Врач психиатр			
9.	Главный бухгалтер			
10.	Дворник			
11.	Директор			
12.	Заведующий структурным подразделением			
13.	Заведующий учебной частью			
14.	Заведующий хозяйственным складом			

15.	Заведующий хозяйством			
16.	Заместитель директора по стратегическому развитию			
17.	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе			
18.	Заместитель директора по учебной работе			
19.	Заместитель директора по учебно-производственной работе			
20.	Инженер по обслуживанию компьютеров и сети			
21.	Кастелянша			
22.	Контрактный управляющий			
23.	Лаборант			
24.	Мастер производственного обучения			
25.	Медицинская сестра			
26.	Медицинская сестра диетическая			
27.	Медицинская сестра по массажу			
28.	Методист			
29.	Младший воспитатель			
30.	Музыкальный руководитель			
31.	Начальник административно-хозяйственного отдела			
32.	Начальник отдела			
33.	Педагог - организатор			

34.	Педагог - психолог			
35.	Педагог дополнительного образования			
36.	Педагог-организатор			
37.	Преподаватель			
38.	Преподаватель- организатор основ безопасности жизнедеятельности			
39.	Рабочий по комплексному обслуживанию здания			
40.	Рабочий по стирке			
41.	Руководитель медийного центра			
42.	Секретарь			
43.	Социальный педагог			
44.	Специалист по закупкам			
45.	Специалист по кадрам			
46.	Специалист по кадровому делопроизводству			
47.	Специалист по охране труда			
48.	Специалист по связям с общественностью			
49.	Старший воспитатель			
50.	Старший методист			
51.	Сторож			
52.	Сурдопереводчик			
53.	Техник по обслуживанию здания			
54.	Уборщик служебных помещений			
55.	Учитель			
56.	Учитель - дефектолог			
57.	Учитель - логопед			
58.	Экономист			
59.	Электрик			

60.	Юрист			
61.	Повар	4.8. Параметры	1 раз в год	1 раз в год
62.	Шеф-повар	нагревающего		
63.	Подсобный рабочий	микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение). 23. Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (на пищеблоках всех учреждений и организаций). 25. Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.		
64.	Заведующий продовольственным складом	23. Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (на пищеблоках всех учреждений и организаций). 25. Работы в организациях,	1 раз в год	1 раз в год

		деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.		
65.	Водитель	18. Управление наземными транспортными средствами: категории В, С, Д	1 раз в два года, предрейсовый осмотр ежедневно перед началом работы	1 раз в 2 года
		25. Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	
66.	Слесарь-сантехник	2.4.3. Возбудители инфекционных заболеваний патогенные микроорганизмы III и IV групп патогенности и возбудители паразитарных заболеваний (гельминты, членистоногие). 25. Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.		

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

9.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания.

9.2. Техничко-технологические карты (согласно меню).

9.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей до 7 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки).

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки
		3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	450
2	Творог (5% - 9% мдж)	40
3	Сметана	11
4	Сыр	6
5	Мясо 1-й категории	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37
9	Яйцо, шт.	1
10	Картофель	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220
12	Фрукты свежие	100
13	Сухофрукты	11
14	Сок фруктовые и овощные	100
15	Витаминизированные напитки	50
16	Хлеб ржаной	50
17	Хлеб пшеничный	80
18	Крупы, бобовые	43

19	Макаронные изделия	12
20	Мука пшеничная	29
21	Масло сливочное	21
22	Масло растительное	11
23	Кондитерские изделия	20
24	Чай	0,6
25	Какао-порошок	0,6
26	Кофейный напиток	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5
29	Крахмал	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5

9.4. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки).

№ пп	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1.	Хлеб ржаной	80	120
2.	Хлеб пшеничный	150	200
3.	Мука пшеничная	15	20
4.	Крупы, бобовые	45	50
5.	Макаронные изделия	15	20
6.	Картофель	187	187
7.	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10 % от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	320
8.	Фрукты свежие	185	185
9.	Сухофрукты	15	20
10.	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в	200	200

	том числе инстантные		
11.	Мясо первой категории	70	78
12.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13.	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – первой категории)	35	53
14.	Рыба (филе), в том числе филе слабо или малосоленое	58	77
15.	Молоко	300	350
16.	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17.	Творог (5 %-9 % мдж)	50	60
18.	Сыр	10	15
19.	Сметана	10	10
20.	Масло сливочное	30	35
21.	Масло растительное	15	18
22.	Яйцо, шт.	1	1
23.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой продукции)	30	35
24.	Кондитерские изделия	10	15
25.	Чай	1	2
26.	Какао-порошок	1	1,2
27.	Кофейный напиток	2	2
28.	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29.	Крахмал	3	4
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31.	Специи	2	2

9.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№ пп	Наименование пищевой продукции
1.	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2.	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза (ЕАЭС).
3.	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4.	Субпродукты, кроме говяжьих печени, сердца и языка.

5.	Непотрошенная птица.
6.	Мясо диких животных.
7.	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8.	Яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу.
9.	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки со ржавчиной, деформированные.
10.	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11.	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12.	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13.	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14.	Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15.	Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16.	Простокваша – «самоквас».
17.	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18.	Квас.
19.	Соки концентрированные, диффузионные.
20.	Молоко, молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21.	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22.	Блюда. Изготовленные из мяса, птицы, рыбы, кроме соленой, не прошедшие тепловую обработку.
23.	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24.	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25.	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и черный).
26.	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27.	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28.	Кофе натуральный, тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29.	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30.	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31.	Газированные напитки, газированная вода питьевая.
32.	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33.	Жевательная резинка.
34.	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5 %).

35.	Карамель, в том числе леденцовая.
36.	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37.	Окрошки и холодные супы.
38.	Яичница-глазунья.
39.	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40.	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
41.	Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
42.	Сырки творожные, изделия творожные более 9 % жирности.
43.	Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5 % жирности и более 3,5 % жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 % жирности и более 3,5 % жирности.
44.	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды пищевой продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

10.1. Контроль качества и безопасности продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковки и материалов.

№ пп	Этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице или привлекаемой организации	Нормативная, нормативно-техническая методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1.	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственно е сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	Оценка условий транспортирования и сроков годности Наличие по всем наименованиям товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о	Каждая партия	Заведующий продовольственными складам	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.				Каждая партия	Заведующий продовольственными складам	

			декларации/сертификат е соответствия/свидетель стве о государственной регистрации		
3.			Наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировки безопасности упаковки)	Каждая партия	Заведующий продовольственны м складом
4.			Оценка состояния упаковки (целостность) – транспортной, потребительской	Каждая партия	Заведующий продовольственны м складом
5.			Оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)	При наличии (в соответствии с договором поставки)	Аккредитованная лаборатория
6.			Оценка качества и безопасности путем проведения лабораторных	При наличии сомнений в доброкачествен ности	Аккредитованная лаборатория

		исследований	безопасности			
7.	Контроль на этапе хранения продукции	Продовольственно и сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	Условия хранения пищевой продукции	Ежедневно с регистрацией в журнале	Заведующий продовольственными складом	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.		Оценка маркировки, сроков годности	Ежедневно	Заведующий продовольственными складом		
9.		Оценка состояния упаковки	Ежедневно	Заведующий продовольственными складом		
10.		Оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	Ежедневно	Заведующий продовольственными складом		
11.		Оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Аккредитованная лаборатория		

12.	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Продовольственно е сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	Оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	Каждая партия	Шеф-повар, повар	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию
13.			Оценка состояния упаковки	Ежедневно	Шеф-повар, повар	
14.			Оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	Ежедневно	Шеф-повар, повар	
15.			Оценка качества и безопасности лабораторным исследованиям на соответствие нормативной документации по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	При возникновении сомнений в добротности и безопасности продукции	Аккредитованная лаборатория	
16.	Контроль на этапе технологических процессов и производства	Производственное сырье и пищевая продукция на определенном	Визуальный контроль за соблюдением поточности технологического	Каждый технологический цикл	Шеф-повар, повар	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические
17.						

	изготовления пищевой продукции	этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	процесса			регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию
18.	Холодные закуски из сырых овощей	Визуальный контроль соблюдения технологии приготовления блюд	Визуальный контроль приготовления блюд	Каждый технологический цикл	Шеф-повар, повар, медицинская сестра диетическая	
19.	Изделия из мяса и рыбы	Визуальный контроль обработки сырых овощей	Визуальный контроль приготовления блюд		Повар, шеф-повар	
20.	Изделия из мяса и рыбы	Визуальный контроль приготовления блюд	Визуальный контроль приготовления блюд	Каждый технологический цикл	Медицинская сестра диетическая, повар, шеф-повар	
21.		Температурный контроль термической обработки (контроль температуры в толще блюд)			Повар, шеф-повар	

22.	Посуда и инвентарь	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медицинская сестра	
23.		Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Медицинская сестра, повар, шеф-повар, подсобный рабочий	
24.	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Суточная проба;	Ежедневно от каждой партии с регистрацией в журнале	Шеф-повар, повар, медицинская сестра	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию
25.		Дата и время реализации блюд	Каждая партия	Шеф-повар, повар	

10.2. Контроль производственного оборудования, инвентаря.

№ пп	Этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице или привлекаемой организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1.	Контроль состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	Визуальная оценка исправности работного производственного оборудования, средств автоматического контроля	Перед началом работы	Заведующий продовольственными складом, шеф-повар, повар	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2.			Визуальная оценка состояния производственного инвентаря	Перед началом работы	Шеф-повар, повар	
3.			Оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического	Согласно графику планово-предупредительных технических	Начальник административно-хозяйственного отдела	

			контроля	осмотров, обслуживания и ремонт в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования		
--	--	--	----------	--	--	--

10.3. Контроль санитарно-технического состояния производственных помещений.

№ пп	Этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице или привлекаемой организации	Нормативная, нормативно-техническая методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1.	Контроль за	Вентиляция и	Визуальная оценка	Ежедневно	Заведующий	ТР ТС 021/2011;

	функциональным инженерных систем	кондиционирование, водоснабжение, водоотведение, освещение	исправности инженерных систем	перед началом работы	продовольственные м складом, шеф-повар, повар	технические регламенты отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2.		Оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	Согласно графику плановых предупредительных технических осмотров, обслуживания и ремонтов	Начальник административно-хозяйственного отдела		
3.	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен, потолка производственных помещений	Визуальная оценка состояния поверхностей стен и потолка	Ежедневно перед началом работы	Начальник продовольственного склада, шеф-повар, повар	ТР ТС 021/2011; технические регламенты отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10.4. Контроль санитарно-эпидемиологического режима.

№ п/п	Этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице или привлекаемой организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1.	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: 1) микробиологические 2) санитарно-химические 3) Физико-химические 4) Радиологические	Не реже 1 раза в год	Аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21

2.	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	<p>Визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешения для применения в предприятиях общественного питания.</p> <p>Визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям</p>	Перед использованием	Медицинская сестра	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>Инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства</p>
3.	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные	<p>Лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)</p> <p>Тест-системы по оценке качества мойки и дезинфекционной</p>	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория	<p>ТР ТС 021/2011; МР 4.2.0220-20</p>

2.	<p>Качество моющих и дезинфицирующих средств</p>	<p>Моющие и дезинфицирующие средства</p>	<p>Визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания.</p> <p>Визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям</p>	<p>Перед использованием</p>	<p>Медицинская сестра</p>	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства</p>
3.	<p>Качество проводимой мойки и дезинфекции</p>	<p>Оборудование и инвентарь, производственные</p>	<p>Тест-системы по оценке качества мойки и дезинфекционной</p>	<p>При использовании в соответствии с</p>	<p>Медицинская сестра</p>	<p>ТР ТС 021/2011; МР 4.2.0220-20</p>
			<p>Лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Аккредитованная лаборатория</p>	

	помещения, персонал	обработки	инструкций	Аккредитованная лаборатория
		<p>Лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с использованием оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала</p>	<p>Ежегодно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших. Ежегодно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции: обработка и переработка мяса – сальмонеллы и</p>	Аккредитованная лаборатория

				листерий, и обработка переработка овощей, мукомольно-крупяных продуктов иерсинии		
4.	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которой осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственными м (пищевым) сырьем и (или)	<p>Оценка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров</p> <p>Оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмолтр видимых кожных покровов и слизистых оболочек.</p> <p>Опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний ближайших</p>	<p>При поступлении на работу и, далее, периодически</p> <p>Ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p>	<p>Медицинская сестра, медицинская сестра диетическая</p> <p>Медицинская сестра, медицинская сестра диетическая</p>	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29н</p>

		пищевой продукцией	родственников и совместно проживающих лиц работника			
			Визуальный контроль за качеством обработки рук. Оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	Ежедневно до начала работы и в течение смены	Медицинская сестра	

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

№ пп	Наименование форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	2 раза в день, утром и вечером	Заведующий продовольственным складом
2.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	2 раза в день, утром и вечером	Заведующий продовольственным складом
3.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	За 15-20 минут до раздачи пищи	Члены бракеражной комиссии
4.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	На дату и час поступления продукции	Заведующий продовольственным складом, медицинская сестра диетическая
5.	Ведомость контроля за рационом питания	Каждые 2 недели	Медицинская сестра диетическая
6.	Журнал аварийных ситуаций	По каждой аварии	завхоз
7.	Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	На дату прихода и дату выдачи	Заведующий хозяйственным складом, медицинская сестра
8.	Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	На дату проведения	Медицинская сестра, подсобный рабочий
9.	Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	При выявлении неисправности и согласно графику периодических технических осмотров	Шеф-повар, повар, завхоз

10.	Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кухонного инвентаря	При выявлении нарушений	Медицинская сестра диетическая
11.	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и профессиональной гигиенической подготовки	Ежегодно и при приеме на работу	Заведующий структурным подразделением № 1, медицинская сестра
12.	Гигиенический журнал (осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний)	Ежедневно перед началом работы	Медицинская сестра диетическая

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов. Уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№ пп	Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
1.	Сообщение о кишечном инфекционном заболевании,	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Медицинская сестра – ул. Бабушкина, 52;	Территориальные органы федерального органа

	пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)		Медицинская сестра – ул. Шаумяна, 60; Медицинская сестра – ул. Коммунистическая, 12	исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
2.	Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, оборудования пищеблока, холодильного оборудования продовольственного склада структурного подразделения № 1	Сообщить в соответствующую службу г. Астрахани	Заведующий структурным подразделением № 1	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
3.	Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления в Базовом учреждении	Сообщить в соответствующую службу г. Астрахани	Начальник АХО	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

4.	Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу г. Астрахани, заменить электропроводку	Начальник АХО, ответственный за электрохозяйство	Единая служба спасения, единая диспетчерская служба г. Астрахани
5.	Пожар	Сообщить в пожарную службу, эвакуировать людей в безопасное место, по возможности тушить возгорание первичными средствами пожаротушения	Первый обнаруживший, Начальник АХО, специалист по охране труда	Единая служба спасения, пожарная служба
6.	Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по УПР, Заведующий структурным подразделением № 1, завхоз	Единая служба спасения

РАЗРАБОТАНО:

Специалист по охране труда



Т.М. Косырькова

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий
структурным подразделением № 1



А.С. Изденова

Начальник АХО

Р.Ф. Урманчиев