

«Утверждаю»

И.о. директора ГБУ СО РК

«Центр помощи детям №5»

 Н.В. Рубцова

« 14 »  2025 г.



**Программа производственного контроля за соблюдением  
санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий в Государственном бюджетном учреждении  
социального обслуживания Республике Карелия «Центр помощи детям, оставшимся без  
попечения родителей №5»**

г.Сегежа

**1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, используемых для осуществления производственного контроля.**

1. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон от 28.12.2013 № 421-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с принятием Федерального закона «О специальной оценке условий труда».
6. Федеральный закон от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».
7. Приказ Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 № 290н «Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты».
8. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации 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»
9. Постановление Правительства Российской Федерации от 25.02.2000 № 162 «Об учреждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда женщин».
10. Постановление Минтруда России от 24.10.2002 № 73 «Об утверждении форм документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях».
11. Постановление Правительства Российской Федерации от 03.09.2010 № 681 «Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде».
12. СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».
13. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
14. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».
15. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
16. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин».



17. СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
18. 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».
19. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
20. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
21. «Санитарные правила для холодильников», утвержденные главным государственным санитарным врачом СССР от 29.09.1988 № 4695-88.
22. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
23. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
24. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы».
25. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
26. МУ № 2657 от 31.12.82г. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».
27. МУК 42-37-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».
28. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
29. Письмо Роспотребнадзора России от 13.02.2006 № 0100/1464-06-32 «О согласовании программ производственного контроля».
30. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13 апреля 2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».

## 2.Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор - Платова И.Г.;  
 Заместитель директора по общим вопросам- Рубцова Н.В.;  
 Заведующий отделением социальной реабилитации - Смолин В.Г.;  
 Начальник хозяйственного отдела -Григорьева Н.П.;  
 Специалист по комплексной безопасности - Новожилов А.В.;  
 Специалист по охране труда - Булава Е.А.;  
 Заведующий отделением дневного пребывания- Созина А.В.;  
 Руководитель подразделения г. Беломорск - Глазунов С.О.;  
 Заведующий отделением дневного пребывания - Ланцедова Е.А.;  
 Заведующий отделением социальной реабилитации - Чмыхало Н.А. ;  
 Заведующий хозяйством - Матышева Н.В.

## 3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.

| Наименование работ и профессий                                                                                                                                                                                   | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов                                                                                    | Лабораторные и функциональные исследования                                                                                                                                                             | Дополнительные медицинские противопоказания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Директор<br>Заместитель директора<br>Сотрудники административно-хозяйственной части<br>Сотрудники отделения социальной реабилитации в стационарной форме<br>Сотрудники отделения социальной помощи семье и детям | 1 раз в год            | Дерматовенеролог<br>Оториноларинголог<br>Стоматолог<br>Невропатолог<br>Инфекционист<br>Терапевт<br>Профпатолог | Рентгенография грудной клетки<br>Исследование крови на сифилис<br>Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и | Заболевания и бактерионосительство:<br>1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;<br>2) гельминтозы;<br>3) сифилис в заразном периоде;<br>4) лепра<br>5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела<br>6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез |



|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>в дальнейшем-по<br/>эпидемиологическим<br/>показаниям<br/>Исследования на<br/>гельминтозы при<br/>поступлении на работу и<br/>в дальнейшем не реже 1<br/>раза в год либо по<br/>эпидемиологическим-<br/>показаниям<br/>Мазок из зева и носа на<br/>наличие патогенного<br/>стафилококка при<br/>поступлении на работу,<br/>в дальнейшем - по<br/>медицинским и<br/>эпидпоказаниям</p> | <p>с наличием свищей, бактериурии,<br/>туберкулезной волчанки лица и рук;<br/>7) гонорея (все формы) на срок проведения<br/>лечения антибиотиками и получения<br/>отрицательных результатов первого<br/>контроля;</p> |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Основание: Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29Н

Ответственные лица: Специалист по охране труда Булава Е.А

Руководитель подразделения г. Беломорск - Глазунов С.О

**4. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности производственной окружающей среды и разработка методов контроля.**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование мероприятия</b>                                                                                   | <b>Сроки<br/>исполнения</b> | <b>Ответственный исполнитель</b>                                                     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.               | Обеспечение исправности технологического, холодильного и иного оборудования                                       | постоянно                   | г.Сегежа- Начальник<br>хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий<br>хозяйством |
| 2.               | Приобретение спецодежды (замена изношенной, приобретение третьего комплекта спецодежды, создание обменного фонда) | постоянно                   | г.Сегежа- Начальник<br>хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий<br>хозяйством |
| 3.               | Контроль за сбором, хранением, удалением пищевых и бытовых отходов потребления                                    | постоянно                   | г.Сегежа- Начальник<br>хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий<br>хозяйством |
| 4.               | Проведение текущего и капитального ремонта помещений пищеблока                                                    | по мере<br>необходимости    | г.Сегежа- Начальник<br>хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий<br>хозяйством |
| 5.               | Контроль за текущим санитарным состоянием помещений                                                               | постоянно                   | г.Сегежа- Начальник<br>хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий<br>хозяйством |
| 6.               | Организация лабораторного контроля                                                                                | согласно плана              | г.Сегежа- Начальник<br>хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий<br>хозяйством |

**5. Наличие форм учета и отчетности, предусмотренной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

1. Журнал санитарного состояния.
2. Журнал проведения генеральных уборок.

#### **Пищеблок**

**6. Перечень химических веществ, биологических и иных факторов, а так же объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контроль критических точек), в отношении которых проводятся лабораторно-инструментальные исследования:**

| № п/п | Наименование объекта производственного контроля     | Объект исследования и (или) исследуемый материал               | Определяемые показатели                                                                                            | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Ответственные исполнители                                                             |
|-------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|       | 2                                                   | 3                                                              | 4                                                                                                                  | 5                                        | 6                                                                                                                           | 7                                                                                     |
| 1     | Пищеблок                                            | Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность пищеблоков | Наличие в организации, проверка статуса документов                                                                 | Не реже 1 раза в год                     | СП 2.3.6.1079-01                                                                                                            | Председатель бракеражной комиссии                                                     |
| 2     | Контроль санитарного состояния территории пищеблока | Территория вокруг пищеблока, подъездные пути                   | Содержание территории в чистоте, отсутствие мусора и травы летом, снега – зимой, отсутствие складирования тары     | Не реже 1 раза в неделю                  | СП 2.3.6.1079-01<br>Постановление правительства № 681                                                                       | г.Сегежа-<br>Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-<br>Заведующий хозяйством |
|       |                                                     | Площадки для сбора и временного хранения отходов потребления   | Наличие оборудованной площадки для сбора и временного хранения отходов потребления, контроль санитарного состояния | Ежедневно                                |                                                                                                                             |                                                                                       |



|   |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                     |                                                                                                                                                                                                |                                   |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|   |                                                                                             | Контейнеры и мусоросборники                                                         | Контроль санитарного состояния<br>очистка при заполнении не более<br>чем на 2/3 их объема                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Не реже 1 раза в<br>сутки                           |                                                                                                                                                                                                |                                   |
|   |                                                                                             | Использованные<br>люминесцентные лампы                                              | Хранение в определенном месте в<br>герметичной упаковке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Постоянно                                           |                                                                                                                                                                                                |                                   |
|   |                                                                                             |                                                                                     | Утилизация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Не реже 1 раза год                                  |                                                                                                                                                                                                |                                   |
| 4 | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции | Сырье и пищевая продукция                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</li> </ul> | Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»<br>СП 2.3.6.1079-01<br>СанПиН 2.3.2.1078-01 | Председатель бракеражной комиссии |
| 5 | Хранение пищевых продуктов                                                                  | Соблюдение:<br>- условий хранения<br><br>- товарного соседства<br>- сроков годности | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие и исправность холодильного оборудования</li> <li>- контроль температурного режима в холодильных камерах</li> <li>- наличие и состояние складских помещений и стеллажей</li> <li>- наличие маркировочного ярлыка</li> </ul>                                                                                                                                                                              | Ежедневно                                           | СП 2.3.6.1079-01                                                                                                                                                                               | Председатель бракеражной комиссии |



|   |                                             |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |                                                                |                                                                          |                                   |
|---|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 6 | Организация 6 разового питания              | <p>Меню-раскладка</p> <p>Технологические карты</p>                                                   | <p>Контроль составления меню раскладки довольствующихся с учетом возможных замен</p> <p>Контроль наличия технологических карт приготовления блюд, согласно меню-раскладкам.</p> | Еженедельно                                                    | Постановление Правительства Российской Федерации № 205, СП 2.3.6.1079-01 | Председатель бракеражной комиссии |
| 7 | Обработка сырья и производство продукции    | Соблюдение требований при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, рыбы, овощей и других | Соблюдение правил дефростации, первичной обработки сырья, соблюдение температурного режима хранения полуфабрикатов                                                              | Ежедневно                                                      | СП 2.3.6.1079-01                                                         | Председатель бракеражной комиссии |
|   |                                             |                                                                                                      | Проведение и последовательность обработки сырых яиц, зелени и овощей для приготовления холодных закусок                                                                         | Ежедневно                                                      | СП 2.3.6.1079-01                                                         |                                   |
|   |                                             |                                                                                                      | Соблюдение температурного режима и времени приготовления приготовления готовых блюд                                                                                             | Ежедневно                                                      | СП 2.3.6.1079-01                                                         |                                   |
| 8 | Контроль на этапе технологических процессов | Процессы приготовления, готовая продукция                                                            | Лабораторный и инструментальный контроль:<br>-на этапах технологического процесса                                                                                               | Ежедневно                                                      | СП 2.3.6.1079-01<br>СанПиН 2.3.2.1078-01<br>СанПиН 2.1.4.1074-01         | Председатель бракеражной комиссии |
|   |                                             |                                                                                                      | Готовой продукции:<br>-органолептические показатели;                                                                                                                            | Ежедневно                                                      |                                                                          |                                   |
|   |                                             |                                                                                                      | - химический состав и калорийность готовых блюд;                                                                                                                                | не реже 1 раза в год                                           |                                                                          |                                   |
|   |                                             |                                                                                                      | -микробиологические показатели.                                                                                                                                                 | не реже 2 раз в год каждый вид блюда собственного производства |                                                                          |                                   |
|   |                                             |                                                                                                      | Лабораторные исследования воды питьевой:                                                                                                                                        |                                                                |                                                                          |                                   |

|   |                                   |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                  |                                   |
|---|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|-----------------------------------|
|   |                                   |                                                               | физико-химические показатели;                                                                                                                                                                                                                                       | Не реже 1 раз в год           |                  |                                   |
|   |                                   |                                                               | -микробиологические показатели                                                                                                                                                                                                                                      | Не реже 2 раз в год           |                  |                                   |
|   |                                   |                                                               | Наличие бактерицидных облучателей, учет времени работы бактерицидных облучателей.                                                                                                                                                                                   | Не реже 2 раз в год           |                  |                                   |
|   |                                   |                                                               | Указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку. | учет времени работы ежедневно |                  |                                   |
| 9 | Требования к раздаче готовых блюд | Проведение оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий. | Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.                                                                                               | Ежедневно                     | СП 2.3.6.1079-01 | Председатель бракеражной комиссии |
|   |                                   | Контроль температуры готовых блюд при раздаче                 | Наличие у персонала одноразовых перчаток для каждого вида блюд                                                                                                                                                                                                      | Ежедневно                     |                  |                                   |
|   |                                   | Порционирование блюд                                          | Контроль наличия специально выделенной, хорошо вымытой посуды с плотно закрывающимися крышками, сроков хранения горячих первых и вторых блюд (не более 3 ч., включая время их транспортировки), температуры                                                         | Ежедневно                     |                  |                                   |



|    |                                                                       |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                                                               |
|----|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                       |                                                                                                                      | блюд при их раздаче, наличия маркировочного ярлыка с указанием ее наименования, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности                    |                                    |                  |                                                                                                                                               |
|    |                                                                       | Транспортирование готовой продукции                                                                                  | Наличие специальной промаркированной тары (ведра, бачки с крышками), охлаждаемых камер или специально выделенных для этой цели помещений, транспорта.           | Ежедневно                          |                  |                                                                                                                                               |
|    |                                                                       | Организация сбора и временного хранения пищевых отходов                                                              | Соблюдение правил санитарной обработки емкостей для пищевых отходов, при необходимости проведение дезинфекции (автоклавирования).                               | Ежедневно                          |                  |                                                                                                                                               |
|    |                                                                       |                                                                                                                      | Исправная работа и достаточность для обеспечения потребности организации                                                                                        | Ежедневно                          |                  |                                                                                                                                               |
| 10 | Контроль соблюдения требований к оборудованию инвентарю, посуде, таре | Технологическое, холодильное и другое оборудование, инвентарь, посуда, предметы материально-технического обеспечения | Последовательность действий при проведении санитарной обработки производственных столов, разделочного инвентаря, столовой и кухонной посуды, столовых приборов. | Ежедневно                          | СП 2.3.6.1079-01 | Председатель<br>бракеражной<br>комиссии<br>г.Сегежа-<br>Начальник<br>хозяйственного<br>отдела<br><br>г.Беломорск-<br>Заведующий<br>хозяйством |
|    |                                                                       |                                                                                                                      | Наличие моющих и дезинфицирующих средств                                                                                                                        | Ежедневно                          |                  |                                                                                                                                               |
|    |                                                                       |                                                                                                                      | Наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.                                                                                                                | Не снижаемый 3-х<br>месячный запас |                  |                                                                                                                                               |

|    |                                                                                    |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                                                                                   |                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | Контроль наличия условий для соблюдения правил личной гигиены работников пищеблока | Помещения пищеблока                                                 | Наличие личных медицинских книжек с данными о результатах медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениях о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметках о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Ежедневно   | СП 2.3.6.1079-01<br>Приказ<br>Министерства<br>здравоохранения<br>РФ от 28 января<br>2021 г. N 29Н | Председатель<br>бракеражной<br>комиссии,<br>руководитель<br>подразделения<br>г.Беломорск |
|    |                                                                                    | Работники пищеблока                                                 | оставлением верхней одежды, обуви, головного убора, личных вещей в гардеробной;<br>- тщательным мытьем рук с мылом, надеванием чистой санитарной одежды, подбором волос под колпак или косынку;<br>- обеспечением работы в чистой санитарной одежде, замене ее по мере загрязнения;<br>- снятием санитарной одежды при посещении туалета в специально отведенном месте, тщательным мытьем рук с мылом после посещения туалета;<br>- не использованием ювелирных украшений, часов и других бьющихся предметов при изготовлении блюд, уходом за ногтями,<br>- запрещением курения и приема пищи на рабочем месте. | 1 раз в год |                                                                                                   |                                                                                          |
|    |                                                                                    | Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока | Осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ежедневно   |                                                                                                   |                                                                                          |



|    |                        |                                                                         |                                                                                                                                                     |                                |                                                      |                                                                    |
|----|------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|    |                        |                                                                         | приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей.                                                                                   |                                |                                                      |                                                                    |
|    |                        |                                                                         | Наличие и применение чистой санитарной (или специальной) одежды                                                                                     | Ежедневно перед началом работы |                                                      |                                                                    |
|    |                        | Аптечка для оказания первой помощи                                      | Наличие и укомплектованность                                                                                                                        | Ежемесячно                     |                                                      |                                                                    |
|    |                        | Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами | Организация регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды                                                            | При проведении ремонта         |                                                      |                                                                    |
|    |                        | Обеспечение санитарной и специальной одеждой                            | Проведение семинаров, бесед, лекций                                                                                                                 | Ежедневно                      |                                                      |                                                                    |
|    |                        |                                                                         | Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения                                       | не реже 1 раза в 2 года        |                                                      |                                                                    |
|    |                        | Организация санитарно-просветительной работы с персоналом               | Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: -температура, влажность воздуха. | не реже 1 раза в 2 года        |                                                      |                                                                    |
| 12 | Производственная среда | Условия труда на рабочем месте                                          |                                                                                                                                                     |                                | СП 1.1.1058-01<br>СП 1.1.2193-07<br>СП 2.3.6.1079-01 | Специалист по ОТ, руководитель подразделения г.Беломорск г.Сегежа- |

|    |                                                            |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                           |                  |                                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                            | Освещенность                                            | -уровни искусственной освещенности, яркость, коэффициент пульсации освещенности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 раза в год (холодный и теплый периоды года)                             |                  | Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-<br>Заведующий хозяйством                                                   |
|    |                                                            | Тепловое облучение                                      | - интенсивность теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования |                  |                                                                                                                            |
|    |                                                            | Шум, вибрация                                           | -шум, вибрация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования |                  |                                                                                                                            |
| 13 | Санитарно-эпидемиологический режим                         | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря | Наличие журналов (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, учета работы бактерицидных облучателей, санитарного журнала, учета температурного режима холодильного оборудования, температурно-влажностного режима помещений, аварийных ситуаций, проведения генеральных уборок, контроля закладки), инструкции по правилам мытья посуды. | 1 раз в квартал (не менее 10 смывов)                                      | СП 2.3.6.1079-01 | Председатель бракеражной комиссии<br>г.Сегежа-<br>Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-<br>Заведующий хозяйством |
| 14 | Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических правил | Ведение необходимой документации                        | Ревизия, обслуживание, при необходимости ремонт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ежедневно                                                                 | СП 2.3.6.1079-01 | Председатель бракеражной комиссии<br>г.Сегежа-<br>Начальник хозяйственного                                                 |



|    |                                                                                   |                                                     |                                                                                                                                                                    |                                                       |                  |                                                                                                                                                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                   |                                                     |                                                                                                                                                                    |                                                       |                  | отдела<br>г.Беломорск-<br>Заведующий<br>хозяйством                                                                                             |
| 15 | Контроль<br>санитарно-<br>технического<br>состояния<br>пищеблока                  | Система водоснабжения,<br>отопления, вентиляции     | Проведение текущего<br>косметического ремонта                                                                                                                      | Ежегодно                                              | СП 2.3.6.1079-01 | руководитель<br>подразделения<br>г.Беломорск<br>г.Сегежа-<br>Начальник<br>хозяйственного<br>отдела<br>г.Беломорск-<br>Заведующий<br>хозяйством |
|    |                                                                                   | Внутренняя отделка<br>производственных<br>помещений | Проведение генеральной уборки<br>производственных,<br>административно-бытовых и<br>складских помещений                                                             | Ежегодно                                              |                  |                                                                                                                                                |
|    |                                                                                   | Помещения пищеблока                                 | Мытье окон, защитных плафонов<br>источников искусственного<br>освещения, решеток<br>нагревательных приборов системы<br>отопления                                   | Еженедельно                                           |                  |                                                                                                                                                |
|    |                                                                                   |                                                     | Проведение текущей уборки<br>производственных,<br>административно-бытовых и<br>складских                                                                           | Ежедневно                                             |                  |                                                                                                                                                |
|    |                                                                                   |                                                     | Контроль наличия синантропных<br>насекомых и грызунов                                                                                                              | Ежедневно                                             |                  |                                                                                                                                                |
| 16 | Контроль<br>проведения<br>мероприятий по<br>борьбе с<br>насекомыми и<br>грызунами | Помещения пищеблока                                 | Проведение мероприятий по<br>дезинсекции и дератизации,<br>профилактический осмотр                                                                                 | Ежедневно                                             | СП 2.3.6.1079-01 | г.Сегежа-<br>Начальник<br>хозяйственного<br>отдела<br>г.Беломорск-<br>Заведующий<br>хозяйством                                                 |
|    |                                                                                   |                                                     | Производственные,<br>административно-бытовые,<br>складские помещения пищеблока,<br>технологическое, холодильное и<br>иное оборудование, инвентарь,<br>тара, посуда | Ежемесячно                                            |                  |                                                                                                                                                |
| 17 | Организация<br>дезинфекции                                                        | Помещения пищеблока                                 | Наличие, правильность отбора и<br>условия хранения суточных проб                                                                                                   | Ежедневно<br>согласно<br>инструкциям по<br>применению | СП 2.3.6.1079-01 | г.Сегежа-<br>Начальник<br>хозяйственного                                                                                                       |

|    |                                               |                                   |  |                             |  |                                                        |
|----|-----------------------------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------------|--|--------------------------------------------------------|
|    |                                               |                                   |  | дезинфицирующи<br>х средств |  | отдела<br><br>г.Беломорск-<br>Заведующий<br>хозяйством |
| 18 | Организация<br>производственно<br>го контроля | Контроль качества<br>готовых блюд |  | Ежедневно                   |  | Председатель<br>бракеражной<br>комиссии                |

**7. Перечень должностей работников объектов питания подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.**

| Наименование работ и профессий             | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов                                                                    | Лабораторные и функциональные исследования                                                                                                                                                                                                                                              | Дополнительные медицинские противопоказания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Повар<br>Кухонный рабочий<br>Мойщик посуды | 1 раз в год            | Дерматовенеролог<br>Оториноларинголог<br>Стоматолог<br>Инфекционист<br>Терапевт<br>Профпатолог | Рентгенография грудной клетки<br>Исследование крови на сифилис<br>Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем-по эпидемиологическим показаниям<br>Исследования на гельминтозы при | Заболевания и бактерионосительство:<br>1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;<br>2) гельминтозы;<br>3) сифилис в заразном периоде;<br>4) лепра<br>5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела<br>6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериурии, туберкулезной волчанки лица и рук;<br>7) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;<br>8) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только |
|                                            |                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                               |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>поступлении на работу и в дальнейшем не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим-показаниям</p> <p>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям</p> | <p>для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов;</p> |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|

**Основание:** Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 28 января 2021 г. N29н «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 опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры

**Ответственные лица:** специалист по охране труда

**8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности производственной окружающей среды и разработка методов контроля.**

| № п/п | Наименование мероприятия                                                                                          | Сроки исполнения | Ответственный исполнитель                                                      |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Приобретение спецодежды (замена изношенной, приобретение третьего комплекта спецодежды, создание обменного фонда) | постоянно        | г.Сегежа- Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий хозяйством |
| 2.    | Контроль за сбором, хранением, удалением пищевых отходов                                                          | постоянно        | г.Сегежа- Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий            |

|    |                                                                                 |                       |                                                                                |
|----|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                 |                       | хозяйством                                                                     |
| 3. | Контроль за качеством приготовления готовых блюд                                | постоянно             | Председатель бракеражной комиссии                                              |
| 4. | Проведение текущего и капитального ремонта производственных помещений пищеблока | по мере необходимости | г.Сегежа- Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий хозяйством |
| 5. | Контроль за текущим санитарным состоянием помещений пищеблока                   | постоянно             | г.Беломорск-Заведующий хозяйством                                              |
| 6. | Организация лабораторного контроля на пищеблоке                                 | согласно плана        | г.Беломорск-Заведующий хозяйством                                              |
| 7. | Отбор и хранение суточных проб на пищеблоке                                     | постоянно             | Председатель бракеражной комиссии                                              |

В г.Сегежа лабораторные и инструментальные исследования по организации питания проводит ООО «Северпродукт».

**9. Наличие форм учета и отчетности, предусмотренной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

1. Журнал санитарного состояния пищеблока.
2. Журнал медицинского осмотра и допуска к работе.
3. Бракеражный журнал.
4. Меню-раскладка.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования



# 10. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля

| п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                     | Сроки                                                                   | Ответственные                                                                                                                                                                           |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований                                                                                                                   | В течение года постоянно                                                | Директор; Заместитель директора, в г.Беломорске -руководитель подразделения г. Сегежа- Начальник хозяйственного отдела г. Беломорск-Заведующий хозяйством<br>Специалист по охране труда |
| 2   | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                                                                    | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9          | Специалист по охране труда , в г.Беломорске -руководитель подразделения                                                                                                                 |
| 3   | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции, акарицидной обработке территории                                                                | Постоянно;<br>акарицидная обработка – летний период                     | г.Сегежа- Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий хозяйством                                                                                                          |
| 4   | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.                                                                                                            | ежедневно                                                               | г.Сегежа- Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск -Заведующий хозяйством                                                                                                         |
| 5   | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.                                            | постоянно                                                               | Заместитель директора , в г.Беломорске -руководитель подразделения .<br>бракеражная комиссия                                                                                            |
| 6   | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима получателей социальных услуг, хранением суточных проб. | 1 раз в месяц- комиссия по питанию<br>Ежедневно<br>бракеражная комиссия | Заместитель директора , в г.Беломорске -руководитель подразделения ;<br>бракеражная комиссия                                                                                            |

|    |                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                                                                 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.                                                                           | постоянно | Заместитель директора<br>Специалист по охране труда<br>Руководитель подразделения г. Беломорск<br>Заведующий отделением социальной реабилитации |
| 8  | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания получателей социальных услуг и режимом проветривания.                                                                                  | постоянно | г.Сегежа- Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий хозяйством<br>Заведующий отделением социальной реабилитации                 |
| 9  | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно | г.Сегежа- Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий хозяйством                                                                  |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал учреждения                                                                                                                                                  | постоянно | Специалист по охране труда, г.Беломорск-<br>Заведующий хозяйством                                                                               |
| 11 | Соблюдение требований охраны труда                                                                                                                                                                | постоянно | Директор;<br>Заместитель директора по общим вопросам;<br>Специалист по охране труда ;<br>Руководитель подразделения г. Беломорск                |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев                                                                                                                                                     | постоянно | Специалист по охране труда, в<br>г.Беломорске-руководитель подразделения                                                                        |



**11. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований .**

| <b>Показатели исследования</b>                                    | <b>Кратность</b> | <b>Место замеров<br/>(количество замеров)</b> | <b>Примечание</b>                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 2 раза в год     | 2 пробы исследуемого приема пищи- пищеблок    | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность                                                      | 1 раз в год      | 1 рацион, прием                               | Рацион 1 приема пищи ( завтрак или обед)                                                  |
| Витаминизация                                                     | 1 раз в год      | 1 блюдо                                       | Третьи блюда                                                                              |
| Смывы на БКГП                                                     | 2 раза в год     | 5-10 смывов - пищеблок                        | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                          |
| - на наличие возбудителей                                         | 1 раз в год      | 5-10 смывов                                   | Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей   |

|                                |                                      |                                                                                                                                          |                                                                                                         |
|--------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - на наличие яиц<br>гельминтов | 1 раз в год                          |                                                                                                                                          | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда<br>персонала, сырье, пищевые продукты (рыба,<br>мясо, зелень) |
| Питьевая вода                  | 2 раза в год                         | 1 проба (по хим. показателям) 1<br>раз в год (запах, цветность,<br>мутность), 1 проба по<br>м/б показателям – (ОМЧ,<br>ОКБ) 2 раза в/г г |                                                                                                         |
| Освещенность                   | 2 раза в год<br>в темное время суток | 2 помещения                                                                                                                              | Помещения групп, спальни, музыкальный зал,<br>компьютерный класс.                                       |
| Температура воздуха            | Ежедневно<br>(самостоятельно)        | Все помещения<br>(группы, спальни, музыкальный<br>зал)                                                                                   | Помещения групп, спальни, музыкальный зал,<br>компьютерный класс.                                       |
| Микроклимат                    | 1 раз в год                          | 2 помещения                                                                                                                              | Проводятся замеры также после введения<br>реконструируемых систем вентиляции, ремонта<br>оборудования   |

В г.Сегежа лабораторные и инструментальные исследования по организации питания проводит ООО «Северпродукт».

**12. Перечень возможных аварийных ситуаций связанных с остановкой производства, нарушениями технологического процесса, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления:**

| №<br>п/п | Наименование ситуации              | Перечень организаций (должностных<br>лиц) оповещения | Ответственный исполнитель          |
|----------|------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1.       | Отключение теплоснабжения в зимний | Аварийная служба.                                    | г.Сегежа- Начальник хозяйственного |



|    |                                                                                |                                                       |                                                                                          |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | период                                                                         | Роспотребнадзор.                                      | отдела<br>г.Беломорск-Заведующий хозяйством                                              |
| 2. | Ухудшение качественных показателей питьевой воды                               | Аварийная служба.<br>Роспотребнадзор.                 | г.Сегежа- Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий хозяйством           |
| 3. | Пожарные ситуации                                                              | Аварийная служба. МЧС<br>Роспотребнадзор.             | г.Сегежа- Специалист по комплексной безопасности<br>г.Беломорск- начальник подразделения |
| 4. | Выход из строя холодильного оборудования в летний период                       | Соответствующие ремонтные службы.<br>Роспотребнадзор. | г.Сегежа- Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий хозяйством           |
| 5. | Аварийные системы электроснабжения. Отсутствие электроэнергии длительное время | Аварийная служба.<br>Роспотребнадзор.                 | г.Сегежа- Начальник хозяйственного отдела<br>г.Беломорск-Заведующий хозяйством           |