

«Утверждаю»

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Е.Е. Жданова



«01» сентября 2025 год

П Р О Г Р А М М А
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В СТОЛОВЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЙ АО «КП «Кировский»

(разработана согласно требованиям Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил...», разработана согласно МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»).

1.	Наименование юридического лица или физического и их объектов	АО «Комбинат питания «Кировский»
2.	Юридический адрес	198255, г. Санкт-Петербург, пр-кт Маршала Жукова, д. 60, к. 1, лит. А
3.	Фактический адрес (место оказания услуг)	198255, г. Санкт-Петербург, пр-кт Маршала Жукова, д. 60, к. 1, лит. А ГБОУ ЦО № 162 Санкт-Петербург, улица Турбинная, дом 50, Литер А строение 1, строение 2 ГБОУ СОШ № 221 Санкт-Петербург, Лени Голикова, 15/2 Литер А ГБОУ СОШ № 223 Санкт-Петербург, УЛ. СТОЙКОСТИ, Д.17/К.2. ЛИТЕР А ГБОУ Лицей № 244 Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д.80., литер А ГБОУ Гимназия №248 Санкт-Петербург, пр. Народного Ополчения, д. 103, литер А ГБОУ СОШ № 249 Санкт-Петербург, пр-кт Ветеранов, д. 57/литер А ГБОУ СОШ № 250 Санкт-Петербург, ул. Козлова, д. 37, корп. 1, литер А ГБОУ СОШ № 254 с углубленным изучением английского языка 1. Санкт-Петербург, улица Бурцева дом 12, литер А 2. Санкт-Петербург, улица Бурцева, дом 9, литер А 3. ГБОУ СОШ № 269 "Школа здоровья" Санкт-Петербург, пр. Трамвайный, 22, лит. А 4. ГБОУ СОШ № 274 с углубленным изучением иностранных языков Санкт-Петербург, пр. Дачный, 34/2, литер А ГБОУ СОШ № 282 с углубленным изучением иностранных языков Санкт-Петербург, б-р. Новаторов, 104 литер А ГБОУ СОШ № 283

	Санкт-Петербург, ул. Стойкости, 33, литер А ГБОУ Гимназия № 284 Санкт-Петербург, ПР-КТ Народного ополчения, Д. 135/ЛИТЕР А ГБОУ СОШ № 379 Санкт-Петербург, остров. Канонерский, 32, литер Б ГБОУ Лицей № 384 Санкт-Петербург, пр. Стачек, 5 литер А ГБОУ СОШ № 386 Санкт-Петербург, ул. Зайцева, дом 14, литер А ГБОУ Лицей № 387 Санкт-Петербург ул. Зины Портновой, дом 25, корпус2, литер А ГБОУ Лицей № 389 "ЦЭО" Санкт-Петербург, ул. Кронштадтская, 7, литер А ГБОУ СОШ № 392 с углубленным изучением французского языка Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, дом 87, корпус 2, литер А ГБОУ СОШ № 480 Санкт-Петербург, ул. Маринеско, 7, литер А ГБОУ СОШ № 481 1. Санкт-Петербург, пр. Ленинский, 124/2, литер А 2. Санкт-Петербург, Трамвайный пр., дом 20, литер А ГБОУ СОШ № 493 Санкт-Петербург, ул. Зины Портновой, д.15, литер А ГБОУ школа № 502 Санкт-Петербург, ул. Лёни Голикова, дом 78, литера А ГБОУ СОШ № 503 Санкт-Петербург, ПР-КТ ЛЕНИНСКИЙ, 123/4 ГБОУ СОШ № 504 1. Санкт-Петербург, ул. Зины Портновой, д.56, лит. А 2. Санкт-Петербург, бул. Новаторов, д.43, литер А 3. ГБОУ СОШ № 506 с углубленным изучением иностранных языков 1. Санкт-Петербург, улица Солдата Корзуна, д. 15, корп. 2, литер А 2. Санкт-Петербург, ул. Козлова, дом 47, корпус 1, литера А
--	---

		ГБОУ СОШ № 539 Санкт-Петербург, ул. Подводника Кузьмина, 52, литер А ГБОУ СОШ № 551 Санкт-Петербург, ул. Танкиста Хрустицкого 31 Лит. А ГБОУ школа № 565 Санкт-Петербург, ул. Ивана Черных, д. 11, Литер А ГБОУ СОШ № 585 Санкт-Петербург, Дачный проспект, дом 3, корпус 2, литер А ГБОУ СОШ № 608 Санкт-Петербург, ул. Промышленная, 18/2, литер А ГБОУ СОШ № 654 с углубленным изучением предметов художественно эстетического цикла Санкт-Петербург, улица Лёни Голикова, дом 23, корпус 6, литера А ГБОУ СОШ № 658 Санкт-Петербург, Трамвайный проспект, д. 22, лит. А
4.	ОКВЭД	56.29,47.11,56.10,56.10.1,56.10.3
5.	ОКПО	23071534
6.	ОКОГУ	4210001
6.	БИК	044030790
7.	ОГРН	1069847167334
8.	КПП	780501001
9.	ИНН	7805396573
10.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Генеральный директор Жданова Евгения Евгеньевна
11.	Вид деятельности, работ, услуг	Предоставление Услуги по организации питания

Перечень видов деятельности:

1. АО «КП «КИРОВСКИЙ» оказывает услуги общественного питания;
2. АО «КП «КИРОВСКИЙ» осуществляет хранение продуктов, приготовление и реализацию готовых блюд.

1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведения

1. Генеральный директор
2. Заместитель генерального директора по производству
3. Территориальный управляющий
4. Территориальный управляющий
5. Территориальный управляющий
6. Технолог
7. Санитарный врач

2. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

№	Наименование документа	Регистрационный номер документа
1	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023 г.)
2	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020 г.)
3	Федеральный закон «О техническом регулировании»	от 27.12.2002. № 184-ФЗ (ред. 02.07.2021 г.)
4	Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»	от 09.01.1996 г. № 3-ФЗ (ред. от 18.03.2023 г.)
5	Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха»	от 04.05.1999 г. № 96-ФЗ

		(ред. от 13.06.2023 г.)
6	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ (ред. от 04.08.2023 г.)
7	Закон «О защите прав потребителей»	от 07.02.1992 г. № 2300-1 (ред. от 04.08.2023 г.)
8	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ (ред. от 24.07.2023 г.)
9	Федеральный закон «Об охране окружающей среды»	от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ (с изм. от 25.12.2023 г.)
10	Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ (ред. от 11.06.2021 г.)
11	Федеральный закон «О специальной оценке условий труда»	от 28. 12.2013 г. № 426-ФЗ (ред. от 24.07.2023 г.)
12	Федеральный закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ (ред. От 25.12.2023 г.)
13	«Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах»	ГОСТ Р 56237-2014
14	«Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»	ГОСТ Р 51232-98
15	«Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88
16	«Система стандартов безопасности труда. Вибрационная безопасность. Общие требования»	ГОСТ 12.1.012-2004
17	«Система стандартов безопасности труда. Эксплуатация водопроводных и канализационных сооружений и сетей. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.3.006-75
18	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
19	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
20	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
21	«Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»	МР 2.4.0179-20
22	«Методические рекомендации к организациям общественного питания населения»	МР 2.3.6.0233-21
23	«Внутренний водопровод и канализация зданий»	СП 30.13330.2020

24	«Естественное и искусственное освещение»	СП 52.13330.2016
25	«Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2020
26	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»	СП 2.3.6.3668-20
27	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
28	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	СП 2.4.3648-20
29	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»	с изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193-07 от 27 марта 2007 года) СП 1.1.1058-01
30	«Внутренние санитарно-технические системы зданий»	СП 73.13330.2016
31	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека Факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
32	«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»	СанПиН 2.1.3684-21
33	«Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды. Методические указания»	МУК 4.2.1018-01
34	«Оценка освещения рабочих мест»	МУ 2.2.4.706-98/ МУ ОТ МР 01-98
35	«Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды»	МУ 2671-83
36	«Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006-05
37	«О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»	Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 г., № 402 (ред. от 07.04.2009 г.)
38	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229
39	«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических	Приказ Минздрава РФ от

	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»	28.01.2021 г. № 29Н (ред. от 01.02.2022 г. №44Н).
40	«О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»	Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 г. № 224 (ред. от 16.11.2018 г.)
41	«Об утверждении межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»	Приказ Минздравсоцразвития от 01.06.2009 г. № 290 н
42	«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»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31.12.2020 г. № 988н/1420 н
43	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок	Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 г. № 1122н
44	«О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда»	Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 г. № 2464
45	«Об усилении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда»	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.03.2007 г. № 16
46	«Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н
47	Межгосударственный стандарт система стандартов безопасности труда «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88

48	Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания методы лабораторного гост контроля продукции общественного питания. Часть 3 Методы контроля соблюдения процессов изготовления»	Р 54607.3-2014
49	«Методические рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»	МР 2.3.0279-22
50	«Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»	МР 5.1 .0096""14
51	«Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»	МР 4.2.0220-20
52	«Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды»	МУ 2671-83
53	«Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой. промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»	МУ 2.3.975-00
54	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
55	«Руководство. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»	Р 3.5.1904-04
56	«Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»	ГОСТ Р 51705.1 -2024
57	Методические указания. «Методы контроля. Химические и микробиологические факторы. Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции»	МУ 4.1/4.2.2484-09
58	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 02112011
59	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 02212011
60	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 02412011
61	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 03312013
62	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 03412013
63	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию»	ТР ТС 02312011
64	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 00512011
65	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 02912012

66	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016
67	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	ТР ЕАЭС 044/2017
68	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»	ТР ЕАЭС 051/2021
69	Региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организациях, утвержденный распоряжением Управления социального питания	Распоряжение УСП №01-04-12/23-0-0 от 1 О. 08 .2023

Выдержка из СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения

8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

8.6.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

8.7.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

4. Работники столовой проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---

1	Управляющий столовой	Заключение председателя	Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях
2	Заведующий	медицинской комиссии – 1 раз в год,	(прямая и правая боковая)- 1 раз в год.
3	производством	по результатам осмотра	Исследование крови на сифилис, в дальнейшем 1 раз в год.
4	Старший повар	оториноларинголог, стоматолог,	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций
5	Повар	инфекционист* – при поступлении, в	и серологическое обследование на брюшной тиф - при
6	Повар-помощник	дальнейшем 1 раз в год.	поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим
7	Пекарь		показаниям.
8	Работник зала/		Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в
9	Кладовщик	Дерматовенеролог - при поступлении	дальнейшем 1 раз в год.
10	Уборщик помещений	на работу, в дальнейшем 1 раза в год.	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при
11	Мойщик посуды	*инфекционист только по	поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим
12	Грузчик	рекомендации врачей-специалистов,	показаниям.
	Водитель и т.д.	участвующих в обследовании.	
		Осмотры врачей специалистов:	Клинический анализ крови
		Терапевт	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)
		Психиатр	ЭКГ
		Нарколог	Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)
		Гинеколог (с проведением бактериологического и цитологического исследований)	Маммография для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года Все сотрудники старше 40 лет проходят 1 раз в год – измерение внутриглазного давления

		Отоларинголог Стоматолог Невролог	
--	--	---	--

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию, все сотрудники старше 40 лет проходят 1 раз в год – измерение внутриглазного давления.

Кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным прививочным календарем РФ

Работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против кори - лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
- против краснухи – девушки от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи;
- против Гепатита В - взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее;
- против гепатита А- декретированные контингенты.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу- **1 раз в год.**

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

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

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения
1	2	3	4
1	Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей производственных помещений, внутридомовых инженерных сетей, наличие и состояние санитарно- бытовых помещений, освещенность)	Ежедневно	Управляющий, Заведующий производством
2	Санитарное содержание помещений: Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря. Использование производственного инвентаря по назначению и в соответствии с маркировкой. Генеральные уборки проводятся еженедельно с занесением отметки в журнал генеральных уборок. Наличие инструкций. Оценка качества проведения текущих и генеральных уборок.	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
3	Состояние обеспеченности моющими и дез. средствами и условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дез. растворов. Наличие и соответствие маркировки емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих средств (промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности).	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
4	Наличие маркированного уборочного инвентаря отдельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач –

	инвентаря.		периодический контроль.
5	Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря. Наличие инструкций по правилам мытья столовой посуды, кухонной посуды, по применению дезинфицирующих средств.	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
6	Контроль за отдельным хранением инвентаря для готовой и сырой продукции.	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
7	Контроль качества готовой продукции с отметкой в бракеражном журнале. Наличие технологических инструкций и ТТК.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции. Каждую партию готовой продукции.	Заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль.
8	Контроль температуры горячих жидких и иных горячих блюд с помощью термометра. Соответствие технологическим документам.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции.	Заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль.
9	Санитарное состояние используемого холодильного оборудования в помещениях столовой. Регистрация результатов в журнале контроля температуры холодильного оборудования	Ежедневно утром и вечером.	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
10	Санитарное состояние используемого холодильного оборудования складских помещений с фиксацией в журнале контроля температуры. Контроль температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов с занесением отметок в соответствующий журнал.	Ежедневно утром и вечером.	
11	Своевременный вывоз пищевых отходов, образующих при оказании услуг. Правильность сбора пищевых отходов.	Ежедневно	Управляющий, заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль
12	Запас дезинфицирующих и моющих средств на месяц работы. Наличие документов и инструкций по их использованию.	1 раз в месяц	Управляющий, заведующий производством
13	Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Контроль за отдельным хранением верхней (личной одежды) и	1 раз в неделю	Заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль

	санитарной одеждой. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.	Ежедневно	
14	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов. Заполнение журнала.	При поступлении новых партий сырья	Заведующий производством.
15	Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания. Соответствие маркировки.	Ежедневно	Управляющий структурного подразделения. Заведующий производством. Санитарный врач- периодический контроль.
16	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра.	Постоянно	Управляющий структурного подразделения. Заведующий производством. Санитарный врач.
17	Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей. Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены. Регистрация в гигиеническом журнале.	Ежедневно	Заведующий производством. санитарный врач - периодический контроль.
18	Наличие договора со специализированной организацией на проведение профилактических мероприятий по дератизации и дезинсекции, контроль эффективности профилактических мероприятий. Акты выполненных работ. Контроль за ее проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий специализированной организацией.	Профилактические мероприятия по дератизации – 1 раз в месяц; Профилактические мероприятия по дезинсекции – 2 раза в месяц; Визуальный контроль за наличием грызунов и насекомых на объектах – постоянно.	Управляющий, санитарный врач.

19	Соблюдения правил личной гигиены персоналом. Наличие мыла и полотенце в местах для мытья рук. Соблюдение правил посещения туалета: снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халат, предназначенный для посещения туалета; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета. Наличие предупредительной надписи на входе в туалет.	Ежедневно	Заведующий производством. санитарный врач - периодический контроль.
20	Отбор суточных проб: порционные блюда отбираются в полном объеме. Салаты, первые и третьи блюда, гарниры не менее 100 гр. Отобранные пробы сохраняются не менее 48 часов. Суточные пробы хранят в отдельном холодильнике либо на отдельной полке холодильника при температуре +2-+6.	Ежедневно	Заведующий производством. санитарный врач - периодический контроль.

6. Программа лабораторно-инструментальных исследований, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- оценка условий транспортировки; - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); - соответствие продукции по органолептическим показателям;	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов с занесением результатов в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Записывается каждая партия поступающей скоропортящейся продукции.	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 «О безопасности

			- отсутствие признаков порчи и гнили на пищевой продукции; -отсутствие дефектов и деформации потребительской (первичной) упаковки поступающей пищевой продукции; -Лабораторный контроль поступающего сырья	Приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). 1 раз в квартал	пищевой продукции» СанПиН 2.3.2.1078-01; единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) ТР ТС на соответствующие виды продукции, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности
2	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- Условия хранения пищевой продукции; - оценка маркировки, сроков годности; - оценка состояния упаковки; -оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.).	- Ежедневно с регистрацией в журнале - Ежедневно	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции,

3	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса готовой продукции; - органолептические показатели; - микробиологические показатели. - лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав. Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели, санитарно-химические показатели (по сокращенному перечню). По 1 пробе из системы ХВС и ГВС (на микробиологические показатели, на санитарно-химические показатели) на каждом пищеблоке.	Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда каждой партии с занесением записи в бракеражный журнал 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01; нормативная и техническая документация Типовые программы производственного контроля, утв. письмом РПН от 13.04.09 №01\4801-9-32 СанПиН 2.3.2.1078-01; единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 2.1.3685-21 Распоряжение №335-р от 26.12.1023 Комитета по Государственному

					заказу Правительства Санкт-Петербурга
4	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояния упаковки готовой продукции	Ежедневно каждую партию продукции	ТР ТС 02112011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, готовые дезинфицирующие рабочие растворы	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на БГКП, патогенные, в том числе сальмонелллез и листерии Содержание действующих веществ в дезинфицирующих растворах	Не реже 1 раза в квартал 1 раз в год	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Распоряжение УСП №О 1-04-12/23-0-0 от 0.08.2023
6	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	ТР ТС 02112011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 2.1.3685-21

В соответствии с программой производственного контроля АО «КП Кировский» имеет договора на оказание услуг:

1. Проведение лабораторных исследований, инструментальных замеров
2. Проведение периодических медицинских осмотров сотрудников
3. Проведение мероприятий по дератизации, дезинсекции и дезинфекции
4. Вывоз пищевых отходов

7. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании; получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Действия согласно алгоритму экстренных мероприятий в случае возникновения острых кишечных инфекций (подозрений на возникновение острых кишечных инфекций)
Отключение электроэнергии	По возможности обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения, поставить в известность Получателя услуг.
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	Рассредоточение продуктов, требующих охлаждения по работающим холодильникам.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию столовой, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания. Информировать органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы.
Неисправность вентиляционных систем	Поставить в известность Получателя услуг в соответствии с условиями Договора на оказание услуг, для принятия мер по устранению неисправностей
Обнаружение неспецифических запахов	Выявить источник, по возможности устранить.
Возникновение на объектах и сооружениях системы водоснабжения столовой аварийных ситуаций или технических нарушений, которые приводят или могут привести к ухудшению качества питьевой воды и условий водоснабжения. Отключение водоснабжения. Ухудшения качества питьевой воды в столовой.	Информирование Получателя услуг в соответствии с условиями Договора на оказание услуг, для принятия мер по устранению неисправностей. Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

8. Перечень объектов производственного контроля

1. Производственные помещения организации (санитарно- техническое состояние и оценка качества проведения уборки в производственных цехах, складских помещениях, вспомогательных помещений);
2. Технологическое оборудование (достаточное количество исправного технологического оборудования);
3. Сырье, полуфабрикаты (оценка, входящий продукции, соответствие сырья, полуфабрикатов нормативным требованиям, наличие сопроводительных документов на соответствие качества и безопасности; контроль условий хранения продовольствия, ведение соответствующей документации);
4. Готовая продукция (органолептическая оценка готовых блюд с занесением отметки в бракеражный журнал, соответствие готовой продукции техническим документам, наличие технологических инструкций, ТТК, соответствие продукции требованиям качества и безопасности);
5. Технологические процессы (соблюдение поточности сырой и готовой продукции, соблюдение последовательности этапов технологических процессов);
6. Рабочие места
7. Распределительная система питьевого водоснабжения (наличие горячего и холодного водоснабжения, качество воды, которая используется для оказания услуг);
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала: условия для соблюдения правил личной гигиены, соблюдение персоналом правил; личная медицинская книжка с отметками о прохождении медицинского осмотра и гигиенической аттестации, данные о вакцинации, ведение гигиенического журнала).
9. Готовые дезинфицирующие рабочие растворы (запас дезинфицирующих средств, сроки годности, условия хранения, использование готовых растворов, наличие инструкций по применению дезинфицирующих средств).
10. Договора (на медицинское обследование персонала, проведение лабораторных исследований в аккредитованных лабораторно-испытательных центрах, проведение дератизации и дезинсекции, вывоз пищевых отходов)
11. Поддержка и повышение качества оказания услуг (книга отзывов и предложений).

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

1. Гигиенический журнал (сотрудники) СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Записывается каждая партия готовой продукции. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Записывается каждая партия поступающей скоропортящейся продукции. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Заполняется ежедневно утром и вечером. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал контроля температуры и влажности в помещениях склада. Заполняется ежедневно утром и вечером. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6. Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. Журнал генеральных уборок.
8. Личные медицинские книжки работников. Заключительные акты по результатам периодических, профилактических) осмотров сотрудников. Прививочные сертификаты.
9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
10. Копии договоров с обслуживающими организациями и поставщиками работ, услуг и товаров.
11. Документы, подтверждающие безопасность, качество и прослеживаемость пищевой продукции, безопасность и качество дезинфицирующих и моющих средств. Сопроводительная документация на пищевое сырье.
12. Книга отзывов и предложений

10.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

1. Территориальный управляющий
2. Заведующий производством
3. Кладовщик
4. Повар
5. Кухонный работник
6. Пекарь
7. Работник зала
8. Мойщик столовой посуды
9. Мойщик кухонной посуды
10. Уборщик
11. Водитель
12. Сантехник/электрик
13. и т.д.