



Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение

«Политехнический колледж городского хозяйства»

Организационно-правовая документация

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора

от 30.12 2019 г.

№ 957 - ОД

## ПРОГРАММА

### ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В СТОЛОВОЙ СПб ГБПОУ «ПКГХ»

Санкт-Петербург 2019 г.

	Должность	Фамилия, И.О.	Подпись	Дата
Разработал	Заведующая столовой	Пурина И.Н.		30.12.2019
Согласовано	Начальник АХК	Шириков С.Н.		30.12.2019
Согласовано	Специалист по охране труда	Макарова А.А.		30.12.2019
Согласовано	Главный инженер	Антонов Р.Ю.		30.12.2019
Согласовано	Начальник отдела ДОУ	Шорина А.В.		30.12.2019
Согласовано	Юрисконсульт	Ганичева М.А.		30.12.2019

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
от 30.12 2019 г.  
№ 951 -ОД

## ПРОГРАММА

### организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в столовой СПб ГБПОУ «ПКГХ»

#### 1. Область применения

1.1. Настоящая Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в столовой СПб ГБПОУ «ПКГХ» (далее – Программа) разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.2. Программа распространяется на структурное подразделение «Столовая» и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

1.3. Программа направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

#### 2. Перечень нормативных документов

2.1. Перечень нормативных документов, в том числе санитарных правил, в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» от 17.09.1998 №157-ФЗ;
- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.2001 №77-ФЗ;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводят предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения этих осмотров (обследований);
- Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 «О профессионально – гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» ;
- СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45;
- ✓ - СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31);
- ✓ - СП 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36;
- ✓ - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;
- ✓ - СП 3.5.1378-03. 3.5. «Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила», введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.06.2003 № 131;
- ✓ - СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.09.2014 № 58;
- ✓ - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»( введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18);
- ✓ - СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 № 24;
- ✓ - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03. 2.2.1/2.1.1. Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

Санитарные правила и нормы», введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.04.2003 № 34;

- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.1996 № 21, применяется в части не противоречащей СанПиН 2.2.4.3359-16 "Гигиенические требования к физическим факторам на рабочих местах";

- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы", утверждены Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 31.10.1996 № 36), применяется в части не противоречащей СанПиН 2.2.4.3359-16 "Гигиенические требования к физическим факторам на рабочих местах";

- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13.04.2009 № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».

### **3. Функции по осуществлению производственного контроля**

3.1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- заведующий столовой;
- начальник АХК;
- специалист по охране труда.

### **4. Медицинские осмотры (обследования), профессионально-гигиеническая подготовка и аттестация должностных лиц и работников**

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Заведующий столовой
2.	Повар
3.	Буфетчик
4.	Кладовщик
5.	Мойщик посуды
6.	Кухонный работник
7.	Калькулятор
8.	Специалист по закупкам

4.2. Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4.1, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год

Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Справка из тубдиспансера	При поступлении на работу
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

4.3. Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4.1, подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет);
- против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
- против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря;
- против вирусного гепатита А однократно (две вакцинации, одна ревакцинация).

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

## 5. Мероприятия производственного контроля

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	постоянно

3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 Программы
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

**6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора (территориальный отдел Управления):**

- 6.1. Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.
- 6.2. Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.
- 6.3. Неисправность сетей водоснабжения и канализации.
- 6.4. Неисправность холодильного и технологического оборудования.
- 6.5. Групповая заболеваемость острыми кишечными инфекциями среди персонала предприятия.

**7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

- 7.1. Производственные помещения организации общественного питания.
- 7.2. Реализуемые блюда.
- 7.3. Рационы питания.
- 7.4. Технологические процессы.
- 7.5. Рабочие места.
- 7.6. Распределительная система питьевого водоснабжения.
- 7.7. Организация лабораторных исследований, испытаний.

№	Наименование исследования	Всего проб	Периодичность лабораторных исследований	Нормативная документация
<b>Лабораторные исследования пищевой продукции. Готовая кулинарная продукция</b>				
1.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение КМАФАнМ	12	1 раз в квартал	<b>СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011</b>
2.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение БГКП	12	1 раз в квартал	
3.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	12	1 раз в квартал	
4.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	12	1 раз в квартал	
5.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	12	1 раз в квартал	
6.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований	12	1 раз в квартал	<b>СанПиН 2.4.5.2409-08</b>

	пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)			
7.	Определение энергетической ценности (по факту)	4	1 раз в квартал	
8.	Подсчет энергетической ценности (теория)	4	1 раз в квартал	
9.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	4	1 раз в квартал	
10.	Определение достаточности термической обработки	4	1 раз в квартал	
11.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов на достаточность термической обработки (одна проба)	4	1 раз в квартал	<b>СП 2.3.6.1079-01</b>
<b>Смывы с поверхностей на пищеблоке</b>				
12.	Паразитологические исследования : исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	20	1 раз в квартал	<b>СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.3.6.1079-01</b>
13.	Бактериологическое исследование смывов на БГКП с использованием универсальных сред	20	1 раз в квартал	
14.	Отбор смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	4	1 раз в квартал	<b>СП 2.3.6.1079-01</b>
<b>Сырье на пищеблоке</b>				
<b>Молоко и молочная продукция</b>				
15.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение БГКП	1	1 раз в год	<b>ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013</b>
16.	Бактериологическое исследование пищевых	1	1 раз в год	



	продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл			
17.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение Staphylococcus aureus	1	1 раз в год	
18.	Определение растительных стербинов	2	1 раз в год	
19.	Определение жирно-кислотного состава жировых продуктов	2	1 раз в год	
<b>Рыбная продукция</b>				
20.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение КМАФАнМ	1	1 раз в год	<b>ТР ТС 021/2011</b>
21.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение БГКП	1	1 раз в год	
22.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	1	1 раз в год	
23.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение Staphylococcus aureus	1	1 раз в год	
24.	Определение L.monocytogenes (классическим методом)	1	1 раз в год	
25.	Лабораторные исследования рыбы, рыбопродуктов, ракообразных, моллюсков, рыбной и мясной продукции с целью санитарногигиенической оценки ее паразитарной чистоты (1 проба)	2	2 раза в год	
<b>Мясная продукция</b>				
26.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение КМАФАнМ	2	2 раза в год	<b>ТР ТС 034/2013</b>
27.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение БГКП	2	2 раза в год	
28.	Бактериологическое	1	2 раза в год	

	исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл			
29.	Определение <i>L.monocytogenes</i> (классическим методом)	2	2 раза в год	
<b>Мясо птицы (кура)</b>				
30.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение КМАФАнМ	1	2 раза в год	<b>ТР ТС 034/2013</b>
31.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	1	2 раза в год	
32.	Определение <i>L.monocytogenes</i> (классическим методом)	1	2 раза в год	
<b>Фруктоовощная продукция</b>				
33.	Определение нитратов	2	2 раза в год	<b>ТР ТС 021/2011</b>
34.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	2	2 раза в год	
<b>Физические факторы</b>				
35.	Инструментальные измерения: измерение микроклимата в помещении	24	2 раза в год	<b>СанПиН 2.2.4.3359-16</b>
36.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата за 1 (одну) точку	24	2 раза в год	
37.	Инструментальные измерения: измерение и расчет показателей освещенности ( 1 точка)	25	2 раза в год	
38.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещенности за 1 (одну) точку	25	2 раза в год	
<b>Поступающая ХВС</b>				
39.	Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ,	1	1 раз в год	<b>СанПиН 2.1.4.1074-01</b>

	ОКБ, ТКБ			
40.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям (одна проба)	1	1 раз в год	
41.	Санитарно-гигиенические исследования и измерения факторов среды обитания. Исследование питьевой, водопроводной воды. Краткий анализ холодной водопроводной воды	1	1 раз в год	
42.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного водоснабжения по санитарно-химическим показателям (одна проба)	1	1 раз в год	
<b>ХВС (питьевой фонтанчик)</b>				
43.	Бактериологические исследования питьевой воды. Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	11	Ежемесячно (кроме июля)	<b>СанПиН 2.1.2.1188-03</b>
44.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного водоснабжения по микробиологическим показателям (одна проба)	11	Ежемесячно (кроме июля)	
45.	Санитарно-гигиенические	11	Ежемесячно	

	исследования и измерения факторов среды обитания. Исследование питьевой, водопроводной воды. Краткий анализ холодной водопроводной воды		(кроме июля)	
46.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного водоснабжения по санитарно-химическим показателям (одна проба)	11	Ежемесячно (кроме июля)	

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

- 8.1. Журнал бракеража поступившего сырья.
- 8.2. Журнал бракеража полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.
- 8.3. Личные медицинские книжки работников.
- 8.4. Журнал здоровья.
- 8.5. Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний.
- 8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
- 8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.).

Лист согласования прилагается.

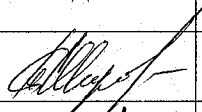
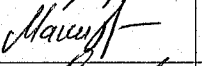


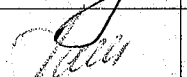
Заведующий столовой



И.Н. Пурина

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

к Программе организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в столовой СПБ ГБПОУ «ПКГХ»

Ф.И.О.	Должность	Подпись	Дата
С.Н. Шириков	Начальник АХК		30.12.2019
А.А. Макарова	Специалист по охране труда		30.12.2019
Р.Ю. Антонов	Главный инженер		30.12.2019
А.В. Шорина	Начальник отдела ДОУ		30.12.2019
М.А. Ганичева	Юрисконсульт		30.12.2019

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

к Программе организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в столовой СПб ГБПОУ «ПКГХ»

Информация о внесенных изменениях					
№ изменения	№ листа	№ и дата приказа	Дата внесения изменения	Дата введения изменения в действие	Подпись лица, внесшего изменения
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					

Информация о проведении актуализации		
Дата ежегодной актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика