

«Утверждаю»
Врио генерального директора
АО «КП НЕВА»
Македонский М.А.
«01» сентября 2026 год

П Р О Г Р А ММ А
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ НА ПИЩЕБЛОКАХ ДОШКОЛЬНЫХ И ШКОЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ МОСКОВСКОГО РАЙОНА Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГА АО «КП НЕВА»

(разработана согласно требованиям Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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 «КП НЕВА»
2.	Юридический адрес	196158, г. Санкт-Петербург, Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н
3.	Фактический адрес (место оказания услуг)	1. ГБОУ СОШ «Морская школа» (кадеты) г. Санкт-Петербург, Орджоникидзе д 18 литер А 2. ГБОУ СОШ № 351 г. Санкт-Петербург, Витебский пр., 57 литер А г. Санкт-Петербург, пр. Космонавтов, д. 28, к. 4, лит. А 3. ГБОУ СОШ № 353 г. Санкт-Петербург, Пулковское ш., д. 88, лит. А г. Санкт-Петербург, Пулковское ш., д.71, кор. 6 г. Санкт-Петербург, Санкт-Петербург, ул. Меридианная, д. 6 корп. 4 4. ГБОУ СОШ № 354 г. Санкт-Петербург, Взлётная ул., 5, корп. 1 литер А3. 5. ГБОУ СОШ № 355 г. Санкт-Петербург, Благодатная ул., 32 литер А 6. ГБОУ СОШ № 356 г. Санкт-Петербург, ул. Ленсовета, 68 литер А 7. ГБОУ СОШ № 358 г. Санкт-Петербург, Варшавская ул., 40 литер А г. Санкт-Петербург, Кузнецовская ул., 20/2 литер А 8. ГБОУ СОШ № 362 г. Санкт-Петербург, Витебский пр., 85. 2 г. Санкт-Петербург, пр-т Космонавтов д. 104 корп. 2 стр. 1 9. ГБОУ лицей № 366 г. Санкт-Петербург, ул. Фрунзе, 12 10. ГБОУ СОШ № 370 г. Санкт-Петербург, ул. Благодатная, 11 11. ГБОУ СОШ № 371 г. Санкт-Петербург, Благодатная ул., 36 литер А г. Санкт-Петербург, ул. Решетникова, д. 27, стр. 1 12. ГБОУ СОШ № 372

		г. Санкт-Петербург, Витебский пр., 73к2 литер А 13. ГБОУ лицей № 373 г. Санкт-Петербург, Московский пр., д.112, лит. А г. Санкт-Петербург, Московский пр., д.96, лит. А Дошкольное отделение при лицее № 373 г. Санкт-Петербург, ул. Киевская, д. 3 г. Санкт-Петербург, Московский проспект, д. 72, к. 2 г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская 13 к.2 помещ.2-Н 14. ГБОУ СОШ № 372 г. Санкт-Петербург, Витебский пр., 73к2 литер А 15. ГБОУ СОШ № 484 г. Санкт-Петербург, пр. Юрия Гагарина, 51, лит. А 16. ГБОУ СОШ № 485 г. Санкт-Петербург, Авиационная ул., 38 17. ГБОУ СОШ № 489 г. Санкт-Петербург, Ленинский пр-т., 161 г. Санкт-Петербург, Московский пр-т., 203А 18. ГБОУ СОШ № 495 г. Санкт-Петербург, Варшавская ул., 33 литер А 19. ГБОУ СОШ № 496 г. Санкт-Петербург, Варшавская ул., 51, корпус 2 20. ГБОУ СОШ № 507 г. Санкт-Петербург, Московский проспект, 169 г. Санкт-Петербург, ул. Фрунзе, 22 21. ГБОУ СОШ № 510 г. Санкт-Петербург, Кубинская ул., 62 22. ГБОУ СОШ № 519 г. Санкт-Петербург, ул. Ленсовета, д. 87 к. 2, лит. А 23. ГБОУ гимназия № 524 г. Санкт-Петербург пр. Юрия Гагарина д.16 к.3 24. ГБОУ СОШ № 525 г. Санкт-Петербург, пр. Космонавтов, д. 59 г. Санкт-Петербург, пр. Космонавтов, д. 21, корп. 4 25. ГБОУ СОШ № 526

		г. Санкт-Петербург, ул. Фрунзе, д. 3 литер А г. Санкт-Петербург, Алтайская ул., д. 15 26. ГБОУ СОШ № 536 г. Санкт-Петербург, пр. Космонавтов, 20, корп. 4 г. Санкт-Петербург, Кузнецовская д.58, корп.2, строение 1 27. ГБОУ СОШ № 537 г. Санкт-Петербург, ул. Костюшко, 34 литер А г. Санкт-Петербург, ул. Кубинская, д. 78 стр. 1 28. ГБОУ СОШ № 544 г. Санкт-Петербург, ул. Костюшко 62 литер А г. Санкт-Петербург, 5-й Предпортовый пр., д. 6 корп.1 Дошкольное отделение при СОШ № 544 г. Санкт-Петербург, 5-й Предпортовый пр., д. 2 г. Санкт-Петербург, 1-й Предпортовый пр., д. 13 29. ГБОУ СОШ № 613 г. Санкт-Петербург, Московский пр-т., 203 г. Санкт-Петербург, ул. Алтайская, д. 1 литера А 30. ГБОУ СОШ № 643 г. Санкт-Петербург, Московский просп., 96 литер А 31. ГБОУ СОШ № 663 г. Санкт-Петербург, Витебский просп., 49, корп. 2 г. Санкт-Петербург, дом 46, корп. 2, литер А г. Санкт-Петербург, пр. Космонавтов 37, литера А 32. ГБОУ СОШ № 703 г. Санкт-Петербург, Глеба Успенского д.9 33. ГБОУ СОШ № 704 г. Санкт-Петербург, ул. Среднерогатская, 9, корпус 2, строение 1 г. Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 20к5 г. Санкт-Петербург ул. Среднерогатская д.11 к.3 34. ГБОУ СОШ № 706 г. Санкт-Петербург Пулковское шоссе д.99 к.7
4.	ОКПО	35463073
5.	ОКОГУ	
6.	ОКВЭД	56.29

7.	БИК	044525360
8.	ОГРН	5067847016738
9.	КПП	781001001
10.	ИНН	7839335160
11.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Заместитель генерального директора Кравец Лидия Викторовна
12.	Вид деятельности, работ, услуг	Предоставление Услуг по организации питания

Перечень видов деятельности:

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

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

1. Заместитель генерального директора
2. Руководитель направления
3. Территориальный управляющий
4. Заведующий производством
5. Санитарный врач
6. Технолог

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 31.07.2025 г.)
2.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 07.06.2025 г.)
3.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	от 27.12.2002. № 184-ФЗ (ред.23.07.2025 г.)
4.	Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»	от 09.01.1996 г. № 3-ФЗ (ред. от 31.07.2025 г.)
5.	Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха»	от 04.05.1999 г. № 96-ФЗ (ред. от 28.12.2024 г.)
6.	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ (ред. от 23.03.2026 г.)
7.	Закон «О защите прав потребителей»	от 07.02.1992 г. № 2300-1 (ред. от 28.12.2025 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 29.12.2025 г.)
9.	Федеральный закон «Об охране окружающей среды»	от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ (с изм. от 28.12.2025 г.)
10.	Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ (ред. от 08.08.2024 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 (ред. от 24.12.2025 г.)
19.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.4285-26
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 2.3.6.4281-26
27.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.4282-26
28.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	СП 2.4.2.4283-26
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.	«Бактериологические методы исследования воды»	МУК 4.2.3963-23

34.	"Методические указания по инструментальному контролю и оценке освещения рабочих мест" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 19 февраля 2024 г.)	МУК 43.3975-24
35.	"Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 4 декабря 2020 г.)	МР 4.2.0220-20
36.	«Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006-05
37.	«Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»	Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 18.02.2022 № 90Н
38.	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. № 229
39.	«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»	Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 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 Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами"	Приказ Министерства труда РФ от 29.10.2021 № 766Н
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 РФ от 06.12.2021 № 1122Н (ред. от 12.12.2023)

44.	"О внесении изменений в Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 декабря 2021 г. N 1122Н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок"	Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации 12.12.2023 № 677Н
45.	«О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда»	Постановление Правительства РФ от 24.12. 2021 г. № 2464
46.	«Об усилении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда»	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.03.2007 г. № 16
47.	«Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 24.05.2024 № 262Н
48.	Межгосударственный стандарт система стандартов безопасности труда. «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88
49.	Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3 Методы контроля соблюдения процессов изготовления»	ГОСТ Р 54607.3-2014
50.	«Методические рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»	МР 2.3.0279-22
51.	«Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»	МР 5.1.0096-14
52.	«Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»	МР 4.2.0220-20
53.	«Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды»	МУ 2671-83
54.	«Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»	МУ 2.3.975-00
55.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

56.	«Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»	Р 3.5.1.4025-24
57.	«Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»	ГОСТ Р 51705.1-2024
58.	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 021/2011
59.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
60.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
61.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
62.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
63.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию»	ТР ТС 023/2011
64.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
65.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
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.	«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»	ГОСТ Р ИСО 22000-2019
70.	«Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента»	ГОСТ Р ИСО 19011-2021
71.	«Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»	ГОСТ Р 56746-2015

Выдержка из СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

VIII. Особенности организации общественного питания детей

59. 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.

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).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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.

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.

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

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. 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.

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

Работники пищеблоков проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	Заведующий производством Шеф-повар/Су-шеф Повар Помощник повара Пекарь Работник зала/официант Кладовщик Уборщик помещений Мойщик посуды Грузчик Электрик/сантехник Водитель и т.д.	Заключение председателя медицинской комиссии – 1 раз в год, по результатам осмотра оториноларинголог, стоматолог, инфекционист* – при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год. Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раза в год. *инфекционист только по рекомендации врачей- специалистов, участвующих в обследовании.	Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая)- 1 раз в год. Исследование крови на сифилис, в дальнейшем 1 раз в год. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям. Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
		Осмотры врачей специалистов: Терапевт Психиатр Нарколог Гинеколог (с проведением бактериологического и	Клинический анализ крови Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) ЭКГ Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)

		цитологического исследований) Отоларинголог Стоматолог Невролог	Маммография для женщин старше 40 лет **1 раз в год** Все сотрудники старше 40 лет проходят 1 раз в год – измерение внутриглазного давления

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.

Кроме того, работникам обязательно 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 - взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее;
-против дизентерии Зонне -1 раз в год.

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

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

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

Таблица № 3

№ 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	Территориальный 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 раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – 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	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач –

	дезинфицирующих средств.		периодический контроль.
6	Контроль за раздельным 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.	Заведующий производством– ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
11	Своевременный вывоз пищевых отходов, образующих при оказании услуг. Правильность сбора пищевых отходов.	Ежедневно	Территориальный 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	Территориальный управляющий, заведующий производством
13	Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Контроль за раздельным хранением верхней (личной одежды) и санитарной одеждой. Наличие специально выделенного времени и	1 раз в неделю	Заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль

	помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.		
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	Территориальный управляющий. Заведующий производством. Санитарный врач- периодический контроль.
16	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра**.**	Постоянно	Территориальный управляющий. 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	Проведение профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за ее проведением. Наличие договора на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий специализированной организацией. Акты выполненных работ.	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.	Территориальный управляющий, санитарный врач.

19	Соблюдения правил личной гигиены персоналом. Наличие мыла и полотенец 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.

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

Таблица № 4

№ 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.). -Лабораторный контроль поступающего сырья	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов с занесением результатов в журнал входящего контроля Осуществляется при подозрении на	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.4282-26; единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

				несоответствие качества сырья заявленному в сопроводительной документации	
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, СанПиН 2.3/2.4.4282-26
3	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса готовой продукции: - органолептические показатели; - микробиологические показатели;	-Ежедневно -Ежедневно, каждый вид блюда каждой приготовленной партии с занесением записи в бракеражный журнал -Не реже 1 раза в квартал	СанПиН 2.3/2.4.4282-26; нормативная и техническая документация единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

			- лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав. Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели, физико-химические показатели (по сокращенному перечню). По 2 пробы (1 на микробиологические показатели, 1 – на химические показатели) с каждой столовой.	-Не реже 1 раза в квартал -1 раз в год, в том числе на пищеблоках, работающих по принципу распределительных буфетов	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 2.1.3685-21
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 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26
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, яйца гельминтов, патогенные, в том числе сальмонеллу и листерию	-Не реже 1 раза в год, не менее 10, в том числе на пищеблоках, работающих по принципу распределительных буфетов	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26

			Содержание действующих веществ в дезинфицирующих растворах	-Не реже 1 раза в год, в том числе на пищеблоках, работающих по принципу распределительных буфетов	
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 1 точка	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.2.4285-26

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

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

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 пищеблока, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания.
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 пищеблока аварийных ситуаций или технических нарушений, которые приводят или могут привести к ухудшению качества питьевой воды и условий водоснабжения. Отключение водоснабжения. Ухудшения качества питьевой воды.	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.

Перечень объектов производственного контроля

1. Производственные помещения организации (санитарно- техническое состояние и оценка качества проведения уборки в производственных цехов, 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. Договоры (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).

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

1. Гигиенический журнал (сотрудники) (приложении №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Записывается каждая партия готовой продукции. (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Заполняется ежедневно утром и вечером. (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Журнал контроля температуры и влажности в помещениях склада. Заполняется ежедневно утром и вечером. (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Журнал входного контроля скоропортящейся пищевой продукции.
6. Журнал проведения генеральных уборок.
7. Личные медицинские книжки работников.
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
9. Копии договоров.
10. Сопроводительная документация на пищевое сырье.
11. Книга отзывов и предложений

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

1. Территориальный управляющий
2. Заведующий производством/шеф-повар/су-шеф
3. Кладовщик
4. Повар
5. Кухонный работник
6. Пекарь
7. Работник зала/официант
8. Мойщик посуды
9. Уборщик
10. Экспедитор
11. Сантехник/электрик
12. и т.д.