

Приложение №2
К Приказу № 415 от 31 августа 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
ГБДОУ детский сад № 30
В. М. Каюмова

ПРОГРАММА (ПЛАН)
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в ГБДОУ детский сад № 30

2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат 0D3577037197187A68BC3F4E286E9415
Владелец **Каюмова Виктория Михайловна**
Действителен с 19.06.2025 по 12.09.2026

1. Область применения

Программа (план) производственного контроля (далее - Программа) регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований при осуществлении следующего вида деятельности: производство и организация потребления продукции общественного питания.

Настоящая Программа разработана уполномоченными ответственными лицами предприятия в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В Программе определены лица, организации, лабораторно-инструментальные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Программа распространяется на структурные подразделения предприятия и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Цель производственного контроля - охрана здоровья потребителей. Обеспечение благоприятных условий труда работников, а также предотвращение загрязнения среды обитания населения и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека. Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками. Выполнение требований санитарного законодательства к обращению с отходами производства и потребления.

Программа направлена на обеспечение безопасности здоровья населения.

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.1.4284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя:

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 комбинированного вида Петродворцового района Санкт-Петербурга;

Наименование (тип) объекта:

Пищеблок;

Виды деятельности:

Деятельность предприятий общественного питания;

Юридический и фактический адрес: 198517, город Санкт-Петербург, Ропшинское ш, д. 8 литера А;

Ф.И.О. руководителя: заведующий Каюмова Виктория Михайловна;

Свидетельство о государственной регистрации: ОГРН 1027808912317, ИНН/КПП 7819020443/781901001;

Телефон: (812)420 20 27;

Адрес электронной почты: dou30.petergof@obr.gov.spb.ru

Характеристика объекта

1. Тип строения: Капитальное

2. Состав помещений:

2.1. Производственные помещения: кухня, цех подготовки сырья, склад сырья;

2.2. Бытовые и прочие помещения: санитарные узлы; раздевалка для персонала.

Характеристика инженерных систем

Холодное водоснабжение: централизованная;

Горячее водоснабжение: централизованное;

Система канализации: централизованная;

Система отопления: централизованная;

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная;

Электроснабжение: централизованное;

Освещение: искусственное, естественное.

Территория

Наличие специального оборудования, мест для хранения отходов: имеется

Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне погрузки автомобилей: имеются подъездные пути, а также имеется площадка с твердым покрытием для размещения автотранспорта и погрузочно-разгрузочных работ.

Наличие ливневой канализации: имеется.

Договор на вывоз и размещение отходов: имеется

Режим работы объекта: с 07:00 до 19:00, выходные – суббота, воскресенье, праздничные дни

Количество работников пищеблока: 6 чел., включая совместительство;

Ответственный за вопросы организации и проведение производственного контроля: заместитель заведующего по АХР, Ю. А. Лобанцева

2. Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил

2.1 Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.

2.2 Контроль всей цепочки производства пищевой продукции включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.

2.3 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.

2.4 Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на объекте работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического и бытового назначения, пищевых продуктов при их транспортировке, хранении.

2.5 Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.

2.6 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.

2.7 Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками объекта.

3. Перечень опасных факторов

Тип ОФ	Наименование ОФ	Источник возникновения ОФ	Описание ОФ
Микробиол огический (М)	КМАФАнМ (Количество Мезофилл-аэробных, факультативно- анаэробных м/о)	Вода, вспомогательные материалы, упаковка, оборудование, персонал, окружающая среда	В составе КМАФАнМ представлены группы микроорганизмов – бактерии, дрожжи, плесневые грибы. Их общая численность свидетельствует о санитарно-гигиеническом состоянии продукта, степени его обсемененности микрофлорой. Косвенный показатель, указывающий на возможность микробиологической порчи, зараженность патогенными микроорганизмами (санитарно–показательные микроорганизмы). Главным образом это результат несоблюдения правил гигиены при производстве и хранении. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Высокая бактериальная обсемененность является частой причиной пищевых отравлений, возникающих у людей. Высокое содержание КМАФАнМ в продуктах питания может вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита.
М	БГКП	Вода, вспомогательные материалы, упаковка, оборудование, персонал, окружающая среда	Эта группа объединяет более 100 видов микроорганизмов, обитающих в кишечнике человека, животных и птиц. Они обладают высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и могут долго сохраняться в воде, почве, на предметах. Наиболее интенсивно развиваются при температуре 37 °С, но могут размножаться и при комнатной температуре. Погибают при +60 °С за 15 минут. В случае наличия в продуктах питания или воде БГКП, выше допустимого уровня, вероятно развитие кишечных инфекций. Всего таких заболеваний более 30. Из них самое безобидное — так называемое пищевое отравление, а самые опасные — холера, брюшной тиф, ботулизм и подобные. Большинство видов кишечной палочки безопасны. Однако некоторые типы кишечной палочки вырабатывают опасные токсины в процессе своей жизнедеятельности (преимущественно эндотоксины), которые могут привести к возникновению отравления. В наибольшей степени восприимчивы к данному заболеванию дети раннего возраста, пожилые и ослабленные люди. Данное заболевание протекает в виде различной тяжести энтеритов, энтероколитов в сочетании с синдромом общей интоксикации.
М	Псевдотуберкулез и кишечный иерсиниоз	Сырье, вспомогательные материалы, упаковка, оборудование, вода, персонал, окружающая среда.	Инфекционное заболевание, передающееся алиментарным путем (через пищу) и характеризующееся полиморфизмом клинических проявлений: интоксикацией, лихорадкой, поражением желудочно-кишечного тракта, кожи, опорно-двигательного аппарата и других органов, при генерализованных формах - полиорганным поражением и склонностью к обострениям, рецидивам и хронизации процесса. Выявленные виды заражения продукции: при псевдотуберкулезе – это некачественная зачистка овощей, замачивание овощей на ночь, отсутствие повторной промывки горячей водой, хранение готовых салатов в холодильнике. При кишечном иерсиниозе – нарушение режима сбора, обработки продукции, длительное хранение контаминированной возбудителем сырой продукции при низкой температуре, недостаточная термическая обработка, нарушение сроков реализации готовых блюд.
М	Кишечная палочка (E.coli)	Входящее сырье, материалы, упаковка, вода, окружающая среда, персонал (непосредственный контакт персонала с продукцией).	Кишечная палочка – условно-патогенная бактерия (более 100 видов), которая живет в кишечнике человека, животных и птиц. Является показателем санитарного состояния. Обладают высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и долго сохраняются в воде, почве, на предметах. Наиболее интенсивно развиваются при температуре 37 °С, но могут размножаться и при комнатной температуре. Погибают при +60 °С за 15 минут. Большинство видов кишечной палочки безопасны, однако некоторые типы кишечной палочки вырабатывают опасные токсины в процессе своей жизнедеятельности (преимущественно эндотоксины), которые могут привести к возникновению отравления. В наибольшей степени восприимчивы к данному заболеванию дети раннего возраста, пожилые и ослабленные люди. Данное заболевание протекает в виде различной тяжести энтеритов, энтероколитов в сочетании с синдромом общей интоксикации.
М	Бактерии рода Proteus	Сырье.	Пищевые токсикоинфекции и различные гнойные заболевания. Инкубационный период 4 – 20 часов. Факультативный анаэроб. Вырабатывают энтеротоксины (кишечные яды).

М	Грамположительные, спорообразующие, подвижные палочки (Bacillus cereus)	Мясные и молочные продукты, овощи, супы. Окружающая среда	Вызывают у людей желудочные заболевания (диарею и др.). Заболевание, как правило, непродолжительное и прекращается без какого-либо лечения, однако зарегистрированы также и единичные смертельные случаи. Наиболее быстро Bacillus cereus размножается в измельченных продуктах (фарш, котлеты, колбаса, кремы). Размножению Bacillus cereus препятствуют кислая среда (при pH 4,5-5 рост клеток прекращается) и высокая концентрация сахара. При хранении зараженной пищи в холодильнике (при 0...+4°C) патоген не размножается. Оптимальная температура роста – 30-32°C, максимальная – 37-48°C, минимальная 10°C. Во всех случаях интенсивному накоплению бактерий и стимулированию токсинообразования способствует нарушение температурных условий и сроков хранения готовых к употреблению блюд и скоропортящихся продуктов. При этом интенсивное размножение Bacillus cereus в таких продуктах происходит при температуре выше 15°C.
М	Патогенные, в том числе сальмонелла	Сырье, тара, окружающая среда (непосредственный контакт персонала с продукцией), животные и птицы	Во всем мире сальмонелла является одним из наиболее распространенных возбудителей пищевых отравлений, инфицирующих большинство видов сырых продуктов. Сальмонеллы относятся к наиболее опасным возбудителям кишечных инфекций человека и сельскохозяйственных животных. В некоторых случаях заболевание может быть настолько серьезными, что требуется госпитализация. У таких больных сальмонеллезная инфекция может распространиться из кишечника в кровь и другие участки тела. Если больной своевременно не прошел лечение антибиотиками, то это может привести к смерти. Пожилые люди, младенцы и лица с нарушениями иммунной системы будут в первую очередь поражаться наиболее тяжелой формой заболевания. Продукты, зараженные сальмонеллой, вызывают пищевое отравление и гастроэнтерит (рвота, диарея, боли в животе и высокая температура). Уровень смертности составляет между 0,1 и 0,2%. Смертельные исходы имеют место у пациентов с низким иммунитетом. Виды Salmonella typhimurium и Salmonella cholerae, а также штаммы Salmonella dublin при попадании в кровь вызывают очаговую инфекцию в различных органах.
М	Стафилококки	Сырье, персонал	Стафилококк золотистый – наиболее опасный возбудитель гнойных инфекций, он может вызывать маститы, фурункулезы, абсцессы внутренних органов. Эпидермальный стафилококк – менее вирулентный возбудитель тех же инфекций. Стафилококки нередко вызывают пищевые отравления, что связано с их способностью вырабатывать яды – энтеротоксины. При попадании токсинов в желудочно-кишечный тракт возникают тошнота, рвота, понос. Возможно заражение от больного персонала (например, гнойничковые язвы на руках). Стафилококковые отравления пищевых продуктов (стафилококковый энтеротоксикоз и энтеротоксимия). Смертельные случаи в результате стафилококкового отравления отмечаются редко. Инкубационный период 2 – 4 часа. Количество штаммов снижается на 99,9 % при воздействии уксусной, молочной, фосфорной, лимонной, соляной кислот при pH среды от 3,8 до 4,5. Погибает при 70-80°C в течение 10 мин. Бактерицидное действие 20-25% хлорида натрия, 60-70% сахарозы. При температуре 35-37°C энтеротоксин образуется в молоке через 5-12 ч, а при комнатной температуре хранения (18-20°C) - через 8-18 ч.
М	Листерии (L. Monocytogenes)	Салаты из сырой капусты, моркови, готовое мясо, мясо птицы	Являются возбудителями заболевания листериоз у животных и человека. Листерии - бактериальная инфекционная болезнь, характеризующаяся множеством источников инфекции, разнообразием путей передачи возбудителя, различными клиническими проявлениями, высокой летальностью у новорожденных и лиц с иммунодефицитами. Инфекционная болезнь – листериоз, характеризуется септическими явлениями, поражением центральной нервной системы и генитального аппарата. Летальный исход. Уровень смертности у инфицированных лиц остается высоким во всем мире, несмотря на относительно низкое число случаев заболевания этой болезнью. Растут в широком интервале температур (от 1 до 45°C) и pH (4÷10). При 4–6°C (температура бытового холодильника) листерии способны размножаться в мясе, молоке, масле, сыре, других продуктах, а также в почве, воде, на растениях и в трупных тканях. температурный оптимум для роста 30-37°C, оптимум pH=7,2–7,4. Погибает при 100°C через 10 – 15 мин, при 55°C – через 1 час.

М	Спорообразующая палочка (<i>Clostridium botulinum</i>)	Продукты в вакуумной упаковке; консервированные продукты, сырокопченые окорока, мясные и рыбные слабозасоленные, вяленые и копченые изделия	Для разрушения ботулотоксина требуется температура 100°C в течении 30 минут. При концентрации соли 6-10% рост бактерий прекращается. При pH 6,5 и 25C споры типа А инактивируются в течении 6 – 8 мин, типа В в течении 3 – 8 мин, типа Е – в течении 4-6 мин. Типа В инактивируются облучением в дозе от 3,5 (при 20C) до 5,28 (при 196C) Мрад. Такая обработка уменьшает количество спор в раз. Большая вероятность летального исхода (интоксикация, вызванная термолабильным токсином).
М	Сульфидредуцирующие клостридии	Сырье (консервированные продукты растительные консервы, особенно с низкой кислотностью, рыба слабосоленая). Приготовленное мясо: котлеты из мясного фарша, вареное мясо, хранившееся при комнатной температуре, холодные мясные закусочки, включая запеканки.	Палочки перфрингенс широко распространены в природе, поэтому их споры могут попасть в пищевые продукты, выживать в процессе термической обработки и активно размножаться при хранении котлет, вареного мяса, холодных мясных закусок и др. изделий в условиях, благоприятных для их жизнедеятельности. При температуре 20°C их развитие замедляется, при 2-4 °C - прекращается. Не развивается в среде с pH 3,5-4,0 и ниже и в присутствии 10-12% поваренной соли. Оптимум для развития pH – 7,2-7,4, рост возможен и в интервале pH 5-8,5. Споры очень устойчивы к нагреванию. При варке мяса некоторые штаммы погибают за несколько минут, тогда как другие (серовары А и С) выживают при кипячении и даже автоклавировании в течение 1-6 ч. Размножение бактерий при хранении готовых продуктов может создавать угрозу пищевого отравления. Обычно бактерии хорошо растут на продуктах с высоким содержанием крахмала или белка, таких как бобовые, мясные продукты, густые супы и соусы.
М	Психротрофные микроорганизмы (дрожжи, плесневые грибы, микрококки)	Сырье (молоко, молочные продукты), оборудование	Психротрофные микроорганизмы – бактерии, которые могут расти при различных температурах, но высокоактивные при низких температурах в диапазоне от +5 до -20 °C. Развиваясь в молоке и молочных продуктах в процессе их хранения при низких температурах, психротрофные бактерии вызывают глубокие гнилостные изменения белка, а также прогоркание, обусловленное разложением жира. Повышенная кислотность угнетает развитие психротрофных бактерий так же, как и гнилостных. Поэтому чаще всего они обнаруживаются в сыром молоке при длительном хранении его при низких температурах или в сладкосливочном масле в процессе его хранения при плюсовых температурах. Микрококки чаще всего не вызывают каких-либо заболеваний, однако они могут быть причиной оппортунистических инфекций, особенно у индивидуумов с ослабленным иммунитетом, например, у ВИЧ-инфицированных. Психротрофные бактерии способны выживать на поверхности технологического оборудования и на полу в перерабатывающих цехах благодаря наличию влажности и остатков питательных веществ. Кроме того, низкие температуры на участках переработки слабо влияют на ингибирование роста этих бактерий. Тщательная уборка и санитарная обработка технологического оборудования и полов могут существенно снизить популяции психротрофных бактерий до остаточного количества. Являются микроорганизмами порчи. При размножении в пищевом продукте вызывают ухудшение его органолептических характеристик, а так же некоторые плесневые грибы могут вызывать заболевания животных и человека — аспергиллёзы, онихомикозы, фузариотоксикозы и другие.

М	Плесени	Сырье	Вред плесени для человека представляют токсичные соединения, вырабатываемые некоторыми видами плесени и её споры. Распространенным эффектом от плесени являются астма, пневмония, заболевания верхних дыхательных путей, синусит, сухой кашель, кожные высыпания, расстройство желудка, головные боли, носовые кровотечения. Большинство видов плесени относятся к патогенным формам. Длительные воздействия могут привести к внутреннему кровотечению, поражению почек и печени, эмфиземе легких.
М	Яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Сырье (зелень)	В организме человека гельминты и патогенные кишечные простейшие вызывают повреждение тканей, оказывают токсическое воздействие, сенсебилизацию и последующее развитие аллергических реакций, поглощают пищевые вещества, витамины, создают условия для развития вторичных инфекций. Дети дошкольного возраста и люди с хроническими заболеваниями органов пищеварения особенно восприимчивы к глистным инвазиям, поскольку у них несовершенны либо нарушены защитные барьеры желудочно-кишечного тракта
М	Наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов (трематоды, нематоды, скребни, цестоды)	Сырье (морская рыба)	Выделяемые вредителями токсины становятся источниками инфекционных заболеваний и даже онкологических. Паразиты в человеке, как правило, живут долго. Они активно размножаются. Поэтому болезни, которые они вызывают, принимают хронический характер, с частыми рецидивами. Паразиты, живущие в человеке, истощают организм. Системы перестают полноценно функционировать. В результате значительно снижается иммунитет. Такие люди становятся наиболее уязвимыми к различным инфекциям. Организм, отравленный токсинами, ослабевает. Могут вызывать анемию, аллергию, интоксикацию, похудание, кишечные расстройства и т.д. В организме вызывают повреждение тканей, оказывают токсическое воздействие, сенсебилизацию и последующее развитие аллергических реакций, поглощают пищевые вещества, витамины, создают условия для развития вторичных инфекций (механическое, аллергическое, токсическое, трофическое и инокуляторное воздействие).
М	Насекомые-вредители, их личинки, зараженность вредителями хлебных злаков	Мука пшеничная, крупы	Пораженное зерно загрязняется отходами жизнедеятельности насекомых, хлеб из такого зерна плохо выпекается. Ядовитые мочекислые соли, попав в хлеб, а с ним до желудка человека или животного, вызывают острые желудочные заболевания. Кроме того, продукты, поврежденные хрущом, приобретают запах крезол и сохраняют его в течение 8 месяцев. Такие продукты нельзя употреблять. В экскрементах личинок горохового зерноседа содержится вредный для здоровья людей и животных алкалоид кантаридин. Доказано, что негативное влияние на функциональную деятельность почек и печени вызывает зерно, в килограмме которого находится более 15 особей рисового долгоносика, 5 - амбарного, 6 - мучного хрущака, 25 - мукоеда, 150 - хлебных клещей.
М	Синегнойная палочка (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>)	Сырье, (молоко, мясные продукты), вода, а также предметы окружающей обстановки – раковины, краны, ручки кранов, дверей, унитазы, общие полотенца, руки и плохо обработанный инвентарь. Персонал, животные, птицы	Синегнойная палочка – вид грамотрицательных подвижных палочковидных бактерий. Обитает в воде и почве, условно патогенна для человека, возбудитель нозокомиальных инфекций у человека. Синегнойная палочка может быть патогенной для человека. Часто встречается при воспалительных процессах (гнойные раны, абсцессы), нередко вызывает инфекции мочевыводящих путей и кишечника. С высокой частотой вызывает внутрибольничные инфекции в силу распространенности у лиц с иммунодефицитами (хронические болезни, оперативные вмешательства, инфекции и другие). Синегнойную палочку можно обнаружить в дыхательных путях человека, толстом кишечнике, в наружном слуховом проходе, а также на поверхности кожи в области складок (подмышечных, паховых). При нормальном иммунитете синегнойная палочка встречает конкурентное сопротивление со стороны представителей нормальной флоры, который подавляют ее рост и вызывают гибель (например, в кишечнике).
М	Парагемолитический вибрион (<i>V. Parahaemolyticus</i>)	Сырье (морская рыба)	Возбудителей пищевых токсикоинфекций и острых кишечных заболеваний. Летальные исходы регистрируют у детей и пожилых пациентов с сопутствующей патологией. <i>Vibrioparahaemolyticus</i> встречается в морской воде повсеместно и растет даже при концентрациях NaCl, равных 8.10%. Парагемолитический вибрион имеет три типа антигенов: термолабильные жгутиковые Н-антигены, термостабильные, не разрушающиеся при нагревании до 120°C в течение 2 часов О-антигены и поверхностные К-антигены, разрушающиеся при нагревании.

Химический (Х)	Ингибирующие вещества	Консерванты, пищевые добавки, ароматизаторы	Ингибирующие средства - химические вещества и соединения, которые препятствуют или тормозят развитие разного рода бактерий в ходе приготовления пищевых продуктов и тем самым содействуют достижению стандартного формального качества продуктов (их прозрачности, кислотности, цвета). Ингибирующие вещества применяются главным образом при производстве различных напитков, соков, молока. Наличие ингибирующих веществ может вызвать пищевое расстройство, аллергические реакции. При использовании в регламентированных дозах и группах пищевых продуктов – безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов.
Х	Нитраты и нитриты	Сырье (овощи, фрукты)	Механизм токсического действия нитритов заключается в их взаимодействии с гемоглобином крови. В результате которого образуется метгемоглобин, который в отличие от гемоглобина не способен связывать и переносить кислород. Развивается гипоксия (кислородное голодание тканей). Воздействие нитритов приводит к снижению содержания витаминов А, Е, С, В1, В6 в организме. При длительном употреблении в большом количестве - накопление нитратов в организме человека приводит к образованию соединений – нитритов, под влиянием кишечной микрофлоры. Нитриты вызывают раковые опухоли, негативно действуют по отношению к плоду у беременных женщин, сосудам и сердцу, а также нервной системе.
Х	Токсичные элементы (тяжелые металлы)	Сырье	Ртуть: При регулярном поступлении ртути в организм имеют место следующие симптомы: быстрая утомляемость, снижение работоспособности, повышенная возбудимость, раздражительность, головные боли, ослабление памяти. Более характерными признаками, проявляющимися не сразу, являются мелкий тремор и дрожь пальцев вытянутых рук, кровоточивость десен, катаральные явления верхних дыхательных путей, позывы к частому мочеиспусканию, нарушение менструального цикла. В организме ртутные соединения проникают в различные органы и ткани, но больше всего их обнаруживают в крови, печени, почках и головном мозгу. В крови снижается количество эритроцитов, возникают отклонения в работе печени и почек. В желудочно-кишечном тракте возникают сильные воспалительные процессы. Свинец: Наиболее ранние токсические эффекты свинца проявляются в расстройствах центральной нервной системы. Чаще развивается астенический синдром, проявляющийся головными болями, повышенной утомляемостью, ухудшением памяти, часты проявления вегетативной дисфункции с преобладанием парасимпатического тонуса. Свинец, попадающий в организм, через несколько минут проникает в плазму крови и быстро связывается с эритроцитами, вызывая нарушение обмена и синтеза, усиливая агрегацию тромбоцитов. Угнетая ферменты синтеза гема, свинец вызывает заболевания крови - гипохромную анемию. Свинец при длительном поступлении развивает брадикардию и повышает артериальное давление. Также подтверждено увеличение частоты случаев первичного бесплодия и невынашивания беременности, рождение детей с врожденными пороками развития. При определенных условиях, могут наблюдаться реакции со стороны желудочно-кишечного тракта. Кадмий: Главной мишенью биологического действия кадмия являются почки, вторичное проявление интоксикации – нарушение минерального состава костей. Кадмий является антагонистом цинка, кобальта, селена, он ингибирует активность ферментов, содержащих эти элементы. Результатом являются развитие гипертонии, анемии, снижение иммунитета. Отмечены тератогенный, мутагенный, канцерогенный эффекты. Мышьяк: Мышьяк в зависимости от дозы может вызвать острое и хроническое отравление. Соединения мышьяка относят к протоплазмным ядам. Они хорошо всасываются в пищевом тракте. В крови мышьяк образует стойкие соединения с белковой частью гемоглобина и в виде протеинового комплекса распространяется по органам и тканям. Механизм токсического действия этого элемента связан с блокированием ферментов, которые контролируют тканевое дыхание, деление клеток и другие функции. Специфическими симптомами интоксикации являются утолщение рогового слоя кожи ладоней и подошв, аккумулируется мышьяк в печени и волосах.

X	Диоксины	Сырье, молоко и молочные продукты, а также яйца и рыба, картофель, морковь, свёкла	Это органические соединения, образующиеся в качестве побочных продуктов при синтезе хлорфенолов и их производных. Они выделяются также при сжигании древесины, мазута, полихлорвинила и других пластмасс, бытовых и производственных отходов, образуются в процессе металлургического и нефтехимического производства. Диоксин относится к типу ядов, накапливающихся в клетке и тканях организма. Диоксины вызывают целый ряд серьезных заболеваний, среди которых - образование злокачественных опухолей, снижение иммунитета, сокращение содержания мужского гормона, диабет, импотенция, эндометрит, нарушение обучаемости, психические расстройства. Главная опасность диоксина – его влияние на важнейшие системы организма - эндокринную, иммунную, сердечно-сосудистую. Особенно уязвимы дети, ослабленные, больные и пожилые люди. Воздействуют на нервную и эндокринную системы человека, кожу, вызывают врожденные пороки. Контроль за содержанием диоксинов проводится изготовителем (поставщиком, импортером) и (или) уполномоченным органом надзора (контроля) только в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.
X	Антибиотики (левомицетин, тетрациклиновая группа, бацитрацин, пенициллин, тирозин)	Сырье.	Главная опасность наличия антибиотиков в потребляемом мясе и молоке для человека заключается в том, что они попадают в организм, где негативно влияют на желудочно-кишечную флору, которая во многом отвечает за иммунитет человека, понижают сопротивляемость к инфекциям, способствуют росту резистентности к антибиотикам, что критически может сказаться в момент острой необходимости применения их для подавления инфекции, распространившейся в организме. Использование антибиотиков в сельском хозяйстве также отрицательно сказывается на качестве исходного продукта. Антибиотики, содержащиеся в пищевых продуктах, могут оказывать аллергическое действие. Наиболее сильными аллергенами являются пенициллин и тирозин.
X	Радионуклиды	Сырье.	Повышенное содержание радионуклидов в продуктах питания приводит к заболеваниям органов пищеварения, злокачественным образованиям, заболеваниям эндокринной системы, крови и кроветворных органов, психическим расстройствам, заболеваниям нервной системы и органов чувств, кровообращения, органов дыхания, мочеполовой системы, кожи и подкожной клетчатки. В неблагоприятных экологических условиях уже в детском возрасте формируется хроническая патология желудка, которая быстро прогрессирует с развитием атрофии и кишечной метаплазии. Обычно такие явления характерны для лиц пожилого возраста. Выявление такой патологии у детей отражает начало раннего старения.
X	ГМО	Сырье, продукция мукомольная, овощи, (особенно картофель, свекла, соя), мясо, зелень, консервы, молоко и другие, особенно импортного производства, США.	Являются продуктом селекции, основанной на манипуляции генетическими элементами. В геном живого организма или растения вводится ген, кодирующий полипептид (белок) или группу пептидов с определенной функцией. Не допускается наличие в сырье для питания детей. Возможны аллергические реакции и метаболические расстройства, снижение иммунитета всего организма, нарушение обмена веществ, появление устойчивости патогенной микрофлоры человека к антибиотикам, нарушения здоровья, связанные с накоплением в организме человека гербицидов, отдаленные канцерогенный и мутагенный эффекты. При наличии более 0,9 % необходимо указывать на этикетке

X	Аллергены	Сырье. Аллергены животного и растительного происхождения.	Непереносимость пищи может быть обусловлена искусственными добавками, используемыми для сохранения ее свойств (см. также ингибирующие вещества) и различными красителями. Аллергены могут вызывать кашель, насморк, сыпь и другие неприятные симптомы. В крайних случаях аллергия может быть опасна для жизни. По оценкам, распространённость пищевых аллергий в общем населении составляет примерно 1-3% среди взрослых и 4-6% среди детей. Даже небольшие количества таких продуктов могут вызвать серьёзную и иногда летальную реакцию. В большинстве же случаев результатом являются различные симптомы, затрагивающие кожные покровы, желудочно-кишечный тракт, глаза и/или центральную нервную систему. При наличии необходимо указывать на этикетке - злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки; - ракообразные и продукты их переработки; - моллюски и продукты их переработки; - яйца и продукты их переработки; - рыба и продукты ее переработки; - арахис и продукты его переработки; - соя и продукты ее переработки; - молоко и продукты его переработки (включая лактозу); - орехи и продукты их переработки; - сельдерей и продукты его переработки; - горчица и продукты ее переработки; - кунжут и продукты его переработки; - люпин и продукты его переработки; - диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы; - аспартам и его соли (содержащий фенилаланин и его соли); - грибы.
X	Пестициды (ГХЦГ (α, β, γ - изомеры), ДДТ и его метаболиты, Гексахлорбензо, Ртутьорганические пестициды 2,4 Д кислота, ее соли, эфиры.)	Сырье, окружающая среда	Это вещества химического и биологического происхождения, применяемые для уничтожения сорняков (гербициды), насекомых (инсектициды), грызунов (родентициды), уничтожения листьев (дефолианты), обезвоживания растений (десиканты) и регуляторов роста растений. Основной источник поступления пестицидов в организм человека – пища – 90 %, 10 % – вода, воздух и т. д. Пестициды – причина ряда болезней: сердечно-сосудистые, рак, аллергии, угнетение иммунной системы. Токсическое воздействие пестицидов проявляется в нарушении центральной нервной системы, патологии желудочно-кишечного тракта.

X	Микотоксины (Афлатоксины: В1, М1 Патулин)	Зерновая (мучная), молочная продукция	Это токсины, которые продуцируются микроскопическими плесневыми грибами. Микотоксины являются природными загрязнителями зерна злаковых, бобовых, семян подсолнечника, а также овощей и фруктов. Они могут образовываться при хранении во многих пищевых продуктах под действием развивающихся в них микроскопических грибов. Известно более 250 видов грибов, продуцирующих несколько сотен микотоксинов. Многие из них обладают мутагенными, в том числе канцерогенными (способными стимулировать рост раковых клеток), свойствами и иммунодепрессивным действием. Пища, загрязненная афлатоксинами, способна вызвать у человека острую и хроническую интоксикацию, а также отдаленные эффекты, в том числе гонадотоксическое, эмбриотоксическое, тератогенное (генные и хромосомные мутации) и канцерогенное действие. Высокотоксичные вещества, способны вызвать онкологические заболевания, поражают нервную, сердечно-сосудистую, кроветворную системы, печень. Практически не разрушаются при обычной кулинарной и технологической обработке. Полное разрушение афлатоксинов может быть достигнуто лишь путем их обработки аммиаком или гипохлоритом натрия. У патулина - возможность мутагенных действий в организме человека
X	Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	Мясо, колбасные изделия, зелень, сыры, соевый соус, пиво, вино, виски (сырье с высоким содержанием нитритов).	Являются высокотоксичными соединениями. Образуются при термической обработке при наличии нитритов, которые вступают в реакцию с животными белками. Возможны токсичные эффекты от действия повышенных количеств и длительного использования: поражение печени, нарушение функции ферментных систем и пищеварения; отрицательное воздействие на центральную нервную систему, обмен веществ, эндокринные железы и сердечно-сосудистую систему; иммунологические расстройства; эмбриотоксическое действие.
X	Бенз(а)пирен	Вода, растительное сырье	Нормативные документы относят бенз(а)пирен к первому классу опасности («чрезвычайно опасное»). Большую опасность представляет бенз(а)пирен для организма человека, поскольку обладает свойством биоаккумуляции. Он накапливается в тканях и оказывает следующие виды вредного воздействия: канцерогенное, мутагенное, эмбриотоксическое, гематотоксическое и другие. Исследования показали, что бенз(а)пирен способен изменять структуру ДНК. Вероятность того, что у следующих поколений возникнут те или иные мутации, очень велика. Не допускается для детского питания.
X	Элементы моющих и дезинфицирующих средств	Оборудование, инвентарь	При воздействии на отдельные компоненты пищевых продуктов в относительно больших концентрациях хлор способен образовывать хлорорганические соединения, которые оказывают общетоксическое действие на организм. При воздействии высоких концентраций вызывает раздражение кожи и слизистых оболочек. Могут вызвать легкое пищевое расстройство, аллергические реакции, либо не оказывают существенного влияния при условии использования средств, разрешенных в пищевой промышленности.
X	Продукты окисления жира (кетоны, альдегиды и низкомолекулярные кислоты)	Сырье	При хранении или переработке могут частично произойти процессы омыления или окисления жиров, вследствие чего образуется примесь свободных жирных кислот. Кислотное число липидов в пищевых продуктах является мерой их окисления. Присутствие продуктов окисления в жирах значительно ухудшает их физиологическое действие и органолептические показатели
X	Меламин	Сырье (Основной источник – фальсифицированные молочные продукты)	Ежедневное употребление в течение длительного периода времени пищи, содержащей меламин, потенциально может привести к появлению симптомов отравления - рвота, сопровождаемая жаждой, общая слабость. Характерное воздействие на организм человека связано, прежде всего, с поражением мочевыделительной системы: выпадением кристаллов в моче, с последующим образованием камней в почках и развитием почечной недостаточности. Также развивается поражения кожи, заболевания верхних дыхательных путей, паренхиматозных органов. Возможен летальный исход. Меламин и циануровая кислота обладают комбинированной токсичностью (нефротоксичностью).
X	Смазочные материалы	Оборудование.	Могут вызвать пищевое расстройство, аллергические реакции, интоксикацию при высокой концентрации.

Х	Хлор	Вода, Моющие и дезинфицирующие средства, пищевые добавки	При повышенных дозах хлора человек чаще начинает болеть бронхитами и пневмонией – в первую очередь страдают органы дыхания. Пары хлора, которые вдыхает человек в большой концентрации, может вызвать ожог слизистой пищевода и горла, нарушить частоту дыхания. Повышенные и регулярные дозы могут провоцировать хронические заболевания органов дыхания и пищеварения, сердечные болезни, рак печени, опухоль почек.
Физический (Ф)	Посторонние включения (камни, пластик, стекло, металл, дерево, кости, насекомые, личные вещи персонала)	Сырье, инфраструктура, оборудование, вредители	Особо опасные: стекло, метал. стружка. Существуют потенциальные физические опасности, например, стеклянная упаковка и т.д. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода или желудка вплоть до кровотечения
Ф	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Вредители	Отходы жизнедеятельности вредителей могут вызвать интоксикацию, инфекционные заболевания. Присутствие в пищевой продукции выражается в физическом загрязнении. Они передают нескольких видов бактерий, непосредственно или косвенно, включая: сальмонеллу, шигеллы, иерсинияэнтроколитика, иерсиния псевдотуберкулез и др.
Ф	Элементы технологического оснащения, продукты износа машин и оборудования, инвентаря.	Оборудование, инфраструктура	Это могут быть специфические физические опасности, попадающие в продукт при подготовке сырья (фильтры, сита и т. д.), элементы оборудования (крепежные изделия) и т.п.
Ф	Личные вещи персонала	Персонал	Пуговицы, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, Физическое загрязнение продукта, риск ранения или повреждения потребителя
Ф	Отходы жизнедеятельности персонала	Персонал	Присутствие в пищевой продукции выражается в физическом загрязнении (волосы, ногти)
Ф	Строительные материалы цехов	Инфраструктура (стены, потолки, полы)	Штукатурка, краска, строительный мусор, производственная пыль.

4. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья и материалов

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Контроль состояния транспорта, транспортирующего сырье и материалы.	Микробиологическое, химическое перекрестное загрязнение пищевой продукции, материалов.	Наличие специализированного транспорта.	Каждая поставка продукции	Кладовщик	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01;	СМБПП.СОП.01 "Входной контроль поступающего сырья и материалов";

			Наличие акта на дезинфекцию автотранспорта.		Кладовщик	ГОСТ Р 51074-2003.	
			Наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра.		Кладовщик		
			Санитарное состояние транспорта.		Кладовщик		
			Соблюдение правила товарного соседства.		Кладовщик		
			Соблюдение температурных условий транспортировки: охлажденные продукты – от +2°C до +6°C, замороженные продукты – не выше -18°C		Кладовщик		
	Развитие микроорганизмов порчи, в том числе патогенных						
2.	Приемка пищевого сырья, материалов.	Наличие недопустимых уровней микробиологических и химических опасных факторов в поступающем сырье. Несоответствие качественных показателей установленным требованиям.	Наличие сопроводительной документации, правильность ее заполнения. Прием продукции по количеству. Прием продукции по качеству, оценка влияния несоответствий на качество. Соответствие маркировки НД. Целостность упаковки. Ведение записей о приеме продукции. Хранение сопроводительной документации на поступающую продукцию.	Каждая поставка продукции	Кладовщик Кладовщик Кладовщик Кладовщик Кладовщик Кладовщик	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011 СП 1.1.1058-01; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01;	СМБПП.СОП.01 "Входной контроль поступающего сырья и материалов";

5. Контроль на этапе хранения

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД

1.	Пищевое сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, моющие и дезинфицирующие средства	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	. Климатический режим хранения (температура, влажность): - ККТ № 1 Температура холодильников +2 ... + 6°C; - ККТ № 1 Температура морозильной камеры -18°C; - ККТ № 1 Температура хранения овощей +3 ... + 12°C; - Температура на сухом складе +18 ... +25°C; - Влажность воздуха в складском помещении не более 75%; - Влажность воздуха для хранения овощей 60-90%;	2 раза в смену	Кладовщик	ТР ТС 021/2011;; СанПиН 2.3/2.4.4282-26;	СМБПП.СОП.05 "Порядок хранения сырья и материалов". Блок-схема технологических процессов.
			Сроки годности.	1 раз в смену	Кладовщик		
		Перекрестное загрязнение аллергенами	Товарное соседство	1 раз в смену	Кладовщик		
		Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных. Остатки моющих средств.	Санитарно-гигиенический режим хранения.	1 раз в смену	Кладовщик		СМБПП.СОП.04 "Санитарно-гигиенические мероприятия". Санитарная программа
		Перекрестное загрязнение от персонала	Соблюдение личной гигиены персоналом.	1 раз в смену	Медицинский работник		
		Перекрестное загрязнение от инфраструктуры	Состояние опасных (стекло, пластик, дерево) предметов инфраструктуры на наличие боя, трещин, сколов.	1 раз в смену	Шеф-повар		
		Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Лабораторный контроль по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Заместитель заведующего по АХР	Договор с аккредитованной лабораторией	СМБПП.СОП.09 "Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию"
2.	Холодильное оборудование	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Исправность холодильного оборудования	В соответствии с План-Графиком ППР и ТО оборудования	Шеф-повар	ТР ТС 021/2011. СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Договор со сторонней	СМБПП.СОП.02 "Технический осмотр и ремонт оборудования". СМБПП.СОП.02-

						организацией.	Приложение 1 "План-График ППР и ТО оборудования".
3.	Вентиляционное оборудование	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Исправность вентиляционного оборудования		Шеф-повар		
4.	Средства измерения	Нарушение климатического режима хранения. Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных	Исправность средств измерения (СИ)	В соответствии с Перечнем СИ	Шеф-повар		СМБПП.СОП.02-Приложение 2 "Перечень СИ, подлежащих периодической поверке (калибровке)".

6. Контроль на этапе подготовки и производства и реализации пищевой продукции

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Технологический процесс		Контроль за соответствием технологического процесса ТТК	Постоянно	Шеф-повар	Внешние НД: ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; СанПиН 2.1.3684-21;	Технико-Технологические карты (ТТК). Рабочие инструкции. Блок-схема технологических процессов. Листы ХАССП.
2.	Ассортимент		Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Шеф-повар		

3.	Нормы питания		Контроль за соблюдением норм питания: - контроль за витаминизацией питания - использование витаминных напитков, соков, фруктов, свежих овощей. Контроль за предотвращением йододефицита: - использование йодированной соли - включение в рацион йодсодержащих продуктов и организация питьевого режима	Постоянно	Шеф-повар		
4.	Готовые блюда	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки	Отбор суточных проб готовых блюд	Ежедневно	Шеф-повар		
			Оценка готовых блюд по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	Бракеражная комиссия		
			ККТ № 2. Контроль температуры в толще после термической обработки:	Каждая партия	Шеф-повар		
			Натуральные рубленые изделия из мяса: +85°C;	Каждая партия			
			Изделия из фарша: +90°C;	Каждая партия			
			Мясо (говядина, телятина, баранина); рыба: +68°C;	Каждая партия			
			Изделия из свинины: +71°C;	Каждая партия			
			Домашняя птица, яйца, мясо (измельченное), индейка: +74°C;	Каждая партия			
			Сложно компонентные блюда: +75°C;	Каждая партия			

7. Санитарно-противоэпидемический режим

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение
-------	-----------------	-------	---------------------------	------------------------	---------------------------	---

						контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Моющие и дезинфицирующие средства	Перекрестное загрязнение от запрещенных к применению моющих и дезинфицирующих средств	Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами. Хранение, учет и выдача моющих и дезинфицирующих средств;	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	Внешние НД: ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; МУ 2657-82; СП 2.3.2.1078-01; Федеральный Закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления»; Договор со сторонней организацией на вывоз отходов	СМБПП.СОП.04 "Санитарно-гигиенические мероприятия"; Санитарная программа мойки и дезинфекции помещений и оборудования;
2.	Уборочный инвентарь	Перекрестное загрязнение от уборочного инвентаря	Обеспеченность уборочным инвентарем. Правила хранения уборочного инвентаря. Маркировка уборочного инвентаря. Правила использования уборочного инвентаря.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Заместитель заведующего по АХР Заместитель заведующего по АХР Заместитель заведующего по АХР		
3.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Остатки моющих средств. Остатки микробиологических и химических загрязнений на поверхностях инфраструктуры, поверхностей оборудования, инвентаря	Качество проведения уборки. Санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары. Соблюдение санитарных требований на рабочем месте. Контроль за санитарной обработкой внутрицеховой тары.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Заместитель заведующего по АХР Заместитель заведующего по АХР Заместитель заведующего по АХР		
4.	Содержание территории	Перекрестное загрязнение от посторонних предметов, проникновение и увеличение численности вредителей.	Контроль состояния подъездных путей. Уборка территории.	2 раза в месяц	Заместитель заведующего по АХР Заместитель заведующего по АХР		
5.	Содержание производственных помещений	Попадание посторонних предметов в продукцию. Проникновение вредителей.	Контроль состояния потолков, полов, стен, коммуникаций Состояние оконных, дверных проемов.	Ежедневно 1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХР Заместитель заведующего по АХР		

6.	Управление отходами	Перекрестное загрязнение от отходов. Рост численности вредителей.	Порядок накопления отходов в помещениях	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР		
			Своевременным удалением отходов из помещений		Заместитель заведующего по АХР		
			Вывоз отходов с территории подрядной организацией	2 раза в неделю	Заместитель заведующего по АХР		

8. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Качество дератизационных работ	Микробиологические, химические и физические перекрестные загрязнения от вредителей. Рост численности вредителей.	Контроль за своевременным проведением дератизационных мероприятий.	Ежемесячно и по необходимости	Заместитель заведующего по АХР	СанПиН 3.3686-21	СМБПП.СОП.16 "Контроль над вредителями". Договор со сторонней организацией.
			Наличие документация на проведение дератизационных, дезинсекционных работ (договор, акты выполненных работ).		Заместитель заведующего по АХР		
			Изменение численности грызунов, членистоногих на объекте.		Заместитель заведующего по АХР		
2.	Качество дезинсекционных работ		Контроль за своевременным проведением дезинсекционных мероприятий.		Заместитель заведующего по АХР	Внешние НД: СанПиН 3.3686-21	
			Изменение численности членистоногих на объектах – санитарно-гигиеническое значение.		Заместитель заведующего по АХР		
			Контрольное обследование на наличие членистоногих.	1 раза в месяц	Заместитель заведующего по АХР		
3.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирован	Рост микроорганизмов порчи, в том числе условно патогенных, рост численности вредителей (продукты гниения, плесень,	Контроль своевременности проведения работ по очистке и дезинфекции вентиляционных систем.	2 раза в год	Заместитель заведующего по АХР	Внешние НД: Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 г. СП 56.13330.2011	Договор со сторонней организацией

	ия	бактерии, пылевые клещи, тараканы, пыльца, различные вирусы).				«Производственные здания».	
			Наличие документов, подтверждающих проведение работ (акты, протоколы).		Заместитель заведующего по АХР		

9. Личная гигиена, медицинские осмотры и обучение персонала

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Здоровье персонала	Микробиологическое (вирусное) перекрестное загрязнение продукции и сотрудников	Наличие личных медицинских книжек	Ежедневно	Заместитель заведующего в сфере закупок	СП 2.4.3648-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"; личные медицинские книжки сотрудников
			Своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований	Ежедневно	Заместитель заведующего в сфере закупок		
			Организация гигиенического обучения работников	1 раз в 2 года	Заместитель заведующего в сфере закупок		
2.	Допуск персонала на работу	Микробиологическое (вирусное), химическое (остатки моющих средств, загрязнения на руках, спецодежде) перекрестное загрязнение продукции и сотрудников	Осмотр сотрудников перед работой, термометрия работников	Ежедневно	Медицинский работник		
3.	Личная гигиена персонала		Наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР		
			Наличие достаточного числа санитарной или специальной одежды	Ежедневно	Кастелянша		
			Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой	Ежедневно	Кастелянша		

			спецодежды, своевременностью смены спецодежды				
			Наличие мест и средства для мытья и дезинфекции рук	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР		
			Наличие аптечки первой помощи	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР		
			Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР		
			Контроль соблюдения правил личной гигиены посетителями	При посещении	Заместитель заведующего в сфере закупок		СМБПП.СОП.08- Приложение 3 «Правила посещения производственных участков посетителями»

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

№ п/п	Должность	Периодичность медицинского осмотра	Периодичность гигиенической подготовки	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
					внешние НД	внутренние НД
1.	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года	Заместитель заведующего в сфере закупок	Приказы Минздрава РФ: - от 28.01.2021 № 29Н. -от 21.03.2017 № 124н	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"
2.	Заместитель заведующего по АХР	1 раз в год	1 раз в 2 года			
3.	Заместитель заведующего в сфере закупок	1 раз в год	1 раз в 2 года			
4.	Секретарь руководителя, документовед, специалист по охране труда	1 раз в год	1 раз в 2 года			
5.	Воспитатели	1 раз в год	1 раз в 2 года			
6.	Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года			
7.	Инструктор по физической культуре	1 раз в год	1 раз в 2 года			
8.	Учитель-логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года			
9.	Психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года			
10.	Социальный педагог	1 раз в год	1 раз в 2 года			
11.	Шеф-повар	1 раз в год	1 раз в год			
12.	Повар	1 раз в год	1 раз в год			
13.	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в год			
14.	Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в год			

15.	Уборщица	1 раз в год	1 раз в год			
16.	Помощники воспитателей	1 раз в год	1 раз в год			

11. Вакцинация всех работников в соответствии Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»:

№ п/п	Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
2	Вакцинация против вирусного гепатита А	Работники общественного питания
3	Вакцинация против вирусного гепатита В	Не привитые ранее взрослые от 18 до 55 лет
4	Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
5	Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)
6	Вакцинация против гриппа	Все работники. Ежегодно
7	Вакцинация против дизентерии	Работники общественного питания ежегодно
8	Против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2	Все работники (по эпидемическим показаниям)

12. Производственно-лабораторный контроль

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	НД, регламентирующие проведение контроля, записи по контролю
1.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Микробиологические (БГКП)	Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала	10 смывов 2 раз в год	Заместитель заведующего АХР	СП 2.3.2.1078-01; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21
		Микробиологические (гельминты)	Смывы (оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты, рыба, мясо,	10 смывов 2 раз в год	Заместитель заведующего АХР	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, МР 2.3.6.0233-21

			зелень)				
		Микробиологические (возбудители иерсиниозов)	Смывы с оборудования, инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов 2 раз в год	Заместитель заведующего по АХР	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, МР 2.3.6.0233-21	
2.	Контроль, за качеством и безопасностью питьевой водопроводной воды	Микробиологические.	Микробиологические показатели	2 раза в год	Заместитель заведующего по АХР	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21	
			Химические показатели	1 раз в год			
3.	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	Развитие простудных заболеваний, обострение хронических заболеваний опорно-двигательного аппарата.	Микроклимат: - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	1 раз в год (в холодный и теплый периоды)	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.2.4285-26; СанПиН 1.2.3685-21; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; МР 2.3.6.0233-21	
4.		Длительное пребывание в условиях зрительного дискомфорта приводит к отвлечению внимания, уменьшению сосредоточенности, зрительному и общему утомлению. Неудовлетворительная освещенность в рабочей зоне может являться причиной снижения производительности и качества труда, получения травм.	Освещенность;	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР	СанПиН 1.2.3685-21; СП 2.2.4285-26; МР 2.3.6.0233-21	
5.		Шум негативно влияет на нервную систему человека, сокращает среднюю продолжительность жизни, становится причиной возникновения многих опасных болезней.	Шум;	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.2.4285-26; СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21	

6.	Готовая продукция (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Микробиологические.	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	2-3 пробы 2 раз в год	Заместитель заведующего АХР	по ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; СанПиН 2.3.2.1078-01, МР 2.3.6.0233-21
		Химические.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 проба 2 раз в год	Заместитель заведующего АХР	
	Готовая продукция (третьи блюда)		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 блюдо 2 раза в год	Заместитель заведующего АХР	по СанПиН 2.3/2.4.4282-26; МР 2.3.6.0233-21

13. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации

13.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

1. Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции
2. Несоответствие воды водопроводной по микробиологическим показателям
3. Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ
4. Аварии на водопроводно-канализационных системах производства
5. Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора

13.2 Аварийные ситуации, управляемые локально в Учреждении:

1. Отключение электроэнергии, воды, засорение канализации;
2. Остановка работы холодильного оборудования
3. Заболевание работника, вызванное инфекцией кишечной этиологии
4. Выход ККТ за установленные критические пределы