



Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Политехнический колледж городского хозяйства»
Организационно-правовая документация

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора

от 13.03 2025

№ 214 - ОД

ПРОГРАММА

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

Санкт-Петербург 2025

	Должность	Фамилия, И.О.	Подпись	Дата
Разработал	Заведующая столовой	Пурина И.Н.		13.03.2025
Согласовано	Начальник АХК	Барсуков Н.А.		13.03.2025
Согласовано	Специалист по охране труда	Петрова А.А.		13.03.2025
Согласовано	Главный инженер	Тимошенко В.Г.		13.03.2025
Согласовано	Начальник отдела ДОУ	Резаева М.Е.		13.03.2025
Согласовано	Юрисконсульт	Зайцевская О.А.		13.03.2025

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора

от 13.03 2025

№ 214 -ОД

ПРОГРАММА

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

1. Область применения

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

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

1.3. Программа обеспечивает контроль за хранением и реализацией продукции, санитарным состоянием предприятия, условиями труда работников, а также регламентирует последовательность и периодичность проведения контрольных и профилактических мероприятий.

2. Перечень нормативных документов

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» от 17.09.1998 №157-ФЗ;
- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.2001 №77-ФЗ;
- Приказ Минздрава России от 18.02.2022 N 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст.213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с

вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (далее – **Порядок**);

Приказ Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок» (далее – **Приказ № 1122н**);

- Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» (вместе с *«Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения»*);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с **«СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»**, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов **СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»**, утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил **СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»** (вместе с **«СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...»**);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм **СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»** (вместе с **«СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»**);

- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»)

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм **СанПиН 3.3686-21. «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике**

инфекционных болезней» (вместе с «СанПиН 3.3686-21. Санитарные правила и нормы...»);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вместе с «СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...»);

- <Письмо> Роспотребнадзора от 17.05.2023 № 02/7915-2023-23 «О предупреждении распространения кори» (вместе с «Рекомендациями по предупреждению распространения кори»).

Функции по осуществлению производственного контроля

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

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

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

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

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

3.2. Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4.1. Программы, при приеме на работу, в дальнейшем 1 раз в год (за исключением п.15-20 перечня исследований) проходят следующие предварительные (при поступлении на работу) или периодические медицинские осмотры врачей и перечень исследований согласно пунктам 12.2.,12.3,12.4 Порядка и пункта 23 Приложения к Порядку:

Перечень осмотров врачей

Наименование осмотра врачей	Примечания
Терапевт	
Невролог	
Психиатр	
Нарколог	
Акушер-гинеколог	Женщины
Оториноларинголог	
Стоматолог	
Дерматовенеролог	Вирусные инфекции, микозы, педикулез и другие инфекации, с поражениями открытых участков кожи и слизистых оболочек. Хронические болезни кожи и подкожной клетчатки.

Перечень медицинских исследований

№ п/п	Наименование исследований	Примечание
1.	Антропометрия	Измерение роста, массы тела, окружности талии, индекса массы тела (работники в возрасте от 18 лет и старше)
2.	Общий анализ крови	Гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ.
3.	Клинический анализ мочи	Удельный вес белок, сахар, микроскопия осадка.
4.	Электрокардиография	В покое (работники от 18 лет и старше).
5.	Измерение артериального давления	На периферических артериях (работники 18 лет и старше).
6.	Определение уровня общего холестерина в крови	Допускается использование экспресс-теста (работники от 18 лет и старше).
7.	Определение уровня глюкозы в крови натощак	Допускается использование экспресс-теста. (работники от 18 лет и старше).
8.	Определение относительного сердечно-сосудистого риска	У работников в возрасте от 18 до 40 лет включительно. Сердечно-сосудистый риск

		определяется по шкале сердечно-сосудистого риска SCORE – при этом у граждан, имеющих сердечно-сосудистые заболевания атеросклеротического генеза, сахарный диабет второго типа и хроническое заболевание почек, уровень абсолютного сердечно-сосудистого риска по шкале риска SCORE не определяется и расценивается как очень высокий вне зависимости от показателей шкалы.
9.	Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска.	У работников в возрасте старше 40 лет
10.	Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).	Работники в возрасте 18 лет и старше
11.	Измерение внутриглазного давления	Работники в возрасте 40 лет и старше
12.	Бактериологическое исследование (на флору: лейкоциты, эпителий, слизь, гонококки, трихомонады, кандиды) и цитологическое (на атипичные клетки)	Женщины, мужчины
13.	Ультразвуковое исследование органов малого таза.	Женщины
14.	Анализ крови на сифилис	
15.	Маммография обеих молочных желез в двух проекциях	Женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез)
16.	Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год, либо по эпидпоказаниям
17.	Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
18.	Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям

19.	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка.	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидпоказаниям
20.	Справка об отсутствии признаков туберкулеза и пребывании на учете в противотуберкулезном диспансере. Оформление на работу лиц декретированных профессий должно производиться только после предварительного обследования на туберкулез в противотуберкулезном диспансере.	Основание требования: Методические рекомендации о тактике раннего выявления и иммунизации против туберкулеза и других инфекционных заболеваний, утв. Распоряжением Комитета по здравоохранению Правительства Санкт-Петербурга от 07.10.2008 № 571-р «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий среди детей и подростков в Санкт-Петербурге»

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4.1. Программы, подлежат вакцинации, перечень которой утвержден Приказом № 1122н, а именно:

4.3.1. Согласно Приложению №1 Приказа № 1122н (национальный календарь профилактических прививок):

Ревакцинация против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации	Работники от 18 лет
Вакцинация против вирусного гепатита В	Работники от 18 до 55 лет, не привитые ранее против вирусного гепатита В
Вакцинация против краснухи, ревакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи

Вакцинация против кори, ревакцинация против кори	Работники от 18 до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; Работники от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска (...работники организаций торговли...) не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори
Вакцинация против гриппа	Работники с 18 лет в том числе: беременные женщины, работники старше 60 лет, лица с хроническими заболеваниями, в том числе с заболеваниями легких, сердечно-сосудистыми заболеваниями, метаболическими нарушениями и ожирением

4.3.2. Согласно Приложению №2 Приказа № 1122н (календарь профилактических прививок по эпидемическим показаниям):

Против вирусного гепатита А	Работники, проживающие в регионах, неблагополучных по заболеваемости вирусным гепатитом А, а также лица, подверженные профессиональному риску заражения (...работники сферы обслуживания населения, занятые на предприятиях пищевой промышленности ,...)... По эпидемическим показаниям прививки проводятся при угрозе возникновения эпидемии или вспышки вирусного гепатита А (стихийные бедствия, крупные аварии на водопроводной и канализационной сети)
Против шигеллез	Все работники.

4.4. По предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в пищеблоке столовой проводятся следующие профилактические и дезинфекционные мероприятия:

- недопущение к работе персонала с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);

- обеспечение персонала запасом одноразовых масок, дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
- пищеблок оснащен современной посудомоечной машиной с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов;
- для мытья посуды ручным способом (на случай неисправности посудомоечной машины) предусмотрены трех секционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов;
- по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств.

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

4. Мероприятия производственного контроля

4.1. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий, методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и реализации продукции:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	дважды в день (утром и вечером)
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно

6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	в соответствии с разделом 7 Программы
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно
12.	Применение методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции	постоянно

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

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

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

- 7.1. Производственные помещения организации общественного питания.

- 7.2. Реализуемые блюда.
- 7.3. Поступающие на производство продовольственные товары и сырье.
- 7.4. Рационы питания.
- 7.5. Технологические процессы.
- 7.6. Рабочие места.
- 7.7. Распределительная система питьевого водоснабжения.

7.7. Организация лабораторных исследований, испытаний

№	Наименование исследования	Всего проб	Периодичность лабораторных исследований
Лабораторные исследования пищевой продукции. Готовая кулинарная продукция			
1.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение КМАФАнМ	8	1 раз в квартал
2.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение БГКП	8	1 раз в квартал
3.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	8	1 раз в квартал
4.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение Staphylococcus aureus	8	1 раз в квартал
5.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение бактерий рода Proteus	4	1 раз в квартал
6.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	8	1 раз в квартал
7.	Определение энергетической ценности (по факту)	2	1 раз в квартал

8.	Подсчет энергетической ценности (теория)	2	1 раз в квартал
9.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	1 раз в квартал
10.	Определение достаточности термической обработки	4	1 раз в квартал
11.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов на достаточность термической обработки (одна проба)	4	1 раз в квартал
Смывы с поверхностей на пищеблоке			
12.	Паразитологические исследования: исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	20	2 раза в год
13.	Бактериологическое исследование смывов на БГКП с использованием универсальных сред	20	2 раза в год
Сырье на пищеблоке			
Молоко и молочная продукция			
14.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение БГКП	1	1 раз в год

15.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1	1 раз в год
16.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение Staphylococcus aureus	1	1 раз в год
17.	Определение дрожжей и плесени	1	1 раз в год
18.	Определение жирнокислотного состава жировых продуктов	1	1 раз в год
19.	Определение жира в молочной в молочной продукции.	1	1 раз в год
Рыбная продукция			
19.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение КМАФАнМ	1	1 раз в год
20.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение БГКП	1	1 раз в год
21.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1	1 раз в год
22.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение Staphylococcus aureus	1	1 раз в год
23.	Определение L.monocytogenes (классическим методом)	1	1 раз в год

24.	Определение параземолитического вибриона	1	1 раз в год
Мясная продукция			
25.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение КМАФАнМ	1	1 раз в год
26.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение БГКП	1	1 раз в год
27.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1	1 раз в год
28.	Определение <i>L.monocytogenes</i> (классическим методом)	1	1 раз в год
Мясо птицы (кура)			
29.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение КМАФАнМ	1	1 раз в год
30.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1	1 раз в год
31.	Определение <i>L.monocytogenes</i> (классическим методом)	1	1 раз в год
Флодоовощная продукция			
32.	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	1	1 раз в год
33.	Определение нитратов	1	1 раз в год
34.	Санитарно-паразитологические исследования плодoовощной и растительной продукции	1	1 раз в год
35.	Исследование на токсичный	4	1 раз в год

	элемент (1 элемент)		
Физические факторы			
36.	Измерение микроклимата	14	2 раза в год
37.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата за 1 (одно) помещение	7	2 раза в год
38.	Инструментальные измерения: измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	40	2 раза в год
39.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещенности за 1 (одну) точку	8	2 раза в год
ХВС (питьевой фонтанчик)			
40.	Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	11	Ежемесячно (кроме июля)
41.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям (одна проба)	11	Ежемесячно (кроме июля)
42.	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	11	Ежемесячно (кроме июля)

43.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по санитарно-химическим показателям (одна проба)	11	Ежемесячно (кроме июля)
-----	--	----	-------------------------

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

- 8.1. Журнал здоровья (гигиенический журнал) (сотрудники).
- 8.2. Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний.
- 8.3. Личные медицинские книжки работников.
- 8.4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 8.5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- 8.6. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 8.7. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- 8.8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
- 8.9. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.).

9. Обязанности по осуществлению производственного контроля.

Должностным лицом, на которое возложены функции по осуществлению производственного контроля, является заведующий столовой.

Заведующий столовой, при выявлении нарушений санитарных правил на территории столовой, должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить деятельность или работу отдельных цехов (видов работ) и (или) оказание услуг столовой;

- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

- информировать директора СПБ ГБПОУ «ПКГХ» и орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-

эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством и должностной инструкцией заведующего столовой.

Заведующий столовой




И.Н. Пурина

СОГЛАСОВАНО


Начальник АХК

 Н.А. Барсуков 13.03 2025

Специалист по охране труда
 А.А. Петрова 13.03 2025

Главный инженер
 В.Г. Тимошенко 13.03 2025

Начальник отдела ДОУ
 М.Е. Резаева 13.03 2025

Юриеконсульт
 О.А. Зайцевская 13.03 2025

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

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

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

Информация о проведении актуализации		
Дата ежегодной актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика