

Утверждаю:
Генеральный директор
АО «Артис – Детское питание»



Ляско М.З.

«01» сентября 2026г.

Программа производственного контроля

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -
противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
на пищевых производствах и (или) предприятиях общественного питания
и (или) социальных учреждениях, в которых осуществляет деятельность
АО «Артис – Детское питание» в 2026-2027 гг.**

г. Санкт-Петербург
2026г.

Акционерное общество «Артис – Детское питание»
Перечень должностных лиц, на которых возложены функции
по осуществлению производственного контроля

№ п/п	ФИО (Учреждения)	Должность
1	Ольховикова О.А.	Руководитель отдела питания
2	Дворник Е.А.	Технолог
3	Белова О.А.	Администратор
4	Общеобразовательные учреждения	Заведующий производством, повар
5	Дошкольное образовательное учреждения	Кладовщик, повар
6	Пищевое производство	Начальник производством

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

1 Перечень Законов РФ, ГОСТов и технических регламентов официально изданных санитарных правил нормативов, методов и методик контроля

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон № 15-ФЗ от 22.02.2013г. «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
- Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»
- Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- Федеральный закон № 77-ФЗ от 18.06.2001г. «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»
- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.1998г. «Об отходах производства и потребления»
- Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Федеральный закон "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" от 31.07.2020 N 248-ФЗ;
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. №2300-1 «О защите прав потребителей»
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»;
- Совместный приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/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 № 402 от 20.05.2005г. «О личной медицинской книжке»;
- Приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Минздрава России № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»;
- Приказ Минздрава Российской Федерации №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.06.2013 N 31 «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»;
- Постановление Правительства Российской Федерации №825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 395н от 21 июня 2013 года «Об утверждении норм лечебного питания»;

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»;
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию»;
- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Таможенного союза «ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Национальный стандарт Российской Федерации Системы менеджмента безопасности пищевой продукции «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт «Продукция общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»;
- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасность пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

- ГОСТ 31988-2012 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продуктов общественного питания»;
- ГОСТ Р 54762-2011/ ISO/TS22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56746-2015 (ISO/TS 22002-2:2013) «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56398-2015 (ISO/TS 22002-4:2013) «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции»;
- ГОСТ 24940-2016 Межгосударственный стандарт «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности»;
- ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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 2.1.3684-21 «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 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по дератизации, дезинфекции, дезинсекции помещений»;
- СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0242-21 по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;
- МР 2.4.0179-20 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций»;

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

- МР 2.4.0180-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»;
- МР 2.4.0368-25. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления. Методические рекомендации»;
- МР 2.4.0425-26 Методические подходы к потреблению рыбы и морепродуктов в организованном питании детей и молодежи;
- МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- МР 2.3.0371-25.2.3 «Гигиена питания. Рекомендации по изготовлению и реализации готовой еды. Методические рекомендации»;
- МР 3.1.0173-20 «Организация противоэпидемических мероприятий в период пандемии COVID-19»;
- МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»;
- МУ 224706-98 «Оценка освещения рабочих мест»;
- Рекомендации Роспотребнадзора от 14 февраля 2020 года № 02/2230-2020-32 по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций;
- Рекомендации Роспотребнадзора от 10 марта 2020 года № 02/3853-2020-27 по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников;
- МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические факторы методы санитарно-биологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;

Сборники технических нормативов:

- В.Н. Антонова, Т.С. Зыкова, Е.И. Приданцева. Справочник работника общественного питания. – «Экономика», 1989г.
- Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. - «Феникс», 2004г.
- Сара Мортимор, Кэрол Уоллес. НАССР Практические рекомендации. – ПРОФЕССИЯ, 2014г.
- Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г., 1997г. выпуска
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания учащихся образовательных организаций Санкт-Петербурга, 2013г.
- Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга, 2012г.
- Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания: 2002г. и 2013г. выпуска.
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 2000г. и 2003г. выпуска.

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, 2011г.
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания, 2011г.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб. Речь, 2010г.
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017г.
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011г.
- Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.- М.:ДеЛи плюс, 2016г.
- СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ВОСПИТАННИКОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ ПЕТЕРБУРГА , 2024 г.

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

3. Личная гигиена персонала

Перечень медицинских обследований, которых должны пройти работники предприятия, указан в таблице 2

Таблица 2

Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям
--	-------------	--	--

При проведении предварительных осмотров обследуемые лица, поступающие на работу, проходят:

- анкетирование в целях сбора анамнеза, выявления отягощенной наследственности, жалоб, симптомов, характерных для следующих неинфекционных заболеваний и состояний: стенокардии, перенесенной транзиторной ишемической атаки или острого нарушения мозгового кровообращения, хронической обструктивной болезни легких, заболеваний желудочно-кишечного тракта, дорсопатий; определения факторов риска и других патологических состояний и заболеваний, повышающих вероятность развития хронических неинфекционных заболеваний: курения, риска пагубного потребления алкоголя, риска потребления наркотических средств и психотропных веществ без назначения врача, характера питания, физической активности;

- расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела, который проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

- общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);

- клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);

- электрокардиография в покое, которую проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

- измерение артериального давления на периферических артериях, которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

- определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

-исследование уровня глюкозы в крови натошак (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

-определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан 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;

-определение абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет;

-флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте 18 лет и старше. Флюорография, рентгенография легких не проводится, если гражданину в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография (рентгеноскопия) или компьютерная томография органов грудной клетки;

-измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного осмотра выполняется у граждан в возрасте с 40 лет и старше.

- осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога;

- женщины - осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза;

-женщины в возрасте старше 40 лет - маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.

Наименование медицинских обследований	Периодичность контроля
Прививка от дифтерии	1 раз в 10 лет ревакцинация
Прививка от кори	после 30 лет 1 раз ревакцинация
Прививка от гепатита А	Хаврикс 1 раз в 20лет; Авакс 1раз в10лет; Вакта 1раз в 6лет ревакцинация
Прививка от гепатита В	три ревакцинации, срок действия 10 лет
Прививка от шигеллеза (дизентерия Зонне)	1 раз в год
Гигиеническое обучение	1 раз в год
Приказ Минздрав РФ № 1122н от 06.12.2021	По мере необходимости

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

4 Проведение мероприятий для обеспечения производства продукции и ее безопасности

4.1 Анализ готовой продукции

Анализ готовой продукции проводится согласно графику. График проведения анализа готовой продукции и перечень методик выполнения измерений прилагаются.

Примечание: анализ продукции проводится в аттестованной испытательной лаборатории

4.2 Перечень факторов и объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторного контроля указаны в **таблице 3**

Акционерное общество «Артис – Детское питание»
Перечень факторов и объектов производственного контроля,
в отношении которых необходима организация лабораторного контроля

Таблица 3

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
1	Проведение лабораторных исследований, смывов с объектов производственного окружения, рук и спецодежды персонала						
1.1	Забор образцов с объектов производственного окружения	Руки, спецодежда персонала, производственное оборудование, столы, инвентарь, посуда, обратная тара	Цеха	-БГКП; -КМАФАнМ; -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; -Стафилококк; -Протей; -Листерии -Иерсинии	Не менее 5 смывов в год;	МУ № 2657 от 31.12.82г. МУ 2671 от 24.02.83 г. ГОСТ 12.1.005-88 СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар
1.2	Проведение лабораторных исследований питьевой воды	Вода питьевая	Централизованная система водоснабжения	Органолептические показатели: запах, привкус, цветность, мутность	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01 МУ 2671 от 24.02.83 г. СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Администратор Технолог
				Физико – химические показатели Водородный показатель (рН), железо	1 раз в год		
				Микробиологические показатели: -Общее микробное число; -Общие колиформные бактерии; -Термотолерантные колиформные бактерии; -Споры сульфитредуцирующих клостридий.	1 раз в год		

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
2	Контроль технологического процесса						
2.1.	Контроль приемки сырья	Сырье и продукты по заказу	Склад сырья (Бугры, Шосейная 1А)	Микробиологические показатели; Сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность, органолептические показатели, внешний вид, соответствие маркировки, срок годности, условия (температура, влажность) транспортировки	1 раз в квартал; По мере поступления каждую партию	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Операционная инструкция; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар Администратор
2.2.	Контроль хранения сырья и продуктов	Сырье продукты	Склад сырья (Бугры, Шосейная 1А)	- Токсичные элементы; - Микотоксины; - Пестициды; - ГМО; - Радионуклиды	2 раза в год	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003 МУ 2671 от 24.02.83 г. СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Технолог
				-КМАФАнМ; -БГКП(колиформы; -Листерии -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; -Дрожжи, плесени.	2 раза в год		
				Физические параметры: Температура, влажность помещения	Постоянно	СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	
2.3.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Распаковка и перетарка поступившего сырья и	Склад, доготовочный цех/участок	Физические показатели: Отсутствие остатков упаковки, личных вещей	каждую партию	СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
		продукции (стеклянная тара, жестяная тара PURE-PACK, картонные коробки, пищевая пленка, полиэтиленовые пакеты, пластиковая тара)		(ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти), деревянных щепок, пластиковой и полиэтиленовой крошки.			Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар Администратор
2.4.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Размораживание (мясо, птица, рыба, морепродукты)	Мясо-рыбный участок/цех	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	каждую партию	СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Технолог
2.5.		Сортировка, калибровка (овощи, фрукты)	Овощной цех/участок	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	каждую партию	« « --» « -- « «	
2.6.		Мойка(свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень, мясо, рыба, птица, крупа и зернобобовые, сухофрукты)	Овощной цех/участок Мясо- рыбный цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта	каждую партию	СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	
2.7.		Обработка (свежее яйцо)	Участок обработки яйца	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта (овоскоп)	каждую партию	« « --» « -- « «	
2.8.		Отделение несъедобных и	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах,	каждую партию	« « --» « -- « «	

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
		малоценных в пищевом отношении частей (мясо, рыба, птица)		внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие костей, инородных включений			Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар Администратор Технолог
2.9	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Очистка (свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень Вареное яйцо)	Холодный цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, скорлупы для яиц, кожуры для овощей	каждую партию	« « --» « -- « «	
2.10.		Процеживание (бульон) / Растворение (сахар, соль)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, костей	каждую партию	СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; ТТК, ТК	
2.11		Просеивание (сыпучие продукты)	Кондитерский /горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений.	каждую партию	« « --» « -- « «	
2.12	Контроль приготовление кулинарных полуфабрикатов	Взбивание (яйцо)	горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид должен соответствовать параметрам, указанным в ТТК, ТК	каждую партию	« « --» « -- « «	

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наимено- вание образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум- ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
				Физические показатели: отсутствие инородных включений.			
2.13		Замес (тесто)	Кондитерский /горячий цех/участок	« « --» « -- « «	каждую партию	« « --» « -- « «	Начальник производства
2.14		Рыбные п\ф Мясные п\ф Овощные п\ф	горячий цех/участок	« « --» « -- « «	каждую партию	« « --» « -- « «	Заведующий производством
2.15	Контроль приготовление готовой продукции	Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные	горячий цех/участок	Мик. исследования -КМАФАнМ; -БГКП(колиформы); - E-coli -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальм- лы Физико- химические испытания готовой продукции: - термическая обработка; - полнота вложения сырья; - соответствие требований НД (органолептические показатели) -калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре; -температура внутри готового изделия (80-85 ⁰ С)	2 блюда в год	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», МУ 2671 от 24.02.83 г. СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Кладовщик Повар Администратор Технолог
		Первые блюда	горячий	Мик. исследования	2 блюда в год	ТР ТС 021/2011	

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наимено- вание образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум- ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
			цех/участок	-КМАФАнМ; -БГКП(колиформы); - E-coli -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальм- лы Физико- химические испытания готовой продукции: - полнота вложения сырья; - соответствие требований НД (органолептические показатели) -калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре; -температура подачи		Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», МУ 2671 от 24.02.83 г. СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар Администратор Технолог
		Гарниры	горячий цех/участок	Мик. исследования -КМАФАнМ; -БГКП(колиформы); - E-coli -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальм- лы Физико- хим. испытания: - полнота вложения сырья; - соответствие требований НД (органолептические показатели) -калорийность, выход блюд	2 блюда в год	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», МУ 2671 от 24.02.83 г. СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
				и соответствие химического состава блюд рецептуре; -температура подачи			Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар Администратор Технолог
2.17	Контроль транспортировки готовой продукции		Автомобиль, распреды	Мик. исследования -КМАФАнМ; -БГКП(колиформы); - E-coli -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальм-лы	2 раза в год	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ФЗ - № 29 МУ 2671 от 24.02.83 г. СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	
2.18	Контроль реализация готовой продукции	Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда Гарниры Сладкие блюда, Напитки	Линия раздачи	Физические показатели: -температура подачи блюд и кулинарных изделий	Суточный рацион 1 раз в год	ТР ТС 021/2011; МУ 2671 от 24.02.83 г; СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	
2.19	Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие средства	Помещение (участок) для разведения дез. средств	Физические показатели: -титриметрический метод (на соответствие нормативной документации)	1 раз в год	ТР ТС 022/2011; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	

Акционерное общество «Артис – Детское питание»
5 Контролируемые критические точки

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
ККТ1	Входной фильтр сотрудников организации Входной контроль, осмотр	Служебный вход	- температура - наличие респираторных и гнойничковых заболеваний -наличие инфекционных заболеваний -действующие анализы и прививки	Личная медицинская книжка Ведение гигиенического журнала	Ежедневно; Согласно графику	Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар Администратор
КТ1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов Входной контроль	Склад	- условия (температура, влажность) транспортировки - наличие сопроводительной документации - визуальный контроль сырья - наличие маркировочных ярлыков	Сертификаты, декларации, производителя Ветеринарные справки Ведение бракеража скоропортящейся пищевой продукции	При приемке продукции	Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар Администратор Технолог
ККТ2	Хранение продукции Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды, мясо, рыба, морепродукты, птица мясные консервы, молочнокислая прод-я, гастрономия молочная, масложировая, плодоовощная (соусы, консервы, соленья) продукция, яйцо, зерно и продукты его переработки	Склад хранения сырья (холодильные камеры, кладовые)	- температурный режим - влажность -сроки хранения -товарное соседство -наличие маркировочных ярлыков - вентиляция	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.3.2.1324-03 НД на продукцию Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования	В процессе хранения Ежедневно	Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар Администратор Технолог

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
КТ2	Мойка (Столовая и кухонная посуда и приборы, инвентарь, оборудование, помещения)	Участки мойки столовой и кухонной посуды, холодильные камеры, производственные, складские, административно бытовые помещения.	Микробиологические показатели Физические показатели	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 Операционная инструкция	Согласно графику; Каждая партия посуды; Ежедневно	Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар Администратор Технолог
ККТ3	Приготовление готовой кулинарной продукции (тепловая обработка)	Цех/участок приготовления продукции	Физико-химические показатели - полнота вложения сырья - соответствие требованиям нормативной документации - достаточность термической обработки - наличие нормативно-технологической документации - наличие инструкций - содержание молока в блюдах - содержание витамина «С» в напитках Микробиологические показатели в готовых блюдах, кондитерских изделиях	ГОСТ 30390-2013 ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТТК, ТК Ведение журнала готовой пищевой продукции	Каждая партия обработанной продукции; Ежедневно; Согласно меню; Согласно графику	Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар Администратор Технолог
ККТ4	Реализация готовой продукции (холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, гарниры, сладкие блюда, напитки)	Термосы, столовая посуда, котлы/кастрюли	- соответствие приготовленных блюд - меню - весовые показатели - органолептические показатели - наличие суточных проб\ правильность отбора - режимы хранения и реализации -температура подачи	ГОСТ 31986-2012 ГОСТ 30390-2013 СанПиН 2.3.2.1324-03 Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТТК, ТК	Ежедневно; Согласно графику	Начальник производства Заведующий производством Кладовщик Повар Администратор Технолог

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

6. План контроля на предприятии

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
1	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Администратор
2	Контроль за качеством и соблюдением сроков годности сырых продуктов	Ежедневно	Все должностные лица
3	Контроль за качеством готовой продукции со снятием пробы	Ежедневно	Все должностные лица
4	Контроль за отбором суточных проб, за наличием контрольной порции, за закладкой сырья	Ежедневно	Все должностные лица
5	Контроль за ведением документации (бракераж сырой и готовой продукции, технологические карты, заборные листы)	Ежедневно	Все должностные лица
6	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений на приобретаемое оборудование, инвентарь, моющие средства, строительные и отделочные материалы и пр.	По мере приобретения	Администратор
7	Контроль за санитарным состоянием предприятия, ежедневной и генеральной уборками	Еженедельно	Все должностные лица
8	Соответствие веса выпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Все должностные лица
9	Соответствие рациона питания, утвержденного меню	1 раз в месяц	Все должностные лица
10	Поточность производственных процессов	1 раз в месяц	Администратор Технолог
11	Соблюдение личной гигиены работников пищеблока	Ежедневно	Все должностные лица
12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	Все должностные лица
13	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Ежедневно	Все должностные лица
14	За прием (наличие товарно-сопроводительной документации), хранение продовольственного сырья и готовой продукции	При каждом завозе партии	Все должностные лица
15	За обработку сырья и производство продукции, её реализацию, режим обработки посуды, инвентаря, помещений	Ежедневно	Все должностные лица
16	За снятие с реализации продуктов с истёкшим сроком годности, недоброкачественных продуктов, их утилизацию	При выявлении – немедленно (составление акта)	Все должностные лица
17	За работу холодильного, теплового оборудования – с ведением журнала контроля	Ежедневно	Все должностные лица
18	Контроль за условиями труда в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами	Не реже 1 раза в год.	Администратор
19	За наличие условий для соблюдения личной гигиены	Ежедневно	Все должностные лица
20	Состояние здоровья работников пищеблока	Ежедневно	Все должностные лица
21	Контроль за организацией приготовления пищи	1 раз в неделю	Все должностные лица
22	Контроль за отходами	В теч. года	Все должностные лица
23	Контроль за прохождением предварительных, при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров	При принятии на работу	Руководитель отдела питания Администратор
24	За организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки работников предприятия в соответствии с приказами МЗ РФ от 29.06.2000г. №229 и Роспотребнадзора от 20.05.05г. №402.	По плану-графику	Руководитель отдела питания Администратор
25	За организацию регулярной централизованной стирки и	Ежедневно	Все должностные лица

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
	починки санитарной и форменной одежды.		
26	За наличие достаточного количества производственного инвентаря, разрешенных моющих, дезинфицирующих средств и др. предметов материально-технического оснащения.	Ежедневно	Все должностные лица
27	За проведение генеральной уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Один раз в месяц (*1 раз в неделю по требованию)	Все должностные лица
28	За наличие официально изданных санитарных норм и правил, гигиенических нормативов (формирование законодательной базы).	Не реже одного раза в год.	Руководитель отдела питания Администратор Технолог
29	За наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии продукции, работы, услуг санитарным нормам и правилам – при эксплуатации, после реконструкции, модернизации.	При вводе в эксплуатацию	Руководитель отдела питания Администратор Технолог
30	За наличие приборов и оборудования (из числа вошедших в Госреестр), используемого для проведения производственного контроля и сведения о метрологической поверке (при их наличии).	Один раз в год	Руководитель отдела питания Администратор
31	За незамедлительное информирование руководства (по тел.) и территориального отдела Роспотребнадзора (по тел.) об аварийных ситуациях: -аварийных ситуациях систем канализации, энергоснабжения, холодного и горячего водоснабжения; -отсутствии централизованного холодного или горячего водоснабжения (резервного) на отдельном участке в цехе; -неудовлетворительных результатах производственного лабораторного или инструментального контроля.	При необходимости	Руководитель отдела питания Администратор Технолог
32	За организацию и исполнение программы производственного контроля в полном объеме и в установленные сроки.	Постоянно	Руководитель отдела питания Администратор Технолог

Акционерное общество «Артис – Детское питание»
7 Перечень форм учета и отчетности

№ п/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность
1	Гигиенический журнал (сотрудники)	Все должностные лица	Ежедневно
2	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Все должностные лица	По мере поступления
3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Все должностные лица	Ежедневно
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Все должностные лица	Ежедневно
5	Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях	Все должностные лица	Ежедневно
6	Ведомость контроля за рационом питания	Технолог	Ежемесячно
7	График разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Все должностные лица	В соответствии с паспортом оборудования/ 1 раз в неделю
8	Журнал учета приготовления дез.средств	Все должностные лица	При необходимости
9	Товарно-транспортные накладные, поступающего сырья	Все должностные лица	По мере поступления
10	Журнал регистрации актов проверок	Все должностные лица	При необходимости

Акционерное общество «Артис – Детское питание»
8 Перечень возможных аварийных ситуаций,
о которых необходимо информировать территориальный отдел

№ п/п	Вид аварии, неблагополучия	Наименование, телефон, адреса организаций, куда необходимо обращаться	Ответственное лицо
1	Аварии на инженерных сетях (водоснабжения, отопления канализации, энергоснабжения, газоснабжение)	+79650654980	Все должностные лица
2	- Выход из строя технологического или холодильного оборудования - Остановка производства - Нарушение технологических процессов - Получение неудовлетворительных результатов лабораторных испытаний при производственном контроле - Выброс в почву или атмосферу загрязняющих веществ	+79310040548	Все должностные лица
3	Вывоз отходов	+79310040548	Все должностные лица

9 Перечень возможных изменений,
в ППК на текущий период

Внесенное изменение	Дата внесения измерения	Причина снесения изменения	Ответственное лицо

Акционерное общество «Артис – Детское питание»
10 Перечень учреждений, в которых осуществляет деятельность АО «Артис-Детское питание»

Наименование образовательного учреждения	Адрес
Детский сад № 21	пр. 1-й Муринский, д.2
	пр. 1-й Муринский, д.3
	пр-т Большой Сампсониевский, д.77
Детский сад № 113	п. Парголово, Выборгское шоссе, д. 369, к.4
Детский сад № 202	пр-т Большой Сампсониевский, д. 84, к.2
	пр-т Лесной, 59/5
	ул. Новолитовская, д. 9
	ул. Харченко, д.15
	ул. Харченко, д.6
Детский сад № 137	пр-т Северный, д.6, к.2
Детский сад № 23	ул. Дрезденская, д.22, к.2
Детский сад № 111	пр-т Северный, д.12, к.2
Детский сад № 118	пр-т Луначарского, д.27, к.2
Детский сад № 127	пр-т Тореза, д.39, к.4
Детский сад № 69	ул. Руднева, д.19, к.2
Детский сад № 43	Придорожная аллея, д.9, к.2
	Придорожная аллея, д.9, к.3
Детский сад № 100	пр. Энгельса, д.65, к.2
	пр-т Энгельса, 45
Детский сад № 139	ул. Композиторов, д.33, к.2
	ул. Прокофьева, д.3, к.2
Детский сад № 135	ул. Хошмина, д. 13, к.3

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

	ул. Композиторов, д.16
Детский сад № 95	пр. Энгельса, д.143/2
Детский сад № 3	ул. Калязинская, д.6А
	ул. Дрезденская д.3Д
Детский сад № 10	пр-т Художников, д. 23, к.2
Детский сад № 81	пр-т Ярославский, д.66к2
	пр-т Костромский, д.63
	пр-т Ярославский, д. 65
Детский сад № 44	ул. Кустодиева, д.16, к.2
	пр-д Актерский, д.4
Детский сад № 15	пр-т Культуры, д.26, к.4
Детский сад № 134	пр-т Северный, д.12, к.3
Детский сад № 112	ул. Орбели д. 8, лит.А
	2-й Муринский пр., д.3
	ул. Орбели д. 14
Детский сад № 29	пр-т Большой Сампсониевский д. 51
	пер. Крапивный переулок, д. 4, стр.1
	ул. Комиссара Смирнова, д.13
	ул. Кантемировская, д. 29
Детский сад № 115	ул.Гаврская, д.9
	ул. Гданьская, д.16, к.2
	ул. Гданьская, д.3
	пр-т Тореза, д.71, к.3
Детский сад № 103	ул. Шателена, д.10 (103/3)

Акционерное общество «Артис – Детское питание»

	пр. Луначарского д.9 (103/1)
	пос. Левашово, ул. Садовая, д. 45-47 (103/2)
Детский сад № 93	ул. Есенина д. 12/2
	пр-т Большой Сампсониевский, д. 17
	ул. Гданьская, д. 9
Детский сад № 99	пр. Просвещения д. 22/3
	пр. Луначарского д. 1/3
Детский сад № 123	ул. Болотная, д. 3
	пр. Пархоменко, д. 28, лит. А
	ул. Новороссийская, д. 42
Детский сад № 133	ул. Руднева д.28/2
	пр. М. Тореза д.104/2
	пр. М. Тореза д.19-а