ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП (В СООТВЕТСТВИИ С МР 2.3.0279-22)

Программа разработана с учётом изменений санитарно-эпидемиологических требований, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.4282-26, вводимым в действие с 01.09.2026.

Автономная некоммерческая общеобразовательная организация «Иркутская Вальдорфская школа», ИНН 3808155970, Юридический адрес: 664025, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Марата, д. 11, кв. 15

Оглавление

1	Приказ об утверждении программы производственного контроля с применением принципов ХАССП	Приказ
2	Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП	Программа

Настоящая программа подлежит актуализации при изменении требований санитарного законодательства, технических регламентов, технологических процессов, ассортимента выпускаемой продукции и иных факторов, влияющих на организацию производственного контроля.

Содержание

№	Наименование пункта программы
1	Сведения о субъекте деятельности
2	Сведения о производственном объекте
3	Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей.
4	Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции
5	Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса
6	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
7	Перечень форм и типовых бланков учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля
8	Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).
9	Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки

1. Сведения о субъекте деятельности

Настоящий раздел включает идентификационные и регистрационные данные юридического лица, осуществляющего деятельность в области оказания услуг общественного питания и (или) производства, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции. Указанные сведения отражают полное наименование организации, адрес государственной регистрации, реквизиты налогового и государственного учёта, а также контактные данные, обеспечивающие возможность официального взаимодействия.

Информация данного раздела является обязательным элементом программы производственного контроля и служит основанием для подтверждения правоспособности субъекта, его включения в государственные реестры и надлежащей идентификации при осуществлении контроля со стороны уполномоченных органов. Кроме того, представленные данные обеспечивают возможность документально подтверждённого взаимодействия с Роспотребнадзором, аккредитованными испытательными лабораториями, контрагентами и иными заинтересованными сторонами в рамках функционирования системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

№	Наименование	Сведения о субъекте деятельности
1	Наименование субъекта деятельности	Автономная некоммерческая общеобразовательная организация «Иркутская Вальдорфская школа»
2	Адрес места регистрации субъекта деятельности	664025, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Марата, д. 11, кв. 15
3	ИНН, ОГРН	3808155970, 1073800003353
4	Контактные данные (номер телефона, адрес электронной почты, факс и иные)	83952331574 info@iws.baikal.ru

Автономная некоммерческая общеобразовательная организация «Иркутская Вальдорфская школа», ИНН 3808155970, Юридический адрес: 664025, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Марата, д. 11, кв. 15

ПРИКАЗ

об утверждении программы производственного контроля с применением принципов ХАССП

Номер документа	Дата составления
1ППКХАССП/И1	**30.09.2026**

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденным решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18, а также Методическими рекомендациями МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям», утверждёнными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21.03.2022, и в целях повышения безопасности выпускаемой продукции на объекте **Столовая школы**, расположенном по адресу: **г. Иркутск, ул. Красноказачья, д. 131,**

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля с применением принципов ХАССП на объекте **Столовая школы**, расположенном по адресу: **г. Иркутск, ул. Красноказачья, д. 131** (Приложение №1 к настоящему Приказу).

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на:

Должность	Ф.И.О.	С приказом ознакомлен
Заместитель директора по питанию	**Яхненко Оксана Юрьевна**	

3. Срок действия настоящего приказа – до **30.09.2031**.

Исполнительный директор _____ **/Шендеров О. Б./**

Автономная некоммерческая общеобразовательная организация «Иркутская Вальдорфская школа», ИНН 3808155970, Юридический адрес: 664025, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Марата, д. 11, кв. 15

Приложение №1
к Приказу **№1ППКХАССП/И1** от **30.09.2026**

УТВЕРЖДАЮ
Исполнительный директор
/ Шендеров О. Б./
30.09.2026

ПРОГРАММА
производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объекте **Столовая школы**, расположенном по адресу: **г. Иркутск, ул. Красноказачья, д. 131.**

Номер документа	Дата составления
2ППКХАССП/И1	**30.09.2026**

Настоящая программа производственного контроля разработана в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и предупреждения возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний (включая пищевые отравления), связанных с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевой продукции, в том числе продукции общественного питания.

Программа определяет рекомендуемый объём, кратность и порядок проведения производственного контроля, включая лабораторные исследования и измерения, а также процедуры оценки санитарно-технического состояния объектов и контроля факторов производственной среды.

В основу программы положены требования санитарных правил и нормативов Российской Федерации, методические рекомендации МР 2.3.0279-22, санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также технические регламенты и иные обязательные документы в области качества и безопасности пищевой продукции.

Настоящая программа является частью системы обеспечения качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП, и используется в практической деятельности организации для планирования, проведения и документального подтверждения производственного контроля.

Лицо ответственное за организацию и ведение производственного контроля в организации: **Заместитель директора по питанию, Яхненко Оксана Юрьевна**. Назначение осуществляется приказом руководителя организации и закрепляется в установленном порядке, что подтверждает наличие у указанного лица полномочий на выполнение функций в рамках программы производственного контроля.

Ответственное лицо обеспечивает комплексную организацию мероприятий, направленных на реализацию положений программы, включая планирование и контроль её выполнения, координацию действий работников, привлекаемых к проведению производственного контроля, а также взаимодействие с аккредитованными лабораториями и иными специализированными организациями.

В обязанности ответственного лица входит организация и проведение лабораторных исследований и инструментальных измерений, контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах производственного процесса, а также обеспечение выполнения правил личной гигиены персоналом. Производственный контроль осуществляется на основе принципов ХАССП в соответствии с установленными организацией порядком и периодичностью, включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания.

Результаты проводимого контроля документируются и систематизируются, отражаются в соответствующих журналах и отчетных формах, что позволяет обеспечивать прозрачность и прослеживаемость всех мероприятий.

Особое внимание уделяется анализу выявленных несоответствий, их своевременному устранению и информированию руководства организации о результатах проведённых проверок.

2. Сведения о производственном объекте

Настоящий раздел содержит идентификационные данные производственного объекта, на базе которого осуществляется деятельность в сфере оказания услуг общественного питания, производства и (или) обращения пищевой продукции. Указанные сведения включают наименование объекта, его адрес местонахождения, а также информацию о лице, ответственном за организацию производственного контроля.

Представленные данные обеспечивают возможность однозначной идентификации объекта, подтверждают его фактическое расположение и правомерность эксплуатации. Указание ответственного лица и даты утверждения программы производственного контроля фиксирует персонализированную ответственность за организацию и ведение контроля, а также гарантирует документированное соответствие установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

№	Наименование	Сведения о производственном объекте
1	Наименование производственного объекта	Столовая школы
2	Адрес места нахождения производственного объекта	г. Иркутск, ул. Красноказачья, д. 131
3	ФИО ответственного лица за организацию производственного контроля и дата утверждения программы производственного контроля для указанного объекта, в соответствии с которой осуществляется производственный контроль	Яхненко Оксана Юрьевна, 30.09.2026

3. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей

Настоящий раздел содержит систематизированный перечень нормативных правовых актов, санитарных правил, технических регламентов, государственных стандартов и методических рекомендаций, являющихся правовой и нормативно-технической основой для организации и ведения производственного контроля.

Представленные документы определяют обязательные требования к качеству и безопасности пищевой продукции, условиям её производства, хранения, транспортировки и реализации, а также закрепляют правила обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Нормативная база используется организацией в практической деятельности для разработки и реализации мер производственного контроля, а также для обеспечения соответствия действующему законодательству и предотвращения нарушений, способных повлечь риски для здоровья потребителей.

Перечень документов служит основой для построения системы производственного контроля, разработки локальных нормативных актов предприятия, программ лабораторно-инструментальных исследований, инструкций и иных организационно-распорядительных документов. Его наличие в программе позволяет подтвердить полноту и обоснованность применяемых мер, а также гарантировать соблюдение обязательных санитарно-гигиенических и правовых требований.

В целях практического применения в деятельности организации используется следующий перечень нормативных документов:

- 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»;
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-I «О защите прав потребителей»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- Методические рекомендации МР 2.3.0279-22 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Приказ Минздрава России от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды. Методические рекомендации»;
- Федеральный закон от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»;

- Приказ Минздрава России от 28 января 2021 г. № 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».

4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции в предприятиях общественного питания

Настоящий раздел определяет порядок организации производственного контроля, направленного на обеспечение качества и безопасности пищевой продукции, изготавливаемой и реализуемой предприятиями общественного питания. Программа охватывает все этапы производственного процесса — от приёмки продовольственного сырья и вспомогательных материалов до выпуска, хранения и реализации готовой продукции.

Система контроля предусматривает комплекс мероприятий, включающих проверку условий транспортирования, хранения и подготовки сырья, соблюдение технологических параметров, проведение органолептических оценок, документарную проверку сопроводительной документации и маркировки, а также лабораторно-инструментальные исследования по микробиологическим, санитарно-химическим, физико-химическим, паразитологическим и радиологическим показателям.

Программа дополнительно распространяется на контроль состояния производственного оборудования и инвентаря, санитарно-техническое содержание помещений, функционирование инженерных систем, качество воды и дезинфицирующих средств, а также соблюдение правил личной гигиены персоналом. Периодичность и объём исследований определяются с учётом особенностей технологического процесса, степени риска выпускаемой продукции и требований действующих санитарных правил, технических регламентов и процедур производственного контроля, основанных на принципах ХАССП.

Все мероприятия фиксируются в установленной форме, а их проведение возлагается на уполномоченных ответственных лиц организации с привлечением производственных и (или) аккредитованных лабораторий. Реализация настоящей программы обеспечивает поддержание высокого уровня санитарно-эпидемиологической безопасности, предупреждение возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний и подтверждает соответствие продукции обязательным нормативным требованиям.

При изменении требований санитарного законодательства, технических регламентов, технологических процессов, ассортимента выпускаемой продукции либо выявлении новых факторов, влияющих на безопасность пищевой продукции, настоящая программа подлежит актуализации в установленном организацией порядке.

N п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности	- каждая партия	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; программа обязательных
			- наличие товаросопроводительной документации по всем	- каждая партия	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию	

	вспомогательных материалов		наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации			предварительных мероприятий;
			- наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)	- каждая партия	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию	план ХАССП предприятия
			- оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской	- каждая партия	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию	
			- оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) - оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований	- при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	
1б	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции	- ежедневно с регистрацией в журнале	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.4282-26;
			- оценка маркировки, сроков годности	- ежедневно		
			- оценка состояния	- ежедневно		

			упаковки			программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- ежедневно		
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	- каждая партия	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка состояния упаковки	- ежедневно		
			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- ежедневно		
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	

1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию Производственная лаборатория предприятия Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:			ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			1) органолептическим	1) каждая партия с регистрацией в журнале	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	
			2)физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3)микробиологическим 4)санитарно-химическим 5)паразитологическим 6) радиологическим	2 - 4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции		
2)	Производственное оборудование, инвентарь					
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	- перед началом работы	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	- перед началом работы	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию	

			- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	- согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию и/или по договору со специализированной организацией	
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем	- ежедневно перед началом работы	Кулябин Юрий Иванович, заместитель директора по АХЧ и/или специализированная организация по договору	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров		
3б	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Кулябин Юрий Иванович, заместитель директора по АХЧ	ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании		Горелова Людмила Евменовна, врач; Производственная	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; СанПиН 1.2.3685-21;

			централизованного источника водоснабжения на показатели:		лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.1.3684-21
			- микробиологические	- не реже 2 раз в год		
			- санитарно-химические	- не реже 1 раза в 6 месяцев		
			- физико-химические	- не реже 1 раза в квартал		
			- радиологические	- не реже 1 раза в квартал		
				Примечание: при наличии собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора		
4б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	- перед использованием	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на
			- визуальная оценка соответствия применяемых	- перед использованием		

			моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям			дезинфицирующие средства
			- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- 2 раза в год	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки	- при использовании в соответствии с инструкцией	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию	ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20
			- лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	лабораторный контроль смывов — 2 раза в год	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров	- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью	Горелова Людмила Евменовна, врач	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.4282-26; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых	- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		
			- опрос на предмет наличия	- ежедневно до начала		

			инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника	работы с регистрацией в журнале		
			- визуальный контроль за качеством обработки рук	- ежедневно до начала работы в течение смены		
			- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	- ежедневно до начала работы и в течение смены		

Настоящая программа лабораторно-инструментальных исследований является предварительной редакцией и может быть уточнена (доработана) с учетом особенностей деятельности объекта, результатов оценки условий производства, а также замечаний и рекомендаций уполномоченных органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора, полученных при их наличии.

5. Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса

Настоящий раздел устанавливает порядок контроля за условиями труда работников и состоянием производственной среды. Целью является своевременное выявление факторов, которые могут неблагоприятно повлиять на здоровье и работоспособность персонала, а также подтверждение соответствия условий труда установленным нормам.

В рамках программы проводится наблюдение и оценка факторов производственной среды и трудового процесса, включая условия микроклимата, освещённость, уровень шума, тяжесть и напряжённость трудового процесса, в соответствии с результатами специальной оценки условий труда на рабочих местах.

Контроль осуществляется с установленной периодичностью, при вводе новых рабочих мест и оборудования, изменении условий труда или по предписаниям контролирующих органов. При проведении работ привлекаются специализированные организации, обладающие соответствующей аккредитацией.

Результаты контроля фиксируются в установленном порядке и используются для своевременной корректировки производственных процессов, принятия профилактических мер и обеспечения безопасных условий труда работников.

При изменении санитарно-эпидемиологических требований, условий осуществления деятельности, внедрении нового оборудования, технологий или выявлении дополнительных факторов, влияющих на безопасность работников и производственную среду, программа производственного контроля подлежит актуализации в установленном организацией порядке.

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т. п.
1	Производственная среда	Условия труда на рабочих местах	Проведение инструментальных исследований и измерений факторов производственной среды и трудового процесса, направленных на контроль за соблюдением гигиенических нормативов. **Показатели, подлежащие контролю:** - уровень микроклимата (температура воздуха, температура	**Микроклимат:** контроль параметров микроклимата - не реже 1 раза в год. **Освещённость, шум:** периодичность контроля устанавливается исходя из степени их влияния на здоровье работника и среду его обитания, а также при наличии несоответствия	Яхненко Оксана Юрьевна, Заместитель директора по питанию и специализированная организация по договору	СП 1.1.1058-01, СП 1.1.2193-07, СП 2.2.4285-26, ФЗ №426-ФЗ, Р 2.2.2006-05

			поверхностей ограждающих конструкций и оборудования, относительная влажность, скорость движения воздуха, интенсивность теплового облучения); - уровень освещённости; - уровень шума; - тяжесть трудового процесса; - напряжённость трудового процесса. **Примечание:** контроль осуществляется в случаях, если указанные факторы идентифицированы на рабочих местах по результатам специальной оценки условий труда (СОУТ) и (или) ранее проведённого производственного лабораторного контроля, а их фактические уровни не соответствуют установленным гигиеническим нормативам, а также после проведения реконструкции, модернизации, технического перевооружения, капитального ремонта или мероприятий по улучшению условий труда.	фактических уровней гигиеническим нормативам. **Тяжесть трудового процесса и напряжённость трудового процесса:** минимальная частота проведения замеров санитарными правилами не установлена. Периодичность измерений может быть связана с периодичностью проведения специальной оценки условий труда, в том числе на рабочих местах с допустимыми условиями труда — единовременно при проведении специальной оценки условий труда.		

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

6.1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

6.1.1. Общие положения о порядке проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

В соответствии со статьей 220 Трудового кодекса Российской Федерации и приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры проходят работники организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Указанные осмотры проводятся в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний, что имеет принципиальное значение при производстве, хранении и реализации пищевой продукции.

Предварительные медицинские осмотры проводятся при поступлении на работу и направлены на определение соответствия состояния здоровья лица поручаемой ему работе. Периодические медицинские осмотры проводятся в процессе трудовой деятельности с целью динамического наблюдения за состоянием здоровья работников, своевременного выявления признаков воздействия неблагоприятных факторов трудового процесса, а также выявления медицинских противопоказаний к выполнению отдельных видов работ.

Медицинские осмотры выполняются медицинскими организациями, имеющими право на их проведение. Периодичность и объём осмотров определяются в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н и приложениями к нему. При необходимости периодический осмотр может проводиться мобильными медицинскими бригадами врачей-специалистов при условии прохождения работниками диагностических исследований в медицинских организациях.

Для проведения медицинских осмотров медицинской организацией формируется врачебная комиссия с обязательным участием врача-профпатолога и специалистов, имеющих подготовку по профпатологии. Организация проведения медицинских осмотров возлагается на работодателя, в то время как медицинская организация несёт обязанность качественного проведения обследований.

При проведении осмотров учитываются результаты ранее пройденных медицинских обследований (не позднее одного года), диспансеризации и иных медицинских осмотров, подтверждённых медицинскими документами, включая электронный обмен данными между медицинскими организациями.

Включение настоящего раздела в Программу производственного контроля обусловлено необходимостью нормативного закрепления перечня должностей работников пищевой промышленности, общественного питания и торговли, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и предупреждения распространения заболеваний.

6.1.2. Порядок проведения предварительных медицинских осмотров

Предварительные медицинские осмотры проводятся при поступлении на работу на основании направления на медицинский осмотр, которое выдаётся лицу, поступающему на работу, работодателем или его уполномоченным представителем. Такое направление заполняется на основании утверждённого работодателем списка лиц, подлежащих предварительным осмотрам, и содержит сведения о работодателе, включая наименование, форму собственности и вид экономической деятельности по ОКВЭД, а также электронную почту и контактный телефон, сведения о медицинской организации, включая фактический адрес её местонахождения, код по ОГРН, электронную почту и контактный телефон, вид медицинского осмотра, фамилию, имя и отчество работника, дату рождения и пол, наименование структурного подразделения работодателя при его наличии, должность или профессию, либо вид работы, указание на вредные и (или) опасные производственные факторы и виды работ в соответствии со списком контингента, а также номер полиса обязательного или добровольного медицинского страхования. Направление подписывается уполномоченным представителем работодателя с указанием его должности, фамилии и инициалов, выдаётся работнику под роспись и может быть оформлено в электронном виде с использованием электронных подписей

работодателя и работника. Работодатель обязан организовать учёт выданных направлений, в том числе в электронной форме.

Для прохождения предварительного медицинского осмотра лицо, поступающее на работу, предъявляет в медицинскую организацию направление, паспорт или иной документ, удостоверяющий личность, страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования либо документ, подтверждающий регистрацию в системе индивидуального учёта, полис обязательного или добровольного медицинского страхования, а в случаях, установленных законодательством, решение врачебной комиссии, проводившей обязательное психиатрическое освидетельствование. Медицинская организация, проводящая осмотр, может получить в рамках электронного обмена медицинскими документами результаты ранее проведённой диспансеризации или других медицинских осмотров, до явки работника на осмотр. Работник вправе дополнительно представить выписку из медицинской карты пациента, получающего медицинскую помощь в амбулаторных условиях, с результатами диспансеризации при их наличии.

При проведении предварительных медицинских осмотров лица, поступающие на работу, проходят установленный комплекс обследований в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н и приложениями к нему. В рамках осмотра проводится анкетирование в целях сбора анамнеза, выявления отягощённой наследственности, жалоб и симптомов, характерных для таких неинфекционных заболеваний и состояний, как стенокардия, транзиторная ишемическая атака, острое нарушение мозгового кровообращения, хроническая обструктивная болезнь лёгких, заболевания желудочно-кишечного тракта, дорсопатии. Анкетирование также направлено на определение факторов риска и других патологических состояний и заболеваний, повышающих вероятность развития хронических неинфекционных заболеваний, включая курение, риск пагубного потребления алкоголя, риск потребления наркотических средств и психотропных веществ без назначения врача, характер питания и физическую активность.

Обследуемые лица проходят расчёт индекса массы тела на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) начиная с возраста 18 лет, общий анализ крови с определением гемоглобина, цветного показателя, количества эритроцитов, тромбоцитов и лейкоцитов, лейкоцитарной формулы и скорости оседания эритроцитов, клинический анализ мочи с определением удельного веса, белка, сахара и микроскопией осадка, электрокардиографию в покое начиная с 18 лет, измерение артериального давления на периферических артериях с 18 лет, определение уровня общего холестерина в крови с возможностью использования экспресс-метода начиная с 18 лет, исследование уровня глюкозы в крови натощак также с возможностью применения экспресс-метода начиная с 18 лет. У граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно проводится определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE, при этом у лиц, имеющих сердечно-сосудистые заболевания атеросклеротического генеза, сахарный диабет второго типа или хроническое заболевание почек, уровень абсолютного риска не определяется и считается очень высоким вне зависимости от показателей шкалы. У граждан старше 40 лет проводится определение абсолютного сердечно-сосудистого риска. Дополнительно выполняется флюорография или рентгенография лёгких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для лиц с 18 лет, при этом исследование не проводится, если в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография, рентгеноскопия или компьютерная томография органов грудной клетки. С возраста 40 лет выполняется измерение внутриглазного давления.

В обязательный объём обследования включаются осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога. Женщины проходят осмотр врачом акушером-гинекологом с проведением бактериологического исследования на флору и цитологического исследования на атипичные клетки, а также ультразвуковое исследование органов малого таза. Женщины старше 40 лет дополнительно проходят маммографию обеих молочных желез в двух проекциях, за исключением случаев, когда аналогичное исследование проводилось в течение предшествующих 12 месяцев.

Иные исследования и осмотры врачей-специалистов выполняются в случаях, предусмотренных приложением к Приказу Минздрава России от 28 января 2021 года № 29н. Для работников, контактирующих с веществами, отмеченными в указанном приложении знаками «А», «К», «Ф» или «Р», обязательный объём обследования дополняется: для знаков «А» и «К» — осмотром врача-дерматовенеролога и врача-оториноларинголога, для знака «Р» — осмотром врача-хирурга, а для знаков «К» и «Ф» — цифровой рентгенографией лёгких в двух проекциях.

Работодатель вправе организовать прохождение лицами, поступающими на работу, диспансеризации первого этапа или ежегодного профилактического медицинского осмотра взрослого населения для предоставления результатов врачебной комиссии, необходимых для подготовки заключения по итогам предварительного осмотра. При этом стоимость услуг, оказываемых за счёт средств обязательного медицинского страхования при проведении диспансеризации или профилактического медицинского осмотра, не учитывается в оплате по договору, заключённому с работодателем на проведение обязательного предварительного медицинского осмотра.

На лицо, поступающее на работу и проходящее предварительный медицинский осмотр, в медицинской организации оформляется медицинская карта, в которую вносятся заключения врачей-специалистов, результаты лабораторных и иных исследований, а также итоговое заключение по результатам предварительного осмотра. Ведение медицинской карты может осуществляться в форме электронного документа. Предварительный осмотр считается завершённым при наличии заключений врачей-специалистов и результатов лабораторных и функциональных исследований в объёме, установленном договором между медицинской организацией и работодателем, в соответствии с приложением к приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н, с учётом результатов ранее проведённых, не позднее одного года, медицинских осмотров и диспансеризации. В случаях затруднения в оценке результатов осмотра лицу, поступающему на работу, в связи с имеющимся заболеванием выдаётся справка о необходимости дополнительного медицинского обследования. Работодатель информируется о выдаче такой справки, а лицо, поступающее на работу, считается не прошедшим предварительный осмотр с учётом выявленных заболеваний и медицинских противопоказаний к осуществлению отдельных видов работ. В таких случаях проведение экспертизы профессиональной пригодности осуществляется лицом, поступающим на работу, самостоятельно в рамках программы государственных гарантий бесплатного оказания медицинской помощи.

По окончании прохождения предварительного медицинского осмотра медицинской организацией оформляется заключение по его результатам. В заключении указываются дата его выдачи, фамилия, имя и отчество, дата рождения и пол лица, поступающего на работу, наименование работодателя, структурного подразделения при его наличии, должности или вида работы, сведения о вредных и (или) опасных производственных факторах, а также результаты предварительного осмотра, включающие информацию о выявленных или не выявленных медицинских противопоказаниях к работе, с перечислением факторов или видов работ, по которым установлены противопоказания, и указанием группы здоровья лица, поступающего на работу. Заключение подписывается председателем врачебной комиссии с указанием его фамилии и инициалов и заверяется печатью медицинской организации, проводившей медицинский осмотр, если печать используется. Допускается оформление заключения в форме электронного документа, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью и передаваемого по защищённым каналам связи с соблюдением требований законодательства Российской Федерации о защите персональных данных.

Заключение составляется в трёх экземплярах, один из которых в течение пяти рабочих дней выдаётся лицу, поступающему на работу, второй приобщается к медицинской карте, оформленной в медицинской организации, а третий направляется работодателю. При наличии у медицинской организации доступа к единой государственной информационной системе в сфере здравоохранения заключение в форме электронного документа вносится в эту систему в порядке, установленном организацией документооборота, не позднее пяти рабочих дней.

6.1.3. Порядок проведения периодических медицинских осмотров

Частота проведения периодических медицинских осмотров работников определяется видами выполняемых ими работ и воздействием вредных и (или) опасных производственных факторов. Периодические осмотры проводятся не реже сроков, установленных приложением к приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н.

Периодическим медицинским осмотрам подлежат работники, занятые на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также работники организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли, а также лица, выполняющие виды работ, предусмотренные приложением к приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н. Для проведения осмотров работодатель формирует список работников, в котором указываются наименования профессий или должностей в соответствии со штатным расписанием, а также перечень вредных производственных факторов и видов работ в соответствии с

приложением к приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н и результатами специальной оценки условий труда.

Список работников организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли, разрабатывается и утверждается работодателем и не позднее десяти рабочих дней направляется в территориальный орган федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по фактическому месту нахождения работодателя.

На основании утверждённого работодателем списка работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, составляются поимённые списки, в которых указываются фамилия, имя и отчество работника, его должность или профессия и стаж работы в ней, наименование структурного подразделения работодателя при его наличии, а также вредные и (или) опасные производственные факторы либо виды работ, в связи с которыми проводится осмотр. Поимённые списки составляются и утверждаются работодателем или его уполномоченным представителем и направляются в медицинскую организацию не позднее чем за два месяца до согласованной даты начала проведения осмотра, если иные сроки не установлены договором между работодателем и медицинской организацией.

Перед проведением периодического медицинского осмотра работодатель или его уполномоченный представитель обязан вручить каждому работнику направление на медицинский осмотр, оформленное в соответствии с требованиями приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н. Медицинская организация, получив поимённый список, в срок не позднее десяти рабочих дней со дня его поступления, но не позднее чем за четырнадцать рабочих дней до даты начала проведения осмотра, составляет календарный план проведения осмотра, согласовывает его с работодателем и утверждает руководитель медицинской организации. Работодатель обязан ознакомить работников с календарным планом не позднее чем за десять рабочих дней до даты начала проведения периодического осмотра.

Врачебная комиссия медицинской организации, основываясь на сведениях о вредных и (или) опасных производственных факторах и видах работ, указанных в поимённом списке, а также с учётом результатов ранее проведённых, не позднее одного года, предварительных или периодических медицинских осмотров, диспансеризации и иных обследований, определяет необходимость участия соответствующих врачей-специалистов, а также виды и объём необходимых лабораторных и функциональных исследований в соответствии с приложениями к приказу.

Работник обязан прибыть в медицинскую организацию в день, установленный календарным планом, и предъявить документы, предусмотренные пунктом 11 приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н. На каждого работника, проходящего периодический медицинский осмотр, в медицинской организации оформляется медицинская документация в соответствии с пунктом 13 приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н. Медицинская организация, проводившая осмотр, вправе предоставлять информацию о его результатах в Фонд социального страхования Российской Федерации по письменному запросу и при наличии письменного согласия работника.

При проведении периодических медицинских осмотров работники в соответствии с установленной периодичностью проходят обследования, за исключением тех исследований, результаты которых уже были учтены в соответствии с пунктом 7 приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н. Обследование включает анкетирование в целях сбора анамнеза, выявления отягощённой наследственности, жалоб и симптомов, характерных для таких неинфекционных заболеваний и состояний, как стенокардия, транзиторная ишемическая атака, острое нарушение мозгового кровообращения, хроническая обструктивная болезнь лёгких, заболевания желудочно-кишечного тракта, дорсопатии, а также для определения факторов риска и других патологических состояний и заболеваний, повышающих вероятность развития хронических неинфекционных заболеваний, включая курение, риск пагубного потребления алкоголя, риск потребления наркотических средств и психотропных веществ без назначения врача, характер питания и физическую активность.

Работники проходят обязательные исследования, включающие расчёт индекса массы тела на основании антропометрии (измерение роста, массы тела и окружности талии) начиная с 18 лет, общий анализ крови с определением гемоглобина, цветного показателя, эритроцитов, тромбоцитов, лейкоцитов, лейкоцитарной формулы и скорости оседания эритроцитов, клинический анализ мочи с определением удельного веса, белка, сахара и микроскопией осадка, электрокардиографию в покое с 18 лет, измерение

артериального давления на периферических артериях с 18 лет, определение уровня общего холестерина в крови с возможностью использования экспресс-метода с 18 лет, исследование уровня глюкозы в крови натощак с возможностью применения экспресс-метода с 18 лет. Для граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно проводится определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE, при этом у лиц, имеющих сердечно-сосудистые заболевания атеросклеротического генеза, сахарный диабет второго типа или хроническое заболевание почек, уровень абсолютного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE не определяется и считается очень высоким вне зависимости от показателей шкалы. У граждан старше 40 лет проводится определение абсолютного сердечно-сосудистого риска. Кроме того, выполняется флюорография или рентгенография лёгких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте от 18 лет и старше, за исключением случаев, когда аналогичное исследование уже проводилось в течение предшествующего календарного года, а также проводится измерение внутриглазного давления начиная с возраста 40 лет.

Периодический медицинский осмотр обязательно включает осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога. Женщины проходят осмотр врачом акушером-гинекологом с проведением бактериологического исследования на флору и цитологического исследования на атипичные клетки, а также ультразвуковое исследование органов малого таза. Для женщин старше 40 лет дополнительно проводится маммография обеих молочных желез в двух проекциях, за исключением случаев, когда аналогичное исследование уже проводилось в течение предшествующих двенадцати месяцев.

Иные исследования и осмотры врачей-специалистов проводятся в случаях, установленных приложением к Порядку. Для работников, контактирующих с веществами, отмеченными в приложении знаками «А», «К», «Ф» или «Р», обязательный объём обследования дополняется: при знаках «А» и «К» осмотром врача-дерматовенеролога и врача-оториноларинголога, при знаке «Р» осмотром врача-хирурга, а при знаках «К» и «Ф» проведением цифровой рентгенографии лёгких в двух проекциях.

Работодатель вправе организовать прохождение работниками диспансеризации первого этапа или ежегодного профилактического медицинского осмотра взрослого населения для предоставления результатов врачебной комиссии, необходимых при подготовке заключения по итогам периодического медицинского осмотра. При этом стоимость услуг, оказываемых за счёт средств обязательного медицинского страхования при проведении диспансеризации или профилактического медицинского осмотра, не учитывается в оплате по договору, заключённому с работодателем на проведение периодического осмотра.

Периодический медицинский осмотр считается завершённым при наличии заключений врачей-специалистов и результатов лабораторных и функциональных исследований в объёме, установленном договором между медицинской организацией и работодателем, в соответствии с приложением к приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н, с учётом результатов ранее проведённых, не позднее одного года, медицинских осмотров и диспансеризации. В случаях затруднения в оценке результатов обследования и определения профессиональной пригодности работника в связи с имеющимся заболеванием ему выдаётся справка о необходимости дополнительного медицинского обследования, информация о выдаче которой направляется работодателю, а сам работник считается не прошедшим периодический осмотр с учётом выявленных заболеваний и медицинских противопоказаний к выполнению отдельных видов работ. Дополнительные обследования, предусмотренные в подобных случаях, не входят в состав периодического медицинского осмотра и проводятся в соответствии с законодательством об охране здоровья граждан за счёт средств обязательного медицинского страхования.

По окончании прохождения работником периодического осмотра медицинская организация оформляет заключение по его результатам. Заключение составляется в пяти экземплярах, один из которых не позднее пяти рабочих дней выдаётся работнику, второй приобщается к медицинской карте, хранящейся в медицинской организации, проводившей осмотр, третий направляется работодателю, четвёртый в медицинскую организацию, к которой работник прикреплён для медицинского обслуживания, пятый направляется в Фонд социального страхования Российской Федерации по письменному запросу и при наличии письменного согласия работника. При наличии у медицинской организации доступа к единой государственной информационной системе в сфере здравоохранения заключение в форме электронного документа вносится в эту систему не позднее пяти рабочих дней в порядке, установленном законодательством. Заключение в электронной форме может передаваться по защищённым каналам связи с соблюдением требований законодательства Российской Федерации о защите персональных данных.

В случае выявления у работника медицинских противопоказаний к работе он направляется в медицинскую организацию для проведения экспертизы профессиональной пригодности. На основании результатов периодического осмотра работнику даются рекомендации по профилактике заболеваний, включая профессиональные заболевания, а при наличии медицинских показаний — по дальнейшему наблюдению, лечению и медицинской реабилитации. Эти сведения фиксируются в медицинской карте в медицинской организации, где проводился осмотр, а результаты медицинского осмотра могут использоваться работодателем для отнесения работника к одной из групп риска развития профессиональных заболеваний.

В случае ликвидации медицинской организации, проводившей предварительные или периодические осмотры, либо при проведении в следующем календарном году указанных осмотров в иной медицинской организации, медицинская карта передаётся в центр профпатологии субъекта Российской Федерации, на территории которого расположена медицинская организация, либо в медицинскую организацию, определённую органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации в сфере здравоохранения, а при отсутствии центра профпатологии в субъекте Российской Федерации — в центры профпатологии Федерального медико-биологического агентства, где медицинская карта подлежит хранению в течение пятидесяти лет.

Центр профпатологии по письменному запросу медицинской организации, с которой работодателем заключён договор на проведение предварительных и периодических осмотров, обязан в срок не позднее десяти рабочих дней со дня поступления запроса передать в указанную медицинскую организацию медицинские карты работников при условии приложения копии договора. Медицинская организация, с которой договор не был пролонгирован, по письменному запросу работодателя обязана передать по описи медицинские карты работников в медицинскую организацию, с которой в данный момент заключён договор на проведение предварительных и периодических медицинских осмотров.

Для работников, занятых на работах во вредных и (или) опасных условиях труда, первый периодический медицинский осмотр в центре профпатологии проводится при достижении стажа работы пять лет во вредных и опасных условиях труда (подклассы 3.1–3.4, класс 4). Последующие осмотры у этой категории работников в центре профпатологии осуществляются один раз в пять лет. Работники, имеющие стойкие последствия несчастных случаев на производстве, также проходят периодические осмотры в центрах профпатологии один раз в пять лет. Работники, у которых по результатам медицинского обследования установлен предварительный диагноз профессионального заболевания, должны быть направлены медицинской организацией в центр профпатологии в месячный срок с момента получения заключения.

Работник при прохождении осмотра в центре профпатологии обязан предъявить выписку из медицинской карты с отражением заключений врачей-специалистов, результатов лабораторных и иных исследований, а также заключений по результатам предварительных или периодических осмотров за предыдущие годы работы во вредных и опасных условиях труда. В год прохождения осмотра в центре профпатологии проведение периодического осмотра в иной медицинской организации не осуществляется. В случае выявления врачом-психиатром или врачом-наркологом подозрений на наличие медицинских противопоказаний к допуску на работы с вредными и опасными производственными факторами либо к видам работ, для которых установлена обязанность прохождения медицинских осмотров, работник направляется для освидетельствования во врачебную комиссию, уполномоченную федеральным органом исполнительной власти или органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации в сфере здравоохранения. Центр профпатологии по письменному запросу передаёт сведения о результатах проведённого осмотра в Фонд социального страхования при наличии письменного согласия работника.

В случае установления предварительного диагноза профессионального заболевания медицинская организация действует в соответствии с Положением о расследовании и учёте профессиональных заболеваний. При возникновении затруднений в определении профессиональной пригодности работника в связи с заболеванием медицинская организация направляет его в центр профпатологии либо в специализированную медицинскую организацию, уполномоченную на проведение экспертизы профессиональной пригодности и экспертизы связи заболевания с профессией. По итогам проведённых осмотров медицинская организация в срок не позднее тридцати дней после их завершения обобщает результаты и совместно с территориальными органами федерального органа исполнительной власти, осуществляющего санитарно-эпидемиологический надзор, и представителями работодателя составляет заключительный акт.

В заключительном акте отражаются сведения о медицинской организации, проводившей осмотр, дате его составления, работодателе и численности работников, в том числе женщин, лиц в возрасте до восемнадцати лет и работников с установленной стойкой утратой трудоспособности. Указываются данные о численности работников, занятых на работах с вредными и опасными условиями труда, а также на работах, требующих обязательного прохождения периодических медицинских осмотров, сведения о числе работников, подлежащих осмотру и фактически его прошедших, данные о проценте охвата, списки лиц, завершивших или не завершивших осмотр, а также сведения о наличии или отсутствии медицинских противопоказаний к работе. В акт включаются списки работников, направленных на дополнительное обследование, в центр профпатологии, на амбулаторное или стационарное лечение, на санаторно-курортное лечение, подлежащих диспансерному наблюдению, а также сведения о случаях установления предварительного диагноза профессионального заболевания с указанием профессии и вредных факторов, впервые выявленных хронических соматических заболеваний, профессиональных заболеваний и инфекционных заболеваний, связанных с условиями труда. В заключительном акте фиксируются результаты выполнения рекомендаций предыдущего акта и формулируются новые рекомендации работодателю по реализации оздоровительных и профилактических мероприятий.

Заключительный акт подписывается председателем врачебной комиссии и заверяется печатью медицинской организации, если печать используется. Документ составляется в пяти экземплярах и направляется в течение пяти рабочих дней со дня утверждения работодателю, в центр профпатологии субъекта Российской Федерации, в Фонд социального страхования и в территориальный орган Роспотребнадзора, при этом один экземпляр хранится в медицинской организации, проводившей осмотр, в течение пятидесяти лет.

По завершении периодических осмотров медицинская организация выдаёт работнику выписку из медицинской карты с заключениями врачей-специалистов, результатами исследований и рекомендациями по профилактике заболеваний, лечению и медицинской реабилитации при наличии показаний. Копия выписки направляется в медицинскую организацию, к которой прикреплён работник, при условии его письменного согласия. Медицинские организации обязаны обобщать и анализировать результаты периодических осмотров работников, занятых на работах с вредными и опасными условиями труда, и не позднее 15 февраля года, следующего за отчётным, направлять обобщённые сведения в орган исполнительной власти субъекта Российской Федерации в сфере здравоохранения, который в свою очередь направляет их в Центр профпатологии Министерства здравоохранения Российской Федерации. Центр профпатологии Министерства здравоохранения Российской Федерации не позднее 1 апреля года, следующего за отчётным, направляет сводные сведения о проведении периодических медицинских осмотров в Министерство здравоохранения Российской Федерации.

№	Наименование должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	Номер пункта приложения к приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
1	Заместитель директора по питанию	
2	Повар	
3	Помощник повара	
4	Кухонный работник	
5	Посудомойщица	

6.2. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация обязательны для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды.

Профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется по дифференцированным программам и методическим материалам, утвержденным Департаментом Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников **- ежегодно;**

- для остальных категорий работников **- 1 раз в 2 года.**

Профессиональная гигиеническая подготовка 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, обязательная для лиц, впервые устраивающихся на работу, а также не прошедших очередную аттестацию, проводится:

- по очной форме (6-12 - часовые программы);
- по очно-заочной форме (самостоятельная подготовка по методическим материалам с консультацией специалистов), очная часть программы составляет не менее 4 часов;
- по заочной форме (самостоятельная подготовка по предлагаемым методическим материалам).

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться:

- на базе организаций, имеющих лицензию на образовательную деятельность, осуществляющих профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию указанных выше категорий работников;
- непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, при условии предоставления помещений и подбора групп однородных профессий (не менее десяти человек в группе).

Аттестация указанных выше категорий должностных лиц и работников организаций по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах государственного санитарно-эпидемиологического надзора (далее - центры госсанэпиднадзора) в форме собеседования или тестового контроля.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

При положительном результате аттестации по профессиональной гигиенической подготовке отметка о ее прохождении вносится в личную медицинскую книжку и защищается голографическим знаком. При неудовлетворительном результате аттестации отметка в личную медицинскую книжку не вносится. Неаттестованные должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, направляются на повторную профессиональную гигиеническую подготовку по очной форме, не ранее чем через 1 неделю. В случае повторных неудовлетворительных результатов аттестации центр госсанэпиднадзора уведомляет об этом руководителей организаций, работники которых не прошли аттестацию.

Руководитель организации, деятельность которой связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, составляет пофамильные списки лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год, и направляет их не позднее 1 февраля текущего года на согласование в соответствующий центр госсанэпиднадзора одновременно с проектом плана этой подготовки. План после согласования утверждается руководителем организации.

№	Наименование должностей работников, подлежащих гигиенической подготовке и аттестации	Периодичность
1	Заместитель директора по питанию	Ежегодно
2	Повар	Ежегодно
3	Помощник повара	Ежегодно
4	Кухонный работник	Ежегодно
5	Посудомойщица	Ежегодно

7. Перечень форм и типовых бланков учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля

Настоящий раздел содержит перечень форм и типовых бланков учёта, и отчётности, применяемых в организации для документального подтверждения выполнения мероприятий производственного контроля. Указанные документы обеспечивают систематизацию и хранение информации, необходимой для оценки эффективности санитарно-гигиенических мероприятий, подтверждения соответствия установленным санитарным правилам и нормативам, а также для анализа и совершенствования производственных процессов.

Приведённый перечень сформирован в целях обеспечения функционирования системы производственного контроля в рамках действующего законодательства и санитарных правил и подлежит применению с учётом фактических условий деятельности организации. В случае изменений требований законодательства, санитарно-эпидемиологической обстановки, особенностей технологического процесса, а также по результатам внутреннего контроля (внутреннего аудита) ответственное лицо осуществляет уточнение, актуализацию и при необходимости дополнение перечня форм учёта и отчётности.

Ответственное лицо за организацию производственного контроля обеспечивает поддержание перечня в актуальном состоянии, в том числе путём его пересмотра не реже одного раза в год, а также при производственной необходимости, связанной с изменением условий деятельности предприятия.

№	Наименование документа
1	Гигиенический журнал
2	Личные медицинские книжки работников
3	Акт результатов медицинских осмотров работников
4	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
5	Реестр поставщиков и сопроводительных документов
6	Рабочие листы ХАССП
7	Договоры и акты приёма работ (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и др.)
8	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
9	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
10	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
11	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях
12	Журнал технического контроля холодильного оборудования
13	Журнал входного контроля сырья и пищевой продукции
14	Журнал отбора и хранения суточных проб блюд
15	Журнал учёта лабораторного контроля
16	Журнал учёта дезинфекции, дезинсекции и дератизации
17	Журнал приготовления и учёта рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств
18	Журнал генеральных уборок
19	Журнал учёта включения и контроля бактерицидных облучателей
20	Журнал учёта температур готовых блюд на раздаче
21	Журнал инструктажа и обучения персонала по гигиеническим требованиям и безопасным методам работы
22	Журнал учёта и обслуживания вентиляции и вытяжных систем

8. Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, а также минимизации рисков, связанных с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевой продукции, организация обязана осуществлять незамедлительное информирование органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

Информирование проводится при возникновении обстоятельств, способных создать угрозу здоровью человека или вызвать неблагоприятные последствия для потребителей продукции и персонала. Сообщение должно содержать сведения о характере выявленных нарушений, месте и времени их обнаружения, а также информацию о предпринятых организацией мерах по локализации и устранению последствий.

Перечень ситуаций, при которых осуществляется информирование, формируется с учётом действующих санитарных правил и методических документов и подлежит включению в Программу производственного контроля:

- выявление инфекционных заболеваний у работников, в том числе подозрений на инфекционные заболевания, представляющие опасность для окружающих;
- обнаружение случаев массовых или групповых пищевых отравлений среди работников либо потребителей пищевой продукции;
- установление несоответствия качества питьевой или технологической воды по микробиологическим, санитарно-химическим или физико-химическим показателям;
- выявление в пищевой продукции патогенной микрофлоры либо превышения установленных гигиенических нормативов по токсическим элементам, радионуклидам или иным опасным веществам;
- выявление массового брака продукции либо несоответствий, способных привести к угрозе здоровью потребителей;
- поступление на объект продукции без документов, подтверждающих её безопасность;
- нарушение санитарного режима вследствие аварий или сбоев инженерных систем, влияющих на безопасность продукции или условий труда;
- обнаружение заражения помещений, складов или территории грызунами, насекомыми или иными переносчиками инфекционных заболеваний;
- сбои в работе систем очистки, дезинфекции, вентиляции или утилизации отходов, создающие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию;
- поступление жалоб потребителей на отравления или иные негативные последствия, предположительно связанные с пищевой продукцией организации;
- получение информации из средств массовой информации, официальных источников или от контрагентов о небезопасности продукции, находящейся в обращении;
- установление несоответствия условий хранения, способного привести к ухудшению качества и безопасности продукции;
- возникновение аварийных, чрезвычайных ситуаций и иных происшествий, при которых создаётся угроза санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Перечень указанных ситуаций подлежит актуализации при изменении требований санитарного законодательства, технических регламентов, условий осуществления деятельности, технологических процессов или выявлении новых факторов, способных повлиять на безопасность пищевой продукции и санитарное состояние объекта.

9. Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки

Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами производства и потребления, а также сточными водами является неотъемлемой частью производственного контроля и направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение здоровья работников, предупреждение загрязнения окружающей среды и поддержание безопасных условий труда.

Организация обязана выстраивать систему обращения с отходами и сточными водами в соответствии с действующими санитарными правилами, экологическими нормами и внутренними регламентами. Все мероприятия в этой сфере должны быть направлены на предотвращение негативного воздействия отходов и сточных вод, обеспечение безопасного функционирования производственных процессов, сохранение качества выпускаемой продукции и выполнение обязательных требований органов санитарного и экологического надзора.

Объектами контроля признаются все элементы деятельности организации, в рамках которых происходит образование, накопление, транспортирование и отведение отходов. Контроль охватывает производственные участки, складские зоны и помещения для хранения сырья и готовой продукции, площадки временного накопления отходов, специализированные контейнерные площадки, бункеры и ёмкости, используемые в соответствии с классом опасности отходов. Дополнительно он распространяется на оборудование и участки сортировки и подготовки отходов к передаче специализированным организациям, а также на внутренние и наружные системы водоотведения, локальные очистные сооружения, жироуловители, септики и фильтры.

Сбор и обращение с отходами на предприятиях общественного питания должны осуществляться таким образом, чтобы исключить загрязнение пищевой продукции, помещений, оборудования и территории объекта.

Мероприятия в рамках производственного контроля предусматривают контроль за образованием, накоплением и передачей отходов, оформление необходимых документов, обеспечение надлежащих условий временного накопления, исключающих негативное воздействие на окружающую среду и санитарное состояние объекта, а также передачу отходов специализированным организациям в случаях, установленных законодательством.

Контроль охватывает проведение лабораторных исследований сточных вод при наличии соответствующих требований законодательства, условий эксплуатации систем водоотведения или необходимости оценки санитарной безопасности объекта, а также регулярный мониторинг состояния систем водоотведения и очистки.

Мероприятия, связанные с обращением с отходами, подлежат документированию в объёме, предусмотренном законодательством и условиями деятельности организации. Документами производственного контроля являются договоры и акты, подтверждающие передачу отходов специализированным организациям, и иные документы, оформляемые при осуществлении деятельности по обращению с отходами, а также результаты лабораторных исследований при их проведении.

Ответственным за организацию и проведение контроля за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки, назначается **Заместитель директора по питанию, Яхненко Оксана Юрьевна**. Указанное должностное лицо обеспечивает своевременное выполнение мероприятий, связанных с обращением с отходами и сточными водами, контролирует полноту ведения документации, организует взаимодействие со специализированными организациями, а также принимает меры по устранению выявленных нарушений.

Руководитель организации несёт общую ответственность за функционирование системы обращения с отходами и сточными водами, обеспечивает выделение необходимых ресурсов, организацию внутреннего контроля и выполнение санитарных и экологических требований.

Контрольные мероприятия проводятся регулярно в соответствии с графиком производственного контроля. Проверка состояния мест временного накопления отходов осуществляется планово, а передача

отходов специализированной организации подтверждается соответствующими договорными и первичными документами.

При изменении требований санитарного законодательства, экологических требований, условий эксплуатации объекта, технологических процессов либо выявлении новых факторов, влияющих на санитарное состояние объекта, настоящий раздел программы производственного контроля подлежит актуализации в установленном организацией порядке.