Производственный контроль в образовательных учреждениях: актуальные вопросы.

2022 год

Санитарные правила, вступившие в действие с 01.01.2021г.

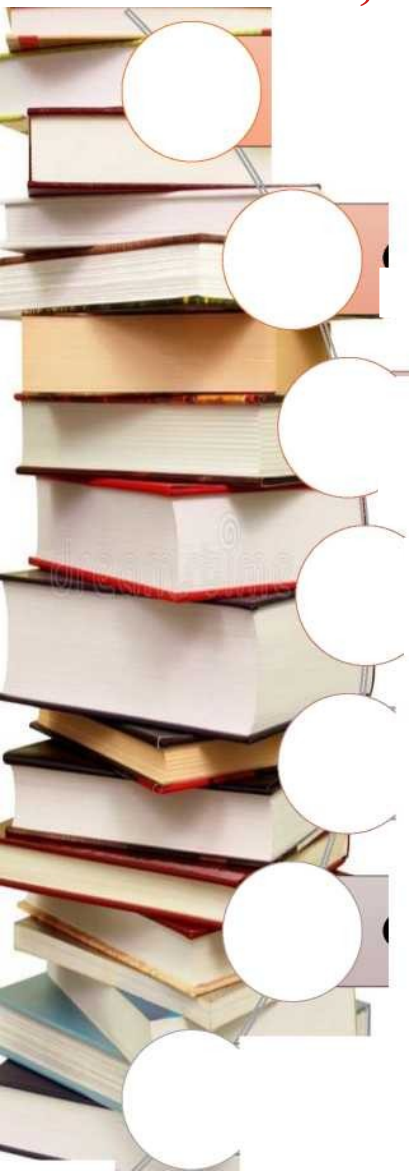
- **СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»**
- **СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»**
- **СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»**

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

В части количественных значений факторов санитарные правила **СП 2.4.3648-20** дают отсылку на гигиенические нормативы

СанПиН 1.2.3685-21 глава VI «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Объединение всех требований КО ВСЕМ ТИПАМ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБУЧЕНИЯ, воспитания, отдыха, С УЧЕТОМ СПЕЦИФИКИ и особенностей каждой организации.



СанПиН 2.4.2.2821-10

СанПиН 2.4.1.3049-13

СанПиН 2.4.4.2599-10

СанПиН 2.4.6.2553-09

СанПиН 2.4.2.3286-15

СанПиН 2.4.4.3172-14

СанПиН 2.4.5.2409-08

Вместо 34 нормативных документов, действовавших ранее

СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. N 204

В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 года № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» Роспотребнадзор реализует проект «Здоровое питание», который является частью федеральной программы «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография».

С 15 мая 2019 года, в Российской Федерации в рамках федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» Роспотребнадзором начата реализация мероприятий, направленных на продвижение принципов здорового питания и создание в России среды, способствующей ведению здорового образа жизни.

Внедрена система мониторинга за состоянием питания детей, основанная на результатах лабораторных и инструментальных исследований.

Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

статья 11. Обязанности юридических лиц

- <u>осуществлять производственный контроль</u>, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

-осуществлять гигиеническое обучение работников.

статья 32. Производственный контроль

1. Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

2. Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном санитарными правилами и государственными стандартами.

3. Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

пункт 1.8:

«На объектах <u>должен осуществляться производственный контроль</u> за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов».

Производственный контроль

- это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом типа и санитарно-эпидемиологической характеристики каждого объекта.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом с привлечением **лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.**

Цель проведения производственного контроля:

<u>Обеспечение безопасности и безвредности</u> влияния факторов производственного контроля на условия пребывания и организации питания детей, работы персонала в образовательном учреждении путем должного выполнения санитарных правил, профилактических мероприятий, а также организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа производственного контроля

- составляется юридическим лицом до начала осуществления деятельности без ограничения срока действия;

- утверждается руководителем организации;

- ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица;

- включает перечень и наличие официально изданных действующих санитарных правил.

Производственный контроль включает:

- организацию лабораторных исследований и инструментальных измерений в отношении факторов, нормируемых настоящими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

- организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

- ведение учета и отчетности, документации по результатам проведения производственного контроля.

Производственный контроль включает:

- своевременное информирование органов местного самоуправления, территориальных органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора об аварийных ситуациях;

- визуальный контроль уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих безопасность, качество продукции и оказываемых образовательных услуг.

*** СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»**

Организация питания

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню, разработанного на период не менее двух недель, для каждой возрастной группы детей.

Введено обязательное требование о разработке индивидуального меню для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурей, муковисцидозом и пищевой аллергией.

п. 8.1.4 приложение №8 СанПиН 2.3/2.4 3590-20

меню должно содержать информацию:

- наименование приема пищи;

- наименование блюда;

- вес блюда;

- пищевые вещества (белки, жиры, углеводы);

- энергетическая ценность блюда;

- ссылка на номер рецептуры.

Путеводитель по вступившим в действие требованиям по организации питания детей

№	Показатель	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	СП 2.4. 3648-20
1	Набор помещений		2.4.6.1, 3.1.11
2	Водоснабжение и канализование		2.6.1, 3.4.13
3	Микроклимат и вентиляция		2.7.4
4	Естественное и искусственное освещение		2.8.1
5	Соблюдение принципов поточности		2.3.3
6	Оборудование, инвентарь, посуда и тара		2.4.6.2, 2.4.6.3
7	Организация здорового питания и формирование примерного меню	8.1.1, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.5, 8.1.8, 8.2.1, 8.2.2	
8	Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности	8.1.6.	

Путеводитель по вступившим в действие требованиям по организации питания детей

№	Показатель	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20	СП 2.4. 3648-20
9	Организация питьевого режима	8.4.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5, 8.4.6	2.6.6
10	Режим питания	8.1.2, 8.1.4	
11	Соблюдение правил личной гигиены/о и ГВиО	2.21, 2.22	1.5
12	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	3.2, 3.6, 3.8, 3.3	
13	Санитарное состояние и содержание помещений		2.9.5, 2.11.2, 2.11.4

Нормы питания детей

> На 22 - 36 % снижены нормы потребления сахара
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)

> Из перечня продуктов, для питания детей исключены колбасные изделия
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)

> На 17 - 40 % снижены нормы потребления соли
Соль только йодированная!
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)

> В отдельных возрастных категориях увеличена на 2 - 27 % норма потребления сыра
(СанПиН2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)

Регламентированы показатели значений суммарной массы блюд по отдельным приемам пищи (не менее) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 9, табл. 3

Показатели	7-12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, овощные блюда	2 - 3 блюда	2 раза в год
Калорийность, выход блюд соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год

Основание: МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Приложение 5

Вид исследований	Объект исследования	Рекомендуемое количество	Кратность
Микробиологические исследования сырой продукции	**мясная продукция, мясо птицы** **рыба** **молочные продукты**	**1-2 пробы**	**1 раз в год**
Исследования плодоовощной продукции на содержание нитратов	**фрукты** **овощи**	**1-2 пробы**	**1 раз в год**
Санитарно-химические исследования сырой продукции	**мясная продукция** **рыба** **молочные продукты (в т.ч. на жирно-кислотный состав)**	**1-2 пробы**	**1 раз в год**

Основание: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки,спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

Основание: МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Приложение 5

Исследование проб готовых блюд на микробиологические показатели

«В пищевой продукции <u>не допускается</u> наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека» - <u>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</u>

Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 2 «Микробиологические нормативы безопасности»

<u>Виды готовых блюд:</u>

- первое блюдо (супы);
- второе блюдо (гарнир, блюда из мяса, птицы, рыбы);
- блюда из творога: сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный;
- салаты и винегреты;
- соусы и заправки для вторых блюд;
- блюда из яиц (омлет, запеканка и пр.)

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда **<u>должны быть реализованы</u>** **не позднее 2 часов** с момента приготовления - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.2.8.

Микробиологические исследования смывов

- позволяет определить общий уровень загрязненности объектов внешней среды, наличие или отсутствие нарушений в технологиях приготовления продуктов питания, сделать выводы о соблюдении санитарно-гигиенических норм; правильности хранения продуктов и готовых блюд.

Главная цель – это снижение рисков отравлений, острых кишечных и других заболеваний, связанных с приемом недоброкачественной пищи.

Смывы берут с объектов внешней среды: рабочие поверхности производственных помещений пищеблока (столы, линия раздачи), кухонная и столовая посуда, столовые приборы, разделочные доски и ножи, санитарная одежда и руки работников пищеблока.

БГКП (бактерии группы кишечной палочки) составляют разновидные микроорганизмы: цитробактеры, эшерихии, шигеллы и другие.

Присутствие эшерихий свидетельствует о недавнем загрязнении. Наличие цитобактера или энтеробактера означает, что с момента появления БГКП на исследуемом объекте внешней среды прошло несколько недель.

Микробиологические исследования смывов

Иерсинии.

- являются возбудителями инфекционных заболеваний - псевдотуберкулез и кишечный иерсиниоз.

Условием, способствующим заражению человека иерсиниями, является: некачественная очистка овощей, замачивание овощей на ночь, отсутствие повторной промывки, длительное хранение готовых салатов, недостаточная термическая обработка, нарушение сроков реализации готовых блюд.

Смывы берут с оборудования, тары и инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки и приготовления овощей.

Яйца гельминтов.

Обнаружение яиц гельминтов в смывах возможно при нарушении персоналом правил личной гигиены, некачественно проводимой уборки и дезинфекции.

Смывы на яйца гельминтов и цисты простейших берут с оборудования, инвентаря, тары, рук и спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов (рыбы, мяса, зелени).

Калорийность рациона

Калорийность – это единица измерения энергетической ценности продуктов питания, аккумулированная в таких компонентах, как белки, углеводы и жиры, выражающаяся в калориях (кал), либо килокалориях (ккал).

Меню разрабатывается с учетом требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

При формировании состава блюд нужно учитывать необходимую калорийность и содержание Белки:Жиры:Углеводы.

Завтрак должен составлять 25%, а обед - 35% от суточной потребности

Нормы калорийности:

отступление в пределах +/- 5% по отдельным приемам пищи допускается при условии соответствия нормам пищевой ценности за неделю *(табл.3 приложение № 10)*.

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12лет и старше
Белки г/сут	42	54	77	90
Жиры г/сут	47	60	79	92
Углеводы г/сут	203	261	335	383
Энергетическая ценность ккал/сут	1400	1800	2350	2720

Температура готовых блюд

Требования к температуре готовых блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура не ниже 75 °С,

- вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С;

- холодные напитки — не выше 20°С;

- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите, горячей плите, либо в изотермической таре (термосах) – не более 2 часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

МР 2.3.6.0233-21 пункт 11.6

Сырая пищевая продукция

Для определения доброкачественности и безвредности продуктов необходимо проведение исследований на микробиологические и физико-химические показатели.

Вид сырья	Исследуемые показатели	Нормативный документ
Мясо сырое	***Санитарно-химические:*** свинец, мышьяк,кадмий, ртуть. ***Микробиологические показатели:*** - КМАФАнМ - БГКП - Патогенные, в т. ч. сальмонеллы - Listeria monocitogenes	**ТР ТС 021/2011**
Мясо птицы	***Санитарно-химические:*** свинец, мышьяк,кадмий, ртуть. ***Микробиологические показатели:*** - КМАФАнМ - Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - Listeria monocitogenes	**ТР ТС 021/2011**

Сырая пищевая продукция

Вид сырья	Исследуемые показатели	Нормативный документ
Молоко	***Санитарно-химические:*** свинец, мышьяк,кадмий, ртуть. ***Микробиологические показатели:*** - КМАФАнМ - БГКП - Stapylococcus aureus - Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - Listeria monocitogenes	**ТР ТС 033/2013** **"О безопасности молока и молочной продукции"** **ТР ТС 021/2011**
Кисломолочные продукты (кефир, йогурт)	***Микробиологические показатели:*** - молочно-кислые м/о (бифидобактерии) - БГКП - Stapylococcus aureus - Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - Дрожжи - Плесени	**ТР ТС 033/2013**

Сырая пищевая продукция

Вид сырья	Исследуемые показатели	Нормативный документ
Сметана, творог	***Физико-химические показатели:*** *- массовая доля жира* *- массовая доля белка* ***Микробиологические показатели:*** *- молочно-кислые м/о (бифидобактерии)* *- БГКП* *- Stapylococcus aureus* *- Патогенные, в т.ч. сальмонеллы* *- Дрожжи* *- Плесени*	**ТР ТС033/2013** **(выявление фальсификата)** **ТР ТС 021/2011**
Рыба свежая, мороженая	***Санитарно-химические показатели***: свинец, мышьяк,кадмий, ртуть, фосфаты, массовая доля глазури ***Микробиологические показатели:*** - КМАФАнМ - БГКП - Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - Stapylococcus aureus - Парагемолитический вибрион	**СанПиН 2.3.2.1078-01** **СанПиН 2.3.2.2603-10** **ТР ЕАЭС 040/2016** **«О безопасности рыбы и рыбной продукции"**

Питьевой режим

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды(кулеров), кипяченой воды должно быть:

- наличие посуды из расчета количества обслуживаемых(списочного состава);

- промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;

- контейнеров для использованной посуды одноразового применения.

Упакованная вода допускается при наличии документов, подтверждающих ее безопасность и качество.

Кулеры должны подвергаться мойке дезинфекционными средствами не реже 1 раза в три месяца.

Кипятить воду необходимо не менее 5 минут и перед раздачей она должна быть охлаждена до комнатной температуры в емкости, где она кипятилась.

Лабораторные исследования водопроводной воды централизованного водоснабжения

- исследование холодной водопроводной воды,
- исследование горячей водопроводной воды.

Микробиологические и санитарно-химические показатели 1 раз в год

(дополнительно: после проведения ремонтных работ и устранения аварийных ситуаций системы водоснабжения).

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.10
МР 2.4.0179-20 приложение 5

Измерение температуры горячей воды

Для предупреждения загрязнения высоко контагенозными инфекционными возбудителями вирусного и бактериального происхождения, в их числе Legionella Pneumophila, температура горячей воды

(норма 60°С - 75°С)

Измерения проводятся ежегодно

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 3.10
СанПиН 2.1. 3684-21, раздел IV п. 84

Инструментальные замеры искусственной освещенности

- производственные помещения пищеблока;
- обеденный зал;
- рабочие места сотрудников пищеблока.

Измерения проводятся 1 раз в год (дополнительно: после реконструкции)

СП 2.4.3648-20 п. 2.8.5, 2.8.6

СанПиН 1.2.3685-21 главаV таблица 5.25

Измерения параметров микроклимата
(температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)

- производственные помещения пищеблока;
- обеденный зал;
- рабочие места сотрудников пищеблока.

Измерения проводятся 2 раза в год - теплый и холодный период года.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 2.13

Инструментальные замеры параметров шума и вибрации

- производственные цеха пищеблока;
- рабочие места

Измерения проводятся ежегодно

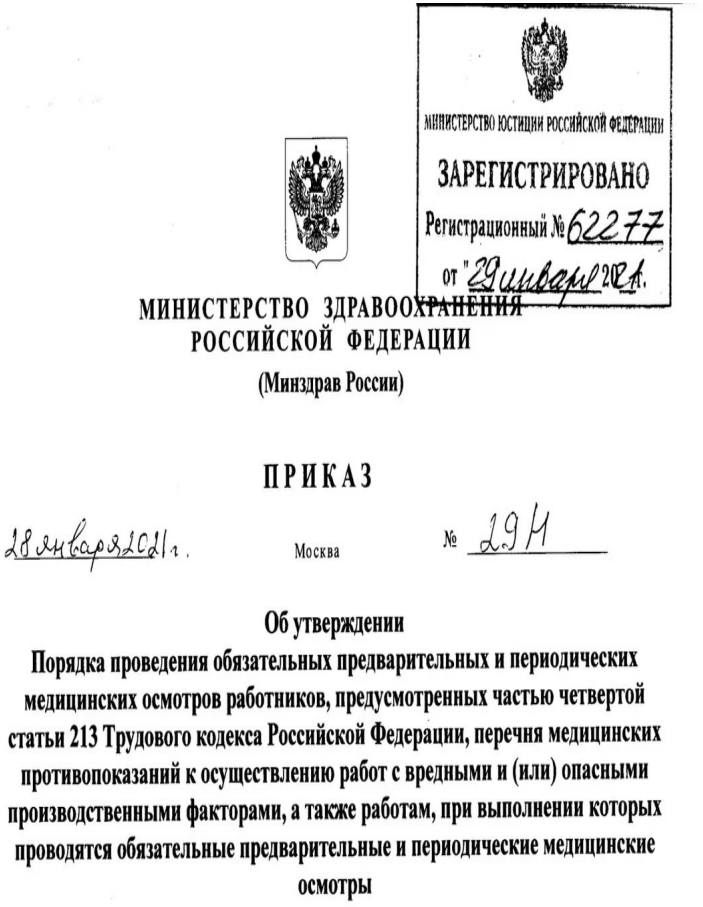
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.13

Медицинские осмотры

Приказ Минздрав России от 28.01.2021года № 29-Н

«Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 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» (п. 23)

вступил в действие с 01.04.2021г



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
Регистрационный № 62277
от "29 января 2021 г.

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(Минздрав России)

ПРИКАЗ

28 января 2021 г. Москва № 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

• Категории работ	• Медицинские осмотры при поступлении на работу	• Периодические медицинские осмотры
• **п.23. Работы,где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения и реализации**	• ***Осмотры врачами:*** • ***терапевтом, отоларингологом, стоматологом, дерматовенерологом, психиатром, наркологом, гинекологом, неврологом.***	• **1 раз в год** • **те же специалисты**
	• ***Исследования:*** • ***ФЛГ ;*** • ***крови на сифилис;*** • ***мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка;*** • ***исследование на гельминтозы;*** • ***на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф.***	• **1 раз в год** • ***ФЛГ;*** • ***кровь на сифилис;*** • ***исследование на гельминтозы;***

Помимо перечисленных обследований на инфекционные заболевания, при каждом осмотре всем обследуемым в обязательном порядке проводятся следующие исследования и обследования:

- общий и биохимический анализ крови;

- клинический анализ мочи;

- ЭКГ;

- измерение внутриглазного давления, начиная с 40 лет;

- маммография для женщин старше 40 лет;

- ультразвуковое исследование органов малого таза.

ВАКЦИНАЦИЯ! Наличие сертификата.

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

статья 36. Гигиеническое воспитание и обучение

п.2 Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются: при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000г. № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестаци должностных лиц и работников организаций» утверждает инструкцию о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с реализацией пищевых продуктов.

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в год.

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

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал регистрации контроля работы бактерицидных установок;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- личные медицинские книжки работников;
- протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений и лабораторных исследований, проведенных в рамках производственного контроля.

п. 2.22 СанПиН2.3/2.4.3590-20 Журналы на бумажном и/или электронном носителе

Документация пищеблока

Приложение №1

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Гигиенический журнал (сотрудники) *новая форма*

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							

Документация пищеблока

Приложение №2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

Документация пищеблока

Приложение №3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в %)					
	1	2	3	4	.....	30

Документация пищеблока

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	**Результаты взвешивания порционных блюд**	Примечание

Документация пищеблока

Приложение №5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Объем и периодичность проведения производственного контроля в образовательном учреждении

Факторы	Объем исследований	Кратность исследований
Анализ воды **холодного** централизованного водоснабжения на микробиологические и санитарно-химические показатели	2 пробы	1 раз в год*
Анализ воды **горячего** централизованного водоснабжения на микробиологические и санитарно-химические показатели	2 пробы	1 раз в год*
Исследование воды бассейна	п. 6.2 **СП 2.1.3678-20**	п. 6.2 **СП 2.1.3678-20**

***дополнительно: после проведения ремонтных работ и устранения аварийных ситуаций системы водоснабжения**

Факторы	Объем исследований	Кратность исследований
Инструментальные замеры искусственной освещенности	выборочно, в учебных помещениях	1 раз в год **
Инструментальные измерения параметров микроклимата	выборочно, в учебных помещениях	2 раза в год- теплый и холодный период года
Инструментальные замеры электромагнитных полей	в учебных помещениях, оборудованных компьютерами и ЭСО	1 раз в год
Лабораторные исследования песка	Песочницы Спортивные площадки	1 раз в год

****дополнительно, после реконструкции, замены светильников**

Факторы	Объем исследований	Кратность исследований
Инструментальные замеры мебели	начальные классы	1 раз в год
Лабораторные исследования воздуха закрытых помещений	спортивный зал (пыль) кабинет информатики (фенол/формальдегид)	1 раз в год ***
Смывы на наличие санитарно-показательной микрофлоры для контроля соблюдения сан-эпид требований при организации питьевого режима	5-10 смывов	1 раз в год

*****дополнительно, при приобретении новой мебели, после проведения ремонтных работ**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»

- составление проекта программы производственного контроля для детских образовательных учреждений,
- организация и проведение производственного контроля с применением лабораторных и инструментальных методов исследования,
- экспертная оценка меню,
- экспертная оценка расписания,
- аудит.

Благодарю за внимание!

Советник главного врача ФБУЗ«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Почетный работник Роспотребнадзора
Харченко Ирина Геннадьевна
тел.: +7 (911) 295-10-96
эл. почта: sovetnik_2020@inbox.ru