

принято

Общим собранием
Протокол № 6 от 23.12.2024г.

с учетом мнения Совета по питанию.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ № 22

Л.Н. Чаплинская

Приказ № 96-ОД от 23.12.2024г.



ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

в Государственном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детский сад № 22
Невского района Санкт-Петербурга.

Санкт-Петербург

2025г

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Введение	3
2.	Паспорт юридического лица	6
3.	Документы для сопровождения производственного контроля	7
4.	Характеристика объектов	8
5.	Мероприятия сопровождения производственного контроля	11
6.	Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований	13
7.	Виды и содержания контроля	15
7.1.	График производственного лабораторного контроля	28
7.2.	Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека	31
7.3.	График производственного лабораторного контроля	32
7.4.	Мероприятия, проводимые лицами, ответственными за осуществление производственного контроля.	33
7.5.	Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля	38
7.6.	Показатели эффективности производственного контроля	39
	ПРИЛОЖЕНИЯ :	
1	ПЛАН ДЕЙСТВИЙ В ЧЕРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (Приложение 1)	40
2	ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации (Приложение 2)	43
3	Перечень мероприятий при получении неудовлетворительных результатов контрольных мероприятий (Приложение 3)	45
4	ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ выполнение требований, которых обязательно при осуществлении видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека (Приложение 4)	53
5	ПАСПОРТ Пищеблока Корпус 1	отдельный документ
6	ПАСПОРТ Пищеблока Корпус 2	
7	ПАСПОРТ Пищеблока Корпус 3	

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 22 Невского района Санкт-Петербурга

1. ВВЕДЕНИЕ

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала не более 60 единиц на здании.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями к СанПиНу 1.1.1058-01

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- строгое соблюдение Постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации, и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID19)», и санитарных правил для ДОУ СанПиН 1.2.3685-21 .

Принципы производственного контроля:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энерготратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработок пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

В программу включены:

Перечень официально изданных санитарных правил, стандарт по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга , перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- заведующий ДОУ, заместитель заведующего, старший воспитатель, завхоз,кладовщик.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Управлением Федеральной службы по надзору сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Восточного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу (Выборгский, Калининский, Красногвардейский, Невский районы), Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управление социального питания».

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Виды контроля: визуальный, органолептический, документарный, лабораторный.

Содержание контроля :

- контроль – сырья, продукции, упаковки, материалов на этапе их приемки и хранения, подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства, технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции, качества и безопасности готовой пищевой продукции на этапе их хранения и транспортирования;
- контроль – состояния производственного оборудования, инвентаря;
- контроль – санитарно-технического состояния производственных помещений, включая функционирование инженерных сетей и внутренней отделки помещений;
- контроль – санитарно-эпидемиологического режима: качества используемой воды, моющих и дезинфицирующих средств, проводимой мойки и дезинфекции, личной гигиены работников

2. ПАСПОРТ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №22 Невского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ №22) является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей. ГБДОУ детский сад №22 Невского района Санкт-Петербурга - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Функции и полномочия учредителя ГБДОУ № 22 от имени субъекта Российской Федерации – города федерального значения – Санкт-Петербурга осуществляют исполнительные органы государственной власти Санкт-Петербурга – Комитет по образованию и администрация Невского района Санкт-Петербурга.

Юридический адрес учреждения:

Корпус 1 - 193312, Санкт-Петербург, улица Ивановская, дом 22, литер А.

Фактические адреса учреждения:

Корпус 1 - 192131, Санкт-Петербург, улица Ивановская, дом 22, литер

Корпус 2 - 192131, Санкт-Петербург, улица Седова, дом 81, литер А.

Корпус 3 - 192131, Санкт-Петербург, улица Седова, дом 96, литер А.

Заведующий ГБДОУ: Чаплинская Лилия Николаевна, телефон: +7(812) 246-58-49.

Заместитель заведующего: Гаджиева Ирина Нурунмедовна, телефон: +7(812) 417-35-73.

3. ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ СОПРОВОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

- **Договор на проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках программы производственного контроля: ГК № 0172200004724000120-22 от 18 сентября 2024 г** заключен с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург».
- **Договор на проведение дезинсекции и дератизации помещений и территории: Д-22 от 14.12.2023 г** заключён с ООО «Дезинфекционная станция».
- **Договор на поставку бытовой химии: 13-22с от 04.04.2024** ИП Осипова Нина Васильевна.
- **Договор на оказание услуг по лабораторным исследованиям клинического материала от людей: 22-ОКИ от 18.09.2024** Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
- **Договор на оказание услуг по периодической проверке технического состояния вентиляционных каналов в негазифицированных образовательных учреждениях: 0372200133424000001-22 от 06.12.2024** ООО «Спецавтоматика»
- **Договор на услуги по сбору и вывозу мусора, ТБО и пищевых отходов: ГК № 1277339-2023 от 20.03.2023 г** заключен с АО «Невский Экологический Оператор», далее с пролонгацией по результатам проведения конкурсных процедур.
- **Договор на проведение периодических медицинских осмотров: № 22мед/2025 от 06.12.2024 г** ООО «Юнионмед»
- **Договор на оказание услуг по камерной дезинфекции постельных принадлежностей и чистке ковровых покрытий: 0172200004723000292-22 от 25.12.2023** ООО «Возрождение».
- Договор мед сопровождения
- Локальные Акты учреждения

Ответственный за осуществление производственного контроля:

Здание 1 – Романова Мария Александровна – заместитель заведующего

Здание 2 – Каляева Софья Викторовна - заведующий хозяйством

Здание 3 – Гаджиевна Ирина Нурунмедовна - заместитель заведующего

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТОВ

Корпус 1 - 19131, Санкт-Петербург, улица Ивановская, дом 22, литер А.

Нежилое, 2 этажа в 5-ти этажном доме

Столовые залы расположены в групповых помещениях - 1, 2 этаж Столовые залы в групповых помещениях (игровой комнате) – 4 групп, на 80 посадочных мест.

Размещение: Пищеблок (производственные цеха, складские, административные, служебные, бытовые помещения) - 1 этаж. Общая площадь помещений: 46,5м²

Корпус 2 - 192131, Санкт-Петербург, улица Седова, дом 81., литер А.

Нежилое, 2-х этажное, отдельно стоящее здание.

Столовые залы расположены в групповых помещениях - 1, 2 этаж Столовые залы в групповых помещениях (игровой комнате) – 4 группы, на 46 посадочных мест.

Размещение: Пищеблок (производственные цеха, складские, административные, служебные, бытовые помещения) - 1 этаж. Общая площадь помещений: 41,3 м²

Корпус 3 - 192131, Санкт-Петербург, улица Седова, дом 96, , литер А.

Нежилое, 2-х этажное, отдельно стоящее здание.

Столовые залы расположены в групповых помещениях - 1, 2 этаж Столовые залы в групповых помещениях (игровой комнате) – 5 групп, на 130 посадочных мест.

Размещение: Пищеблок (производственные цеха, складские, административные, служебные, бытовые помещения) - 1 этаж. Общая площадь помещений: 66,2 м²

Административно-бытовые помещения пищеблока: зона для персонала, комната личной гигиены (душевая) для сотрудников, раздевалка для персонала, туалет для персонала, зоны для хранения уборочного инвентаря, загрузочные-разгрузочные зоны, электрощитовые..

Характеристика инженерных систем:

- **Естественное освещение:** имеется.
- **Искусственное освещение:** имеется централизованное, по договору. Учреждение оснащено освещением: люминесцентные, светодиодные лампы, галогеновые лампы, лампы накаливания.
- **Система отопления:** имеется централизованная, по договору.
- **Система горячего водоснабжения:** имеется централизованная, по договору.
- **Система холодного водоснабжения:** имеется централизованная, по договору.
- **Система водоотведения (канализация):** имеется централизованная, по договору.
- **Система вентиляции и кондиционирования:** имеется система естественная/ приточная/ вытяжная/ приточно-вытяжная.

Характеристика прилегающей территории: Территория: прилегающая к зданию территория газон и грунт, благоустроена, спланирована, имеются подходы и подъезды с твердым покрытием.

Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне приемки: Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДОО не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется поставщиком продуктов по условиям договора.

Имеется асфальтированная площадка для размещения под разгрузку автотранспорта, обслуживающего данный объект.

Производственные помещения ПИЩЕБЛОКА (служба приготовления пищи)

ЗАГОТОВОЧНАЯ ЗОНА (ЦЕХ)	ДОГОТОВОЧНАЯ ЗОНА (ЦЕХ)	МОЕЧНАЯ ЗОНА	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (кладовые пищевой продукции/ кратковременного хранения пищевой продукции)	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (вспомогательных средств)	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (отходов)
Овощной	Холодный (сырой)	Кухонной посуды	Холодильные камеры (Среднетемпературные и низкотемпературные)	Моющих и дезинфицирующих средств	Тара для сбора пищевых отходов
Мясорыбный (сырой)	Горячий (готовой продукции)		Склад хранения продовольственного сырья, сыпучих продуктов и бакалеи	Уборочного материала и вспомогательных средств	
Обработки яйца	Выпечной (пекарский)		Склад хранения суточного запаса Зона выдачи готовой продукции	Зона разгрузочно- загрузочная	

Производственные помещения СТОЛОВЫХ ЗАЛОВ в групповых помещениях

СТОЛОВАЯ	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (кратковременная)	ЗОНА РАЗДАЧИ	МОЕЧНЫЙ ЦЕХ	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (отходов)	ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ (вспомогательных средств)
Столовый зал	Зона кратковременного хранения	Зона выдачи и реализации готовой пищевой продукции	Столовой посуды	Тара для сбора пищевых отходов	Моющих и дезинфицирующих средств
Зона для сбора грязной посуды				Уборочного материала и вспомогательных средств	

5. МЕРОПРИЯТИЯ СОПРОВОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№	СОДЕРЖАНИЕ	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
	Организационно - административные мероприятия		
1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий	К новому календарному году , при создании объекта, или при смене основных должностных лиц ответственных за ППК
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте.	Заведующий	При формировании штата
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	Заведующий	При формировании штата
4.	Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил.	Заведующий	При формировании штата
5.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	Заведующий	1 раз в 3 года
6.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	Заведующий	1 раз в год и при приеме на работу, при эпид. ситуации
7.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых Учреждением самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований.	Заведующий	По графику
8.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы).	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно
9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Заведующий Заместитель	Постоянно

		заведующего	
--	--	-------------	--

10.	Оценка эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их технической исправности. Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности.	Заведующий Заместитель заведующего	1 раз в год 2 раза в год по договору с аккредитованной организацией
11.	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения.	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно по договору с аккредитованной организацией.
12.	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно
13.	Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно
14.	Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Заведующий Заместитель заведующего	При необходимости
15.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объёма медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Заведующий Заместитель заведующего	По графику
16.	Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены.	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно
17.	При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.	Заведующий Заместитель заведующего	Немедленно
18.	Определять меры по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий	При выявлении
19.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами.	Заведующий Заместитель заведующего	Ежегодно
20.	Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора по их запросам.	Заведующий	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора.

6. РАСПОЛОЖЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

<p style="text-align: center;">ОВОЩНОЙ УЧАСТОК/ЦЕХ (пищеблок) Т-</p> <p>1 Смывы Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p>Т- 2 Условия труда Микроклимат, освещенность, шум</p> <p>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть) Физико-химические и бактериологические показатели качества воды Т- 4</p> <p>Холодильное оборудование Контроль за работой (чек лист)</p>	<p style="text-align: center;">МЯСОРЫБНЫЙ (Сырой) + ОБРАБОТКИ ЯЙЦА УЧАСТОК/ЦЕХ</p> <p>Т- 1 Смывы Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p>Т- 2 Условия труда Микроклимат, освещенность, шум</p> <p>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть) Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p>Т- 4 Холодильное оборудование</p>
<p style="text-align: center;">ВЫПЕЧНОЙ УЧАСТОК/ЦЕХ (пищеблок) Т-</p> <p>1 Смывы Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p>Т- 2 Готовая продукция Микробиологические и органолептические показатели</p> <p>Т- 3 Условия труда Микроклимат, освещенность, шум</p> <p>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть) Физико-химические и бактериологические показатели качества воды Т- 5</p> <p>Холодильное оборудование Контроль за работой (чек лист)</p>	<p style="text-align: center;">ХОЛОДНЫЙ УЧАСТОК/ЦЕХ (пищеблок) Т-</p> <p>1 Смывы Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p>Т- 2 Готовая продукция Микробиологические и органолептические показатели</p> <p>Т- 3 Условия труда Микроклимат, освещенность, шум</p> <p>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть) Физико-химические и бактериологические показатели качества воды Т- 5</p> <p>Холодильное оборудование Контроль за работой (чек лист)</p>

<p align="center">ГОРЯЧИЙ (ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ) УЧАСТОК/ЦЕХ (пищеблок) Т-</p> <p>1 Смывы Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p>Т- 2 Готовая продукция Микробиологические и органолептические показатели</p> <p>Т- 3 Условия труда Микроклимат, освещенность, шум, температура нагретых поверхностей</p> <p>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть) Физико-химические и бактериологические показатели качества воды Т- 5</p> <p>Холодильное оборудование Контроль за работой (чек лист)</p>	<p align="center">МОЕЧНЫЙ ЦЕХ КУХОННОЙ ПОСУДЫ и ТАРЫ (пищеблок) Т-</p> <p>1 Смывы Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p>Т- 2 Условия труда Микроклимат, освещенность, шум Т- 3</p> <p>Вода питьевая (разводящая сеть) Физико-химические и бактериологические и бактериологические показатели качества воды</p>
<p align="center">МОЕЧНАЯ ЗОНА СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ</p> <p>Т- 1 Смывы Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p>Т- 2 Условия труда Микроклимат, освещенность, шум</p> <p>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть) Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p>	<p align="center">СТОЛОВЫЙ ЗАЛ (в группах)</p> <p>Т- 1 Смывы Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p>Т- 2 Физические параметры в общественном помещении Микроклимат, освещенность, шум Т-</p> <p>3 Холодильное оборудование Контроль за работой (чек лист).</p>

7. ВИДЫ И СОДЕРЖАНИЕ КОНТРОЛЯ

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля Регистрационноучетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
1.ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПОСТУПАЮЩЕГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ						
Поступающие партии пищевых продуктов	Автотранспортное средство, склад	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (удостоверение о качестве изготовителя, декларация соответствия, товарно - транспортная накладная; 2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.	1.1 1.2	Каждая поступающая партия, визуальный контроль Органолептические показатели по НД на продукцию	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ФЗ №52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения». ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». СП 2.3.6.1066-01 «Санитарноэпидемиологические	Заместитель заведующего Кладовщик Шеф-повар Журнал входного контроля продовольственного сырья. Лист проверки продукта при получении. Товарно-транспортные

		<p>3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил. 4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции. 5) Контроль за наличием санитарного паспорта</p> <p>б) Лабораторный контроль пищевой продукции и продовольственного сырья по физико-химическим и микробиологическим показателям</p>	<p>1.3</p> <p>1.4</p> <p>1.5</p> <p>1.6</p>	<p>Не реже 1 раза в 6 месяцев</p>	<p>требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (изм. в п.п.1.3, 2.1, 3.1 и п. 9.1 искл.).</p> <p>СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» (с изм. от 27.03.2007г).</p> <p>СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016)</p> <p>Письмо Роспотребнадзора от 19 октября 2022 года N 02/20735-2022-32 «О признании не подлежащими применению писем Роспотребнадзора»</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p>	<p>накладные, декларации о соответствии поступающего сырья, ветеринарные свидетельства на поступающее сырье</p> <p>Журнал по контролю скоропортящихся продуктов</p> <p>Аккредитованная организация,</p> <p>Протокол, Договор на оказание услуг</p> <p>Журнал учета лабораторного контроля продукции</p>
--	--	---	---	---------------------------------------	--	---

2. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Поточность технологических процессов	Производственные помещения, складские помещения, столовые залы	1) Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала.	2.2	Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Заведующий хозяйством Шеф-повар/Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Схема движения производственных потоков, Технологические карты, Сборники рецептур Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал контроля за рационом питания
		2) Соблюдение режима приема пищи и рациона питания	2.3	Постоянно		
Поточность технологических процессов	Производственные помещения, складские помещения, столовые залы	1) Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала.	2.2	Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и	Заведующий хозяйством Шеф-повар/Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Схема движения производственных потоков, Технологические карты,
		2) Соблюдение режима приема пищи и рациона питания	2.3	Постоянно		

						Сборники рецептур Журнал бракеража готовой пищевой
					продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года), СанПиН 2. 3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	продукции Журнал контроля за рационом питания
3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ						
Готовая продукция	Производственные помещения, столовые залы	1) Контроль готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция). Соблюдение норм закладки сырья. 2) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции, соблюдения рациона и норм питания, рекомендуемого объема пищи, порционирование 3) Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд	3.1 3.2 3.3.	При каждом приготовлении блюда Ежедневно Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2. 3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Заведующий хозяйством Шеф-повар/Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Бракеражная комиссия Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал отбора суточных проб

Реализуемая продукция	Производственные помещения, столовые залы	1) Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим	3.4	Не реже 1 раза в 6 месяцев	ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 2.3.6.1079-01 (с изм. и доп. №29 от 31.03.11)	Заведующий хозяйством Шеф-повар/Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским
-----------------------	---	--	-----	----------------------------	---	---

		показателям 2) Исследование блюд ЛПП на калорийность. Суточный рацион питания. 3) Исследование по витаминизации блюд.	3.5 3.6		СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Аккредитованная организация Протокол, Договор на оказание услуг Журнал учета лабораторного контроля продукции
--	--	---	------------	--	--	---

4. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТРАНСПОРТИРОВКИ, ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Хранение пищевых продуктов и хранение готовой пищевой продукции (промежуточное с момента приготовления до реализации)	Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара	Контроль на этапе хранения 1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурновлажностного режима). 2) Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров)	4.1	Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2. 3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Заведующий хозяйством Кладовщик Шеф-повар/Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Журнал по контролю за доброкачеством особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений
		3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства.	4.2	Ежедневно		
		4) Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов.	4.3	Ежедневно		
		5) Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки).	4.4	Ежедневно		
			4.5	Ежедневно		
Реализация	Производственн	Контроль на этапе реализации		Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03	Заведующий

Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	1) Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию. Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале.	5.2	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2. 3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация Протокол, Договор на оказание услуг Журнал происшествий
Оборудование и инвентарь	Производственные помещения, складские	1) Контроль за техническим состоянием технологического, холодильного и технологического оборудования.	5.3	1 раз в год, а также при каждой контрольной проверке и после проведения ремонтных работ и технического обслуживания	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2. 3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Заместитель заведующего Шеф-повар/Повар Инженерно-техническая служба Аккредитованная организация Договор на оказание услуг Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования

6. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

Соблюдение санитарно-противоэпидемических	Весь объект	1) Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и	6.1	Постоянно	СП 2.3.6.1079-01 (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий Заместитель заведующего Шеф-повар/Повар
(профилактических) мероприятий		учреждений Роспотребнадзора. 2) Контроль за санитарным содержанием производственных и бытовых помещений, оборудования, инвентаря.	6.2	Постоянно		Журнал санитарного состояния пищеблока
		1) Контроль: - за благоустройством и санитарным содержанием территории, - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.	6.3	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация Договор на оказание услуг
Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	1) Контроль: - за благоустройством и санитарным содержанием территории, - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.	6.4	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация Договор на оказание услуг

Оборудование инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда	Производственные помещения	1) Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП) 2) Контроль обработки санитарной одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП).	6.5	Не реже 1 раза в 3 месяца	СП 2.3.6.1079-01 (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2. 3/2.4.3590-20	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Шеф-повар/Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Аккредитованная организация Протокол Журнал учета лабораторного контроля продукции
--	----------------------------	--	-----	---------------------------	--	---

7. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

Система вентиляции	Весь объект	1) Исследование эффективности работы систем вентиляции и кондиционирования, их техническая исправность. 2) Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования.	7.1 7.2	1 раз в год и после реконструкции, модернизации 2 раза в год	СП 2.3.6.1079-01. (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 3.5.1378-03 СанПиН 23/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация Договор на оказание услуг
--------------------	-------------	---	----------------	---	--	---

Условия труда персонала	Весь объект (рабочие места)	1) Измерение параметров микроклимата: - температура воздуха, - скорость движения воздуха, - относительная влажность. 2) Измерение уровней искусственной освещенности. 3) Измерение уровней шума от технологического и вентиляционного оборудования.	7.3	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» МУ 2.2.4.706-980М/МУ СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/48019-32 «О типовых программах производственного контроля».	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация Протокол Договор на оказание услуг
			7.4	1 раз в год		
			7.5	1 раз в год		
Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)	7.6	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная
					питьевого водоснабжения. Контроль качества». СП 1.1.1058-01. СП 2.3.6.1079-01. (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2. 3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	организация Протокол, Договор на оказание услуг Журнал учета лабораторного контроля

8. КОНТРОЛЬ ЗА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНОЙ И ОБУЧЕНИЕМ ПЕРСОНАЛА

Условия труда персонала	Персонал	1) Контроль за наличием личных медицинских книжек.	8.1	Постоянно	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2. 3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Заведующий Заместитель заведующего Личные медицинские книжки График прохождения медицинских осмотров сотрудниками Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
		2) Контроль своевременности прохождения: - медицинских осмотров, - прививок, - гигиенической аттестации - аттестация рабочих мест СОУТ	8.2	Согласно графика прохождения медицинского осмотра 1 раз год		
		3) Контроль за наличием шкафов для одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.	8.3	Постоянно	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2. 3/2.4.3590-20 "Санитарно-	Заведующий Заместитель заведующего Шеф-повар
					эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	

Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала	Персонал	1) Контроль за наличием достаточного количества: - чистой санитарной или специальной одежды (наличие договора на централизованную стирку сан. одежды персонала). - средств для мытья и дезинфекции рук.	8.4	Ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2. 3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Шеф-повар Журнал Здоровья и допуска к работе
		2) Контроль за наличием аптечки первой медицинской помощи 3) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников.	8.5	Постоянно		
		4) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.	8.6	Ежедневно		
			8.7	Ежедневно перед началом работы		
Условия обучения персонала	Персонал	1) Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля. 2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ.	8.8	1 раз в год и при приеме на работу и при изменении технологического процесса	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (с изм. 10 июня 2016 года) СанПиН 2. 3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения" СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля	Заведующий Заместитель заведующего Шеф-повар Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ
			8.9			
		3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля	8.10	1 раз в 3 года		

					за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	
--	--	--	--	--	---	--

7.1. График производственного лабораторного контроля ГБДОУ №22 Невского района (на каждое здание)

№	Наименование выполняемых работ	Ед. изм.	Кол-во	I квартал	II квартал	III квартал	IV квартал
1.	Отбор проб пищевых продуктов (более 5 проб)	Проба	6,00		✓		✓
2.	Определение жира в молочной продукции	Проба	3,00		✓		✓
3.	Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	Проба	21,00		✓		✓
4.	Определение БГКП	Проба	21,00		✓		✓
5.	Определение КМАФАнМ	Проба	21,00		✓		✓
6.	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	Проба	21,00		✓		✓
7.	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	Проба	12,00		✓		
8.	Определение достаточности термической обработки	Проба	3,00		✓		✓
9.	Определение энергетической ценности (по факту)	Проба	9,00		✓		✓
10.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	шт	6,00		✓		✓

11.	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	Проба	12,00		✓		✓
12.	Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	Проба	45,00		✓		✓
13.	Исследование смывов с поверхностей на цисты простейших (в т.ч. цисты лямблий, ооцистыкриптоспориций) - 1 проба	Проба	60,00		✓		
14.	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	Проба	60,00		✓		
15.	Смывы на иерсинии	Проба	30,00		✓		
16.	Измерение искусственной освещенности в 1 точке	Замер	45,00		✓		✓
17.	Измерение параметров микроклимата в помещении в 1 точке	Замер	18,00		✓		✓
18.	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	Проба	6,00		✓		
19.	Микробиологический показатель - Escherichiacoli	Проба	9,00		✓		
20.	Микробиологический показатель - Кишечные энтерококки/Энтерококки (фекальные стрептококки)	Проба	9,00		✓		
21.	Исследования на колифаги (без обогащения)	Проба	9,00		✓		
22.	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОКБ	Проба	9,00		✓		
23.	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН),	Проба	3,00		✓		

	железо общее)						
24.	Отбор проб воды на бактериологический или паразитологический анализ (1 проба)	Проба	9,00		✓		
25.	Отбор проб воды на химический анализ (1 проба)	Проба	9,00		✓		
26.	Общий анализ почвы (грунтов, донных отложений и отходов)	Проба	3,00		✓		
27.	Бактериологическое исследование почвы (песка)	Проба	3,00				✓
28.	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы (1 проба)	Проба	12,00		✓		✓
29.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	шт	3,00		✓		
30.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	шт	3,00		✓		
31.	Инструментальные замеры мебели с санитарноэпидемиологической экспертизой по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росто-возрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	замер	3,00		✓		
32.	Микробиологический показатель - ОМЧ 37°С	Проба	9,00		✓		

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются ГБДОУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. (СанПиН 1.1.1058-01)

7.2. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека. (на каждое здание)

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений,	16	2
	кухонный рабочий (в период карантинов), мойщик посуды, машинист по стирке белья	3	3.2.
Хлорные соединения (дихлор)	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений,	13	2
	кухонный рабочий (в период карантинов), мойщик посуды, машинист по стирке белья	2	3.2.
Тепловое излучение	Повар, кухонный рабочий, мойщик посуды	6	3.2

Лабораторные исследования для ГБДОУ №22 проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии ответственных в ДОУ в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-хдневный срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.

7.3. График производственного лабораторного контроля ГБДОУ детский сад № 22 Невского района Санкт-Петербурга

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Должность	Профессиональная гигиеническая подготовка сотрудников	Примечание
1.	Воспитатель	1 раз в 2 года	
2.	Делопроизводитель	1 раз в 2 года	
3.	Специалист по кадрам	1 раз в 2 года	
4.	Документовед	1 раз в 2 года	
5.	Заведующий	1 раз в 2 года	
6.	Заместитель заведующего	1 раз в 2 года	
7.	Инструктор ФИЗО	1 раз в 2 года	
8.	Музыкальный. руководитель	1 раз в 2 года	
9.	Педагог-психолог	1 раз в 2 года	
10.	Ассистент	1 раз в 2 года	
11.	Педагог дополнительного образования	1 раз в 2 года	
12.	Рабочий КОРЗ	1 раз в 2 года	
13.	Старший воспитатель	1 раз в 2 года	
14.	Учитель-дефектолог	1 раз в 2 года	
15.	Учитель-логопед	1 раз в 2 года	
16.	Уборщик территории	1 раз в 2 года	
17.	Уборщик служебных помещений	1 раз в 2 года	
18.	Кастелянша	ежегодно	
19.	Машинист по стирке белья	ежегодно	
20.	Заведующий хозяйством	ежегодно	Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится 2 раза в год. (август , январь), а также в ходе планового медицинского осмотра (и в случае необходимости, при ухудшении эпидситуации).
21.	Кладовщик	ежегодно	
22.	Кухонный рабочий	ежегодно	
23.	Мойщик посуды	ежегодно	
24.	Повар	ежегодно	
25.	Помощник воспитателя	ежегодно	

7.4. Мероприятия, проводимые лицами, ответственными за осуществление производственного контроля.

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в неделю	Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	Ежедневно	Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Воспитатели	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением температурного режима	Ежедневно	Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых	1 раз в квартал	Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	1 раз в неделю	Медицинская сестра, Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля

Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Музыкальный руководитель, инструктор по ФИЗО	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки, стульев, столов по росту детей	1 раз в квартал	Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в неделю	Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания			

Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Контроль за режимом организации питания в группах	ежедневно	Заместитель заведующего, старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно	Заведующий Бракеражная комиссия	журнал бракеража готовой продукции
Проверка суточной пробы	Ежедневно	Ответственные по корпусам	Карта оперативного контроля
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Заведующий хозяйством / Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Заведующий хозяйством / Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Заведующий хозяйством / Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников

Контроль за хранением овощей и соблюдением температурного режима в овощехранилище	Ежедневно	Заведующий хозяйством / Кладовщик	Журнал производственного контроля
---	-----------	--------------------------------------	-----------------------------------

Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Заместитель заведующего Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заместитель заведующего Инструктор по ФК	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	Врач Медицинская сестра Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	Ежедневно	Воспитатели Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Заместитель заведующего Ответственные по корпусам	Журнал производственного контроля

Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Ответственные по корпусам	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием рук и спецодежды обслуживающего персонала	Ежедневно	Ответственные по корпусам Заместитель заведующего	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Заместитель заведующего Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Инструктор ФИЗО	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Воспитатели и специалисты	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Воспитатели	Журнал производственного контроля

Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Заместитель заведующего Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
---	---------------	--	-----------------------------------

7.5. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;

Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;

Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети;

Журнал обследования работников пищеблока на гнойничковые заболевания.

Журнал здоровья работников пищеблока.

Журналы бракеража готовой продукции.

Журнал бракеража поступающего сырья и продуктов питания (указаны условия хранения и сроки годности)

Ветеринарные справки о качестве товара.

Журнал учёта скоропортящихся продуктов.

Журнал генеральной уборки помещений пищеблока .

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета влажности в складских помещениях

Журнал (ведомость) учета работы бактерицидных ламп

Журнал учета выполнения норм питания за 10 дней (накопительная ведомость)

Журнал контроля концентраций рабочих растворов дезинфицирующих средств

Лист (журнал) фиксации ежедневной уборки помещений пищеблока

Личные медицинские книжки сотрудников.

Табель учёта ежедневной посещаемости детей.

Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.

Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.

Журнал учёта инфекционных заболеваний.

Журнал учёта профилактических прививок.

Журнал учёта текущей заболеваемости.

Журнал осмотра детей на педикулёз.

Журнал учёта детей, находившихся в изоляторе.

Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.

7.6. Показатели эффективности производственного контроля

1. Реализация качественной и безопасной для здоровья потребителей пищевой продукции
2. Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений
3. Улучшение санитарно-технического состояния объектов
4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний
5. Улучшение условий труда работников

ПЛАН ДЕЙСТВИЙ В ЧЕРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

В разделе «План действий в чрезвычайных ситуациях» рассматривается ПЕРЕЧЕНЬ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование потребителей, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Данный план мероприятий определяет: схему работы ответственных лиц при возникновении чрезвычайных ситуации на пищеблоке Учреждения и меры, принимаемые администрацией Учреждения, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения:

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд в столовом зале	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления. 2. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности. 3. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП на всех этапах технологического процесса. 4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений. <p>Ответственные лица: Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, медицинская сестра, старший воспитатель, воспитатели Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>

<p>Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отстранение источника инфекции от работы. 2. Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом. 3. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний. 4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений. 5. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения
	<p>инфекционных заболеваний. Ответственные лица: Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Шеф-повар, Повар, медицинская сестра, старший воспитатель Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
<p>Отключение горячей и холодной воды</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановка работы пищеблока 2. Перевод работы пищеблока на обслуживание по индивидуально-порционной системе питания (комплектуется индивидуальный набор порционных блюд в одноразовой таре). 3. Доставка питания осуществляется в специальных термо-контейнерах -тележках. 4. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук. 5. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию. 6. При доставке и транспортировке индивидуально-порционных наборов питания от сторонних поставщиков (из комбината или организации общественного питания) должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт и иная сопроводительная документация подтверждающая качество и безопасность пищевой продукции. <p>Ответственные лица: Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Шеф-повар, Повар, медицинская сестра, старший воспитатель Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>

Отключение электроэнергии	<p>1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы. При отключении электропитания на длительный срок:</p> <p>1.1 Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции.</p> <p>При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.</p> <p>Ответственные лица: Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Шеф-повар, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
Выход из строя холодильного оборудования	<p>1. Размещение скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции (требующей хранения в условиях охлаждения/заморозки) по работающим холодильникам при учете соблюдения правил товарного соседства и условий хранения.</p> <p>Ответственные лица: Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Шеф-повар, Повар,</p>
	<p>Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	<p>1. Приостановить эксплуатацию пищеблока</p> <p>2. Вызвать аварийную службу</p> <p>3. Обеспечить сохранность продуктов питания</p> <p>4. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий.</p> <p>5. Проведение лабораторных исследований и смывов на БГКП в производственных помещениях.</p> <p>Ответственные лица: Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Шеф-повар, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>

ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

В соответствии с Приказом от 28 января 2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»

Наименование работ и профессий	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов ^{1,2,3}	Лабораторные и функциональные исследования ^{1,2}	Дополнительные медицинские противопоказания ⁴
<p>Рабочие на пищеблоке, служащие</p> <p>Педагогический персонал</p>	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Врач-психиатр, психиатрнарколог, врач-невролог, врач-гинеколог, врачотоларинголог, врачофтальмолог, врач-хирург, врач-дерматовенеролог, врач-стоматолог, врачтерапевт,</p> <p>Врач-психиатр, психиатрнарколог, врач-невролог, врач-гинеколог, врачотоларинголог, врачофтальмолог, врач-хирург, врач-дерматовенеролог, врач-стоматолог, врачтерапевт,</p>	<p>Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного</p>	<p>Заболевания и бактерионосительство: брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; гельминтозы; сифилис в заразном периоде; лепра; педикулез заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии,</p>

			стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям Полимеразная цепная реакция (ПЦР) Набор реагентов для выявления и дифференциации РНК ротавирусов группы А	туберкулезной волчанки лица и рук; гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; инфекции кожи и подкожной клетчатки только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов. ДНК (РНК) ротавирусов, норовирусов, астровирусов
--	--	--	---	--

<1> При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. **Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.**

<2> Участие специалистов, объем исследования, помеченных "звездочкой" (*), - проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.

<3> Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

<4> Дополнительные медицинские противопоказания являются дополнением к общим медицинским противопоказаниям.

Кроме того, работники подлежат прививкам: - против дифтерии 1 раз в 10 лет;

- против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;

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

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

ПЕРЕЧЕНЬ мероприятий при получении неудовлетворительных результатов контрольных мероприятий

1. Перечень мероприятий при получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований

Виды отклонений готовой продукции и продовольственного сырья от нормативной документации	Типовые мероприятия	
	Самостоятельная форма обеспечения социальным питанием	Услуга общественного питания (аутсорсинг)
Несоответствия по физико-химическим показателям занижена массовая доля сухих веществ (жира) в пробе блюда (недовложение пищевых продуктов в продукцию общественного питания)	Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ДОО и группы ХАССП). Проведение оперативных корректирующих действий в соответствии с разработанными планами ХАССП в учреждении.	Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ДОО и исполнителя по контракту)

/завышено содержание влаги / занижено содержание сухих веществ (жира) в пищевом продукте	Инвентаризация технологических карт, утвержденных заведующим и используемых на пищеблоке (на предмет соблюдения технологии приготовления, норм закладки продовольственного сырья, соответствия рецептуры блюда Сборнику)	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением исполнителем инвентаризация исполнителем технологических карт, утвержденных руководителем предприятия общественного питания и используемых на пищеблоке (на предмет соблюдения технологии приготовления, норм закладки продовольственного сырья, соответствия рецептуры блюда Сборнику)
	Проведение инструктажа с работниками пищеблока	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением инструктажа с работниками пищеблока
	Проработки блюда в соответствии с утвержденной технологической картой, в котором выявлены отклонения по массе сухих веществ	Обеспечение контроля со стороны учреждения за проведением исполнителем проработки блюда в соответствии с утвержденной технологической картой, в котором выявлены отклонения по массе сухих веществ
	Заключение договора на проведение лабораторного контроля с экспертной организации для получения удовлетворительного результата (при его отсутствии)	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением исполнителем лабораторных исследований пищевых продуктов, входящих в состав блюда, в рамках программы
	Проведение лабораторных исследований пищевых продуктов, входящих в состав блюда, в рамках программы производственного контроля учреждения	производственного контроля исполнителя

	<p>Заключение договора на проведение лабораторного контроля с экспертной организации для получения удовлетворительного результата (при его отсутствии)</p> <p>Проведение лабораторных исследований (повторных) пробы блюда в рамках программы производственного контроля учреждения для получения удовлетворительного результата</p>	<p>Контроль учреждения за проведением исполнителем лабораторных исследований (повторных) пробы блюда в рамках программы производственного контроля учреждения для получения удовлетворительного результата</p>
	<p>При выявлении фактов ненадлежащего исполнения или неисполнения работником возложенных на него трудовых обязанностей, применить дисциплинарные взыскания в соответствии с ТК РФ.</p> <p>Ведение учреждением в отношении Поставщика претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р</p>	<p>Ведение учреждением в отношении Исполнителя претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р</p>
<p>Несоответствия по микробиологическим показателям обнаружены БГКП в пробе блюда / пищевого продукта</p>	<p>Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ДОО и группы ХАССП) Проведение оперативных корректирующих действий в соответствии с разработанными планами ХАССП в учреждении.</p>	<p>Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ДОО и исполнителя по контракту)</p>

	Проведение инструктажа с работниками пищеблока	Контроль учреждения в рамках контракта за проведение исполнителем инструктажа с работниками пищеблока
	Проведение повторного санитарного минимума для сотрудников пищеблока	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением исполнителем повторного санитарного минимума для сотрудников пищеблока
	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с утвержденными технологическими картами. Обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для продовольственного сырья и готовой продукции при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Контроль исполнителем за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с утвержденными технологическими картами. Обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для продовольственного сырья и готовой продукции при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов
	Проведение генеральной уборки помещений пищеблока	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением генеральной уборки помещений пищеблока
	Проведение повторных (внеплановых) лабораторных исследований на предмет соблюдения санитарных требований в помещениях пищеблока в рамках программы производственного контроля учреждения	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением повторных (внеплановых) лабораторных исследований на предмет соблюдения санитарных требований в помещениях пищеблока в рамках программы производственного контроля исполнителя

	<p>При выявлении фактов ненадлежащего исполнения или неисполнения работником возложенных на него трудовых обязанностей, применить дисциплинарные взыскания в соответствии с ТК РФ.</p> <p>Ведение учреждением в отношении Поставщика претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение</p>	<p>Ведение учреждением в отношении Исполнителя претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу СанктПетербурга от 27.05.2020 № 131-р</p>
	<p>поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р</p>	

2. Перечень мероприятий при выявлении несоответствий, выявляемых в питьевой воде по результатам производственного контроля

- а) обратить внимание на состояние инженерных сетей;
- б) установить дополнительные очистные элементы, фильтры;
- в) инициировать претензионную работу с ресурсоснабжающей организацией;
- г) проводить повторные исследования воды в рамках программы производственного контроля.

3. Порядок действий при выявлении «Острой кишечной инфекции» (ОКИ) среди сотрудников пищеблоков и/или обучающихся образовательных организаций (3-х и более случаев)

п/п	Наименование мероприятия	Ответственные
1.	Издание приказа о проведении санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий в Учреждении	Заведующий
1.1.	Издание приказа о проведении санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий на пищеблоке Учреждения.	Заведующий
2.	Организация и проведение дезинфекции на всех объектах, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции: помещения Учреждения, оборудование, мебель, поверхности и т.д. В остальных помещениях осуществляется профилактическая дезинфекция, при необходимости – дезинсекция.	Заведующий хозяйством

	Очаговую текущую дезинфекцию на объектах выполняет персонал организации. Для проведения дезинфекции используют средства, зарегистрированные в установленном порядке, имеющие инструкцию по применению и разрешенные для дезинфекции при кишечных бактериальных и вирусных инфекциях и/или при паразитарных заболеваниях. Для проведения текущей дезинфекции выбирают средства с низкой ингаляционной опасностью, при использовании которых не требуется защита органов дыхания	
2.1.	Организация и проведение дезинфекции на всех объектах, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции: производственные помещения, помещения склада, холодильное оборудование, поверхности, кухонный инвентарь, столовая посуда и т.д. В остальных помещениях осуществляется профилактическая дезинфекция, при необходимости – дезинсекция	шеф-повар, работники пищеблока
3.	Ежедневный анализ заболеваемости (сотрудников Учреждения, воспитанников). Проверка гигиенических журналов, личных медицинских книжек сотрудников, ежедневная сводка случаев ОКИ.	руководители зданий
3.1.	личных медицинских книжек сотрудников, ежедневная сводка случаев ОКИ	Заведующий
4.	Отстранение сотрудников пищеблока до лабораторного подтверждения клинико-эпидемиологического анализа в случаях выявления вирусносительства (лабораторные исследования осуществляют лаборатории, организации, структурные подразделения, имеющие санитарноэпидемиологическое заключение на выполнение работ с микроорганизмами III - IV групп патогенности)	Заведующий
5.	Организация и проведение внеплановых отборов: а) проб питьевой воды. Пробы питьевой воды отбираются из различных источников по обнаружению микробного загрязнения (или его косвенных признаков); б) проб пищевых продуктов, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции;	Заведующий хозяйством

	в) смывов с инвентаря и оборудования в производственных и складских помещениях; г) проб готовых блюд	
6.	Ревизия коммунальных сетей, в случае неудовлетворительного санитарного состояния - ликвидация аварии, очистка и дезинфекция	Заведующий хозяйством
7.	Анализ поступающего сырья на склад: а) наличие транспортных и сопроводительных ветеринарных документов, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, подтверждающей их качество и безопасность; б) документы по хранению пищевой продукции (листы контроля, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях); в) запрос дополнительной информации у поставщика (наличие производственного – лабораторного контроля партии сырья) в отношении пищевых продуктов, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции	Заведующий хозяйством
8.	Анализ документов производственного контроля (ведение учета и анализа показателей, регистрируемых в критических контрольных точках, результаты лабораторного контроля)	Заведующий хозяйством шеф-повар
9.	Усиление контроля за соблюдением температурно-влажностных режимов хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, технологией приготовления блюд (соблюдение температурных режимов), сроков реализации и правил подачи блюд.	Заведующий хозяйством шеф-повар
10.	Контроль поточности процессов приготовления, использование оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Заведующий хозяйством шеф-повар

4. Специфические обязательные мероприятия производственного контроля на пищеблоке дошкольной образовательной организации согласно СанПиН:

- > входной контроль товарно-сопроводительной документации каждой партии продукции, поступающей в дошкольную образовательную организацию от поставщиков;
- > визуальный контроль срока годности, бомбажа (вздутия банок с консервами) и качества пищевой продукции;
- > ревизия, очистка и контроль эффективности работы вентиляционных систем не реже одного раза в год;

- > ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании с занесением результатов в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года;
- > контроль правильности отбора и хранения суточной пробы;
- > контроль соблюдения требований к составлению меню для организации питания детей разного возраста, включая нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи, режим питания детей; > контроль соблюдения требований к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.

5. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля: > Листы здоровья;

- > Паспортизация мебели и рекомендации по рассаживанию в соответствии с антропометрическими особенностями детей;
- > Режим дня и расписание занятий;
- > Документация по питанию (бракераж сырой продукции, бракераж готовой продукции, журнал осмотра)
- > Циклическое десятидневное меню;

6. Наличие лицензии на осуществление образовательной деятельности, срок действия лицензии: № 4305 от 10.12.2020 серия 78.ЛО4 № 0000200 (бессрочно)

ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ выполнение требований, которых обязательно при осуществлении видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ. (с изменениями на 3 июля 2016 года), (редакция, действующая с 4 июля 2016 года)
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ. (с изменениями на 13 июля 2015 года)
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.02 № 184-ФЗ. (с изменениями на 5 апреля 2016 года) (редакция, действующая с 1 июля 2016 года) -
Федеральный закон от 28.12.2013 N 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1. (с изменениями на 3 июля 2016 года)
- Постановление Правительства Российской Федерации N 1036 от 15 августа 1997 года «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями на 4 октября 2012 г.)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000г. № 554 «Об утверждении положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании (в ред. Постановления Правительства РФ от 15.09.2005 г. № 569)»;;
- Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые решением Комиссии таможенного союза № 229 от 28.05.2010г.;
- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982, «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изменениями на 14 мая 2016 года)
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.03.2014г. № 01/3077-14-32 «О надзоре за применением принципов ХАСПП»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»; -
Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982, «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изменениями на 14 мая 2016 года)
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"

- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96 "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" - ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиН 2.3.2.2399-08 Организация детского питания. Дополнения и изменения N 1 к СанПиН 2.3.2.1940-05
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила». (с изм. 10.06. 2016) - СП 2.3.6.2867-11 «Изменение и дополнение № 4 к СП 2.3.6.1079-01»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями). (с изменениями на 6 июля 2011 года)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Стандарт по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга (Приложение к распоряжению Управления социального питания от 28.12.2024 № 01.-04-14/24-1-0) - Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от «12» апреля 2011 г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Письмо МЗ РФ от 7 августа 2000 г. № 1100/2196-0-117 «О направлении перечня профессий»,
- Приказу МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- Письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с дополнениями и изменениями). (с изменениями на 28 июня 2010 года)
- СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости, Контроль качества»; - СанПиН 2.1.4.2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
- СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней». - Письмо Роспотребнадзора от 25.01.06 № 0100/626-06-32 «О дезинфицирующих средствах».
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». (с изменениями на 15 марта 2010 года)

- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий».
- СанПиН 1.1.1058-01, с изменениями на 27 марта 2007 года «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». - Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Закон Санкт-Петербурга от 26.12.2014 N 717-135 «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге» - Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 №569-95 "О социальном питании"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23 июля 2009 года N 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О социальном питании в Санкт-Петербурге"(с изменениями на 27 сентября 2018 года)
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1291 "Об утверждении Порядка организации осуществления регионального государственного контроля (надзора) в сфере социального обслуживания населения в Санкт-Петербурге"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 15 марта 2012 года N 242 "О мерах по реализации главы 6 "Социальная поддержка в сфере организации отдыха и оздоровления детей и молодежи в Санкт-Петербурге" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 5 марта 2015 года N 247 "О мерах по реализации главы 18 "Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1284 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга»
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 02.03.2004 N 296 «Об Управлении социального питания»
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1282 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге»
- Распоряжение Комитета по тарифам Санкт-Петербурга от 14 августа 2013 года N 201-р "Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования, расположенных на территории Санкт-Петербурга"
- Распоряжение Правительства Санкт-Петербурга от 22 марта 2011 года N 8-рп "О мероприятиях по переходу на предоставление исполнительными органами государственной власти Санкт-Петербурга государственных услуг в электронном виде "
- Распоряжение Правительства Санкт-Петербурга от 01.12.2011 N 51-рп "Об организации межведомственного взаимодействия при предоставлении государственных и муниципальных услуг в Санкт-Петербурге "
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008.- 800 с." - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга /2 - е изд., испр. - СПб.: Речь, 2010

г.- 800 с. Составители: ГОУ ВПО СПбТЭИ, зав. кафедрой, к.т.н., профессор Куткина М.Н; Начальник Управления социального питания Правительства СанктПетербурга, Петрова Н.А.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2012.
- Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 4-е, переработанное и дополненное, Уфа, 2014г.