

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка - детский сад № 60 Красносельского района Санкт-Петербурга  
(ГБДОУ ЦРР- детский сад № 60 Красносельского района Санкт-Петербурга)

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
ГБДОУЦРР- детский сад № 60  
Красносельского района Санкт-Петербург

Протокол от «27» 04 2021 г.  
№ 3

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом заведующего ГБДОУЦРР-  
детским садом № 60 Красносельского  
района Санкт-Петербурга

от «27» 04 2021 г.  
№ 45-АКД

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка - детского сада № 60 Красносельского района Санкт-Петербурга с применением принципов ХАССП на 2021-2026 год**

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка- детский сад №60 Красносельского района Санкт-Петербурга (ГБДОУЦРР- детский сад №60 Красносельского района Санкт-Петербурга)

Тип объекта:

образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

Образовательная:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

Юридический адрес:

198328, г Санкт-Петербург, ул. Маршала Захарова, д. 17.кор.3

Фактический адрес:

198328, г Санкт-Петербург, ул. Маршала Захарова, д. 17.кор.3  
198328, г Санкт-Петербург, ул. Маршала Захарова, д. 19.кор.2

### Характеристика здания

Тип строения

отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом и отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальным этажом

1 946,7 кв. м.

Площадь

3 758 кв.м.

## Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

## 2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»; Утратило силу с 01.03.2021, см. СанПиН 2.1.3684-21
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»; Утратило силу, см. СанПиН 1.2.3685-21
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»; Действует до 01.09.2021, взамен санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" с 01.09.2021.

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»; Действует до 01.09.2021
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»; Действует до 01.09.2021
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»; Действует до 01.09.2021

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СП 3.1.2.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных"

болезней"

• приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда». Действует до 01.04.2021, Взамен с 01.04.2021: «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»  
Приказ Минтруда России от 31.12.2020 N 988н/1420н

Приказ Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н

### 3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"><li>•общий контроль за изучением и соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li><li>•организация плановых медицинских осмотров работников;</li><li>•организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li><li>•разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li></ul>	Приказ от №
2	Заместитель заведующего по воспитательно-образовательной работе и старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"><li>•контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li><li>•исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li></ul>	
3	Медицинская сестра (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"><li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием личных медицинских книжек;</li></ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль питания;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> </ul>	
4	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе и заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания.</li> </ul>	

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результата
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	<u>СП 2.4.3648-20</u> , <u>СанПиН 2.2.4.54 8-96</u> , <u>МУК 4.3.2756-10</u>	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
2	Освещенность	Относительная влажность воздуха	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	<u>СП 52.13330.2016</u> , <u>СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803</u> , <u>МУК 4.3.2812-10.4.3</u>	Протокол
		Уровни света, коэффициент пульсации				
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	<u>СН 2.2.4/2.1.8.562-96</u> , <u>ГОСТ 23337-2014</u>	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	<u>МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</u>	Протокол

		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании;  азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	<u>МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</u>	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	<u>СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)  Пищевлок – 5-10 смывов (с разделочных столов и	<u>СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол

				досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)			
	Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	<u>СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09</u>	Протокол	
7	Качество питьевой воды	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Микробиологические исследования	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	<u>СанПиН 2.1.4.1074-01</u>	Протокол	
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	2 раза в год	Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, замороженные, яичные, овощные	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Протокол	



				блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
	Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по административно- хозяйственной работе	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
	Заместитель заведующего по образовательной работе	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	27	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитатель	9	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	11	1 раз в год	1 раз в 2 года

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.01.2021 № 2
2	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 № 1
3	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Повар детского питания	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.01.2021 № 2
4	Химический, шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Мойщик посуды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.01.2021 № 2
5	Шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.01.2021 № 2
6	Шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.01.2021 № 2

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
	Образовательная	от 30.01.2013 № 0335 ЛИЦЕНЗИЯ

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе и

			заведующий хозяйством
Освещенность территории	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Еженедельно	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	<u>СП 2.4.3648-20</u> , график проветриваний	Постоянно	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством, Рабочий по обслуживанию и ремонту зданий
Состояние осветительных приборов	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежемесячно	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	<u>СП 2.4.3648-20</u> , <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Еженедельно	Медицинская сестра (по согласованию)
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	<u>СП 2.4.3648-20</u> , <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежемесячно	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе заведующий хозяйством, медработник (по согласованию)
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе заведующий хозяйством
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – выдача продуктов на пищеблок			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Повар детского питания и повар, помощники воспитателей
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
– температура холодильного оборудования; -товарное соседство			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– поточность технологических процессов;			Повар детского питания, повар, шеф-повар
– температура готовности блюд; -выход готовой продукции		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе заведующий хозяйством
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Заместитель заведующего по административно-

			хозяйственной работе заведующий хозяйством, Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	<u>СП 2.4.3648-20</u>	2 раз в год: сентябрь, май	Воспитатели, медицинская сестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Медицинская сестра
Соблюдение использования технических средств обучения	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Шеф-повар, повар детского питания, повар, кладовщик, заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством
Продолжительность прогулок	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Заместитель заведующего по воспитательно-образовательной работе, старший воспитатель
Режим дня и занятий	<u>СП 2.4.3648-20</u>	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заместитель заведующего по воспитательно-образовательной работе, старший воспитатель
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Контроль эффективности закаливающих процедур	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Медицинская сестра
Контроль за утренним приемом детей	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежедневно	Воспитатели, заместитель заведующего по воспитательно-образовательной работе, старший воспитатель
Вакцинация	<u>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</u>	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра, врач

Осмотр воспитанников на педикулез	<u>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14</u>	1 раз в месяц	Медицинская сестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медицинская сестра
Плановые осмотры	<u>СП 2.4.3648-20</u>	По графику	Медицинская сестра
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Медицинская сестра
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТБО	<u>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ</u>	3 раза в неделю	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца (по мере необходимости)	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством, специализированная организация
Дезинфекция	<u>СП 3.5.1378-03</u>	По необходимости	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством
Дезинсекция	<u>СанПиН 3.5.2.3472-17</u>	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	<u>СП 3.5.3.3223-14</u>	Ежедневно.	Заместитель заведующего по административно-

		Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	хозяйственной работе, заведующий хозяйством, специализированная организация
--	--	--	---

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<u>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию
<u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию
<u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра (по согласованию)
<u>Ведомость контроля за рационом питания</u>	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию)
<u>График смены кипяченой воды</u>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
<u>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</u>	По факту	Медицинская сестра (по согласованию)
<u>Журнал аварийных ситуаций</u>	По факту	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством
<u>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</u>	Ежемесячно	Медработник
<u>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</u>	По факту	Медицинская сестра (по согласованию)
<u>Личные медицинские книжки работников</u>		
<u>Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения</u>	Ежедневно	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
<u>Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний</u>	По факту	Заместитель заведующего по



		административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством
<...>		

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>

10. **Использование принципов ХАССП** заключается в исполнении следующих основных 7 принципов:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

**Целью** производственного контроля за качеством пищевой продукции является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации.

#### 10.1. **Виды опасных факторов:**

которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и становления необходимых мер для их контроля.

##### **Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов: воздух; вода; земля; растения.

##### **Химические опасности:**

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

##### **Физические опасности:**

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться и пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

#### **Перечень программ обязательных предварительных мероприятий (PRP), критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления)**

параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

10.2.1 **Приемка сырья (PRP)** - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования.

При организации питания детей в ДОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, указанных в СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Изначальный отбор пищевой продукции (в т.н. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

**Хранение поступающего пищевого сырья (ККТ1)** - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20 данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

10.2.3. **Обработка и переработка, термообработка (ККТ2)** при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиП 2.3/2.4 3590-20 и утвержденных Управлением

Социального питания 10-дневных меню и технологических карточек (ТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

#### 10.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

10.2.5 **Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль **температуры и влажности**, соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие: хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

10.2.6. **Особенности хранения и реализации** головной пищевой продукции пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Суточные пробы собираются и хранятся в соответствии с СанПиП 2.3/2.4 3590-20 в течение двух суток.

### 10.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

10.3.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой транспортной и отребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья.

В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении, что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

10.3.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации. Состояние готовности блюд определяется специальными термомушкетерами и заносится в соответствующий журнал (журнал тепловой обработки).

### 10.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей

10.4.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырье утилизируют.

10.4.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, журнале тепловой обработки при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

### 10.5 Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 1 2.3/2.4 3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензию на право деятельности.

4 Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5 Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

7. Иное.

**11. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании ОУ и по мере необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство	Постоянно	Заместитель заведующего по

	Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий