

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 43 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
(ГБДОУ д/с № 43 Красносельского района СПб)

ПРИНЯТО:  
Общим собранием работников  
Образовательного учреждения  
Протокол от «29» 12 2025 г. № 3

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом от «29» 12 2025 г. № 267-аг  
Заведующий \_\_\_\_\_ О.Г.Ефимова



**ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и**  
**выполнением санитарно-противоэпидемических**  
**(профилактических) мероприятий**  
**с применением принципов ХАССП**  
**на 2026 год**

## **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 во 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 Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 43 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение) с численностью персонала 83 единицы.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

**Целью программы** является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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.

**В программу включены:**

- ✓ перечень официально изданных санитарных правил,
- ✓ 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 Образовательном учреждении,
- ✓ график лабораторного контроля,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Программа действует в течение 1 учебного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности или других существенных изменениях деятельности Образовательного учреждения. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий учебный год.

**Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:**

- ✓ заведующий ДОУ,
- ✓ заместитель заведующего по образовательной работе,
- ✓ заведующий хозяйством,
- ✓ медицинская сестра,
- ✓ члены бракеражной комиссии.

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

**Надзор** за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу в Кировском, Красносельском, Петродворцовом районах (далее – Надзорный орган) без взимания платы.

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.

## Паспорт юридического лица

ГБДОУ д/с № 43 Красносельского района СПб является некоммерческой организацией, детским садом общеразвивающего вида, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

ГБДОУ д/с № 43 Красносельского района СПб - самостоятельное юридическое лицо.

### Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.
- ✓ присмотр и уход.

Учредителем является управление образования Администрации Красносельского района Санкт-Петербурга

Юридический адрес учреждения: 198206, Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, дом 12, корпус 2, литера А

Фактический адрес учреждения: 198206, Санкт-Петербург, ул. Летчика Пилютова, дом 13, корпус 2, стр.1

Заведующий ДОУ: Ефимова О.Г.

Заместитель заведующего по образовательной работе: Бенько А.В.

Заведующий хозяйством: Федосеева Л.И. и Ветрова Е.С.

Кладовщик: Чистякова А.А.

Медицинская сестра: Пулинец О.Э.

**Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
3. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
4. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
5. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
6. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
7. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
8. ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды;
9. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
10. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01"
11. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
12. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
13. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);
14. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
15. 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
16. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
17. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ
18. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
20. СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
22. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
23. СанПиН 3.2.3214-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
24. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
25. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации».
26. Законы, приказы, постановления, распоряжения, санитарные правила и т.д. федерального значения, а так же действующие на территории Санкт-Петербурга и Ленинградской области в отношении предприятий общественного питания, в том числе и вновь издаваемые.

Для реализации Программы производственного контроля в Образовательном учреждении имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор на ТО вентиляции.
4. Договор на поставку продуктов питания.
5. Договор на проведение лабораторных исследований.
6. Договор на поверку весоизмерительного оборудования.
7. Договор на ТО бассейна.
8. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников.
9. Договор с Санкт-Петербургским государственным бюджетным учреждением здравоохранения «Городская поликлиника № 91» (ДПО № 60) на медицинское обслуживание воспитанников»
10. Личные санитарные книжки сотрудников.
11. Локальные акты Образовательного учреждения (приказы, положения).

## Часть I

**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 учреждением самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01)

Лабораторные исследования для ГБДОУ д/с № 43 Красносельского района СПб проводит ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге в Кировском, Красносельском, Петродворцовом районах и городе Ломоносове» в присутствии заведующего Образовательным учреждением в соответствии с графиком производственного контроля, утверждённым приказом заведующего 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.

**График производственного лабораторного контроля  
ГБДОУ д/с № 43 Красносельского района СПб на 2025-2026 уч. год**

№ п/п	Наименование выполняемых работ	I квартал			II квартал			III квартал			IV квартал		
		январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям		+			+			+			+	
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре			+									
3.	Микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) (10 смывов) 1 раз в год									+			
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (5-10 смывов) 1 раз в год					+							
5.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов (10 смывов) 1 раз в год											+	
6.	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям (2			+					+				



	месяц												
3	Микробиологическое исследование воды из чаши бассейна (общие колиформные бактерии, термотолерантные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) 2 раза в месяц	++	++	++	++	++	++	++	+	+	+	+	+
4	Замеры параметров микроклимата 2 раза в год		+						+				
5	Замеры искусственной освещенности 1 раз в год									+			
6	Проверка эффективности работы приточно-вытяжной вентиляции 1 раз в год						+						
7	Смывы на БГКП и яйца гельминтов (3 пробы) 1 раз в квартал		+			+			+			+	
8	Измерение постоянного шума в 1 точке 1 раз в год							+					

Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна включает исследования по определению следующих показателей:

- а) органолептические (мутность, цветность, запах) - 1 раз в сутки в дневное или вечернее время;
- б) остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор), а также температура воды и воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа;
- в) основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) 2

раза в месяц;

г) паразитологические - 1 раз в квартал;

д) содержание хлороформа (при хлорировании) - 1 раз в месяц.

Отбор проб воды на анализ производится не менее чем в 2-х точках: поверхностный слой толщиной 0,5 - 1,0 см и на глубине 25 - 30 см от поверхности зеркала воды.

Лабораторный контроль воды по этапам водоподготовки проводится с отбором проб воды:

- поступающей (водопроводной) - в бассейнах рециркуляционного и проточного типов, а также с периодической сменой воды;
- до и после фильтров - в бассейнах рециркуляционного типа;
- после обеззараживания перед подачей воды в ванну.

Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности проводится в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил (СП 2.1.3678-20, СанПиН 2.1.3684-21) и включает проведение исследований со следующей кратностью:

- параметры микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн) - 2 раза в год;
- освещенность - 1 раз в год.

При наличии жалоб от посетителей на микроклиматические условия проводятся исследования воздушной среды в зоне дыхания пловцов на содержание свободного хлора, а также замеры в залах уровней техногенного шума от эксплуатируемого оборудования на соответствие гигиеническим нормативам.

Для оценки эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений и инвентаря необходимо не менее 1 раза в квартал проведение бактериологического и паразитологического анализов смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов.

Смывы берутся с поручней ванны бассейна, скамеек в раздевальнях, пола в душевой, ручек двери из раздевальни в душевую, детских игрушек (мячей, кругов и т.д.), предметов спортивного инвентаря.

При получении неудовлетворительных результатов исследований необходимо проведение генеральной уборки и дезинфекции помещений и инвентаря с последующим повторным взятием смывов на анализ.

Эффективность работы приточно-вытяжной вентиляции подлежит систематическому контролю специализированной организацией (не реже 1 раза в год)

## Вода водопроводная в помещении бассейна

1	Лабораторные исследования воды (ОКБ, ТКБ, ОМЧ)	1 раз в год
2	Краткий химический анализ холодной воды	1 раз в год
3	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований по микробиологическим показателям	1 раз в год
4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований по химическим показателям	1 раз в год

### Часть 2

#### *Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.*

Согласно с приказом Приказ Минздравсоцразвития России № 29н от 28.01.2021 «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

*подлежат следующие сотрудники (по профессии) – список прилагается:*

Контингент	Участие врачей специалистов, периодичность	Лабораторные и функциональные исследования
Прохождение медосмотра обязательно для всех работающих в ГБДОУ:	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах врач-терапевт, врач-психиатр врач-нарколог 1 раз в год  Акушер-гинеколог 1 раз в год (для женщин)  Женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных	- 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 органов грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая), в условиях центра профпатологии  или медицинского учреждения имеющего право на проведение экспертизы профпригодности и связи заболевания  с профессией в соответствии с действующим законодательством

	желез.	<p>проводится рентгенография органов грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая);</p> <p>- Биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина.</p> <p>- Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследований не реже 1 раза в год;</p> <p>Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</p>
--	--------	---

### *Список работников*

№ п/п	Должность	Количество
<b>Руководители:</b>		
1	Заведующий	1
2	Заместитель заведующего по образовательной работе	1
3	Заведующий хозяйством	2
4	Шеф повар	1
5	Заведующий бассейном	1
<b>Специалисты:</b>		
6	Секретарь заведующего	1
7	Специалист по охране труда	1
8	Системный администратор	1
<b>Педагогический персонал:</b>		
9	Инструктор по физической культуре	3
10	Музыкальный руководитель	3
11	Воспитатель	34
<b>Обслуживающий персонал</b>		
12	Кладовщик	2
13	Повар	5
14	Кухонный рабочий	2
15	Мойщик посуды	2
16	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2
17	Помощник воспитателя	17
18	Уборщик служебных помещений	5
19	Дворник	5

20	Рабочий по КОРЗ	3
21	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования	1
22	Инженер	1
23	Лаборант	1
24	Оператор хлораторной установки	1

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится **1** раза в год: в ходе планового медицинского осмотра.

### Часть 3

*Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её 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*

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
<b>3.1 Контроль за состоянием участка</b>			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ОР	Визуальный контроль
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ОР,  заведующий хозяйством	Визуальный контроль
Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	Ежемесячно в весенне-летне-осенний период	Дворник, Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
Проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в год (весенний период)	Заведующий хозяйством	Протоколы испытаний
Контроль за содержанием песочниц закрытыми в соответствии с требованиями СанПиН	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
Контроль за площадкой для сбора мусора	По мере наполняемости и мусоросборника	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
<b>3.2. Контроль за состоянием помещений</b>			
Проверка наличия и чистоты скребков, ковриков перед входом в здание	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
Обеспечение естественного	Ежедневно	Медсестра	Журнал санитарного

сквозного проветривания			состояния групп
Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
Контроль за исправностью и обустройством ограждением лестниц и поручней для детей	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
Контроль за оснащением и содержанием служебно-бытовых помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений
Контроль за содержанием и оснащением пищеблока	Ежедневно	Заведующий	Журнал санитарного состояния помещений
Контроль за оснащением и оборудованием в помещении прачечной	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ	Протоколы испытаний
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством, Заместитель заведующего по ОР, медсестра	Тетрадь санитарного состояния
Организация и проведение дератизации, дезинсекции и дезинфекции	1 раз в месяц	заведующий хозяйством	акт выполненных работ
Температура воздуха в помещении (в соответствии с погодными условиями)	ежедневно	воспитатели	журнал температурного режима
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального зала, бассейна, инвентаря	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по ОР	Тетрадь санитарного состояния
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по ОР	Журнал санитарного состояния групп
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ОР	Журнал санитарного состояния групп
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	Медсестра Заведующий ДОУ	Журнал санитарного состояния групп
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	1 раз в квартал	Медсестра	Журнал санитарного состояния групп, протоколы испытаний
Проверка маркировки шкафов,	1 раз в	Медсестра	Журнал санитарного

стульев, столов по возрастам	квартал		состояния групп
Проверка чистоты оконных стекол	2 раза в год	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния групп
Очистка шахт вытяжной вентиляции	2 раза в год	Заведующий хозяйством	Акт выполненных работ
Контроль исправности систем канализации	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль исправности систем водоснабжения	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
<b>3.3. Контроль за организацией питания</b>			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, Члены бракеражной комиссии, Медсестра	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медсестра	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раз в месяц	Заместитель заведующего, Заведующий ДОУ	Карты (справка) оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно 2 раза в месяц	Члены бракеражной комиссии заведующий ДОУ	журнал бракеража готовой продукции журнал производственного контроля
Контроль качества поступающего производственного продовольственного сырья и ведение необходимой документации	Ежедневно 1 раз в месяц	Кладовщик Заведующий ДОУ	Журнал бракеража сырой продукции, Карты (справка) оперативного контроля
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ, Медсестра	Журнал производственного контроля, акты проверки комиссией
Хранения суточных проб	Ежедневно	повар	акты проверки комиссией
Контингент питающихся детей	Ежедневно	заведующий ДОУ	табель посещаемости

**3.3.1. Использование принципов ХАССП заключается** в исполнение 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.

### **3.3.2. 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 установления 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 в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

**3.3.3. 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.**

**3.3.3.1. 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 ДОО 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.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

**3.3.3.2. *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.

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОО основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20 и утвержденных Управлением Социального питания 10-дневных меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

**3.3.3.4 *Условия хранения*** салатов при раздаче.

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

**3.3.3.5. *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.

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

### **3.3.4 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.**

**3.3.4.1.** Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего 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.

**3.3.4.2.** 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 термощупами и заносится в соответствующий журнал (журнал тепловой обработки).

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

3.3.5.1. 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.

3.3.5.2. 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.

### 3.4. Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению

Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ОР	Журнал инструктажа по ТБ
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ОР	Журнал закаливания
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Медсестра, воспитатели	Карты (справка) оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены работников	Ежедневно	медсестра	Журнал осмотра работников
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Заведующий ДОУ	Заключительный акт медосмотра.

### 3.5. 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 по ОР	Карты (справка) оперативного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ОР	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ОР	Карты (справка) оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ОР	Карты (справка) оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ОР	Карты (справка) оперативного контроля
Оценка эффективности воздействия средств МПК за состоянием здоровья и физического развития детей	1 раз в квартал	Врач Заместитель заведующего по ОР	Карты (справка) оперативного контроля
Медико-педагогический контроль НОД по физическому развитию детей	1 раз в неделю	Врач Заместитель заведующего по ОР	Карты (справка) оперативного контроля
Контроль за соблюдением графика прогулок	1 раз в неделю	Врач Заместитель заведующего по ОР	Карты (справка) оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима НОД в бассейне	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по ОР	Карты (справка) оперативного контроля

#### **Часть 4**

##### ***Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:***

1. Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
2. Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
3. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из
4. разводящей сети;
5. Протоколы исследования пробы песка в песочницах на паразитологию.
6. Журнал здоровья работников пищеблока.
7. Журнал здоровья персонала ДООУ.
8. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
9. Ветеринарные справки о качестве товара.
10. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
11. Журнал учёта профилактических прививок.
12. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
13. Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
14. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
15. Журнал осмотра детей на педикулёз.
16. Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
17. Личные медицинские книжки сотрудников.
18. Журнал учёта текущей заболеваемости.
19. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
20. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
21. Накопительная ведомость по анализу питания.
22. Амбулаторный журнал.
23. Листы здоровья
24. Циклическое 10-дневное меню
25. Расписание непрерывной образовательной деятельности, режимы дня.

## Часть 5

**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 и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации**

<b>Аварийная ситуация</b>	<b>Мероприятия по предупреждению ситуации</b>
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравления, связанные с употреблением готовых блюд	Внутреннее расследование причин Карантинные мероприятия Дополнительные меры по дезинфекции Проведение лабораторного исследования
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации Ревизия хранившихся пищевых продуктов Дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные меры
Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные меры
Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования Ревизия хранившихся пищевых продуктов Внесение изменений в меню Дополнительные санитарные мероприятия
<b>Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование населения, администрации. (п.2.4. СП 1.1.1058-01)</b>	

## Часть 6.

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

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

<b>Мероприятие</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>
--------------------	----------------------	----------------------

Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте	Постоянно	Заведующий, Заместитель заведующего по ОР, Специалист по ОТ.
Ремонтные работы в детском саду	Лето	Заведующий, Заведующий хозяйством
Покраска и ремонт оборудования на участках		Заведующий хозяйством, воспитатели

### **Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 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 лицензии 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.