



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 127  
Невского района Санкт-Петербурга

---

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий ГБДОУ детский сад № 127  
Невского района Санкт-Петербурга

\_\_\_\_\_ / А.А.Трухова

Приказ от «12» января 2026 г. № 01/2-ТД



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности  
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении детском саду № 127 Невского района Санкт-Петербурга

г. Санкт-Петербург  
2026 г.

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 127 Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 127 Невского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none"><li>• дошкольное образование;</li><li>• дополнительное образование детей;</li></ul>
Юридический адрес:	192076, Санкт- Петербург, Рыбацкий проспект дом 43 к 2 литер А
Фактический адрес:	192076, Санкт- Петербург, Рыбацкий проспект дом 43 к 2 литер А

### Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвалом
Площадь	2597,1 кв. метров
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

### 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

Оборудование оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

#### **Характеристика инженерных систем**

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

### **1.1. Договора на обслуживание**

#### **1.1.1 Договор на проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках программы производственного контроля:**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» от 22.09.2025 №127/ОКИ

#### **1.1.2. Договор на проведение дезинсекции и дератизации помещений и территории:** контракт №127/дератизация/25 от 25.12.2024 заключен с специализированной организацией ООО «Дезинфекционная станция»

#### **1.1.3. Договор на поставку моющих и дезинфицирующих средств:** ИП Осипова Н.В. от 28.03.2024 №86-127-с

#### **1.1.4. Договор на услуги сбор и вывоз мусора, ТБО и пищевых отходов:**

АО «Невский Экологический Оператор» № 1270842- 2023/ТКО от 17.02.2023

#### **1.1.5. Договор на проведение периодических медицинских осмотров:**

Контракт № 127мед/2025 от 26.01.2024 заключен с аккредитованной организацией с ООО «ЮНИОНМЕД»

#### **1.1.6. Стирка и дезинфекционная обработка санитарной одежды и мягкого инвентаря:** Контракт № 0172200004723000292-127 от 26.12.2023 заключен с специализированной организацией ООО «Возрождение»

#### **1.1.7. Стирка белья и санитарной одежды осуществляется в прачечной Учреждения.**

Ответственный за осуществление производственного контроля: заведующий Трухова А.А.

## **2. ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАНЫХ 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 зданий 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»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;
- 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»;
- 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»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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».

### Характеристика помещений:

**Здание:** 192076, Санкт- Петербург, Рыбацкий проспект дом 43 к 2 литер А , нежилое, отдельно стоящее 2-х этажное здание.

**Размещение:** Пищеблок (производственные цеха, складские, административные, служебные, бытовые помещения) - 1 этаж. Общая площадь помещений: 78,9 м2

Столовые залы расположены в групповых помещениях - 1, 2 этаж. Столовые залы в групповых помещениях – 20 - 30 посадочных мест.

#### **Производственные помещения ПИЩЕБЛОКОВ (службы приготовления пищи)**

<b>ЗАГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ (УЧАСТОК)</b>	<b>ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ (УЧАСТОК)</b>	<b>МОЕЧНЫЙ ЦЕХ</b>	<b>ЗОНА ХРАНЕНИЯ</b> (кладовые пищевой продукции/ кратковременного хранения готовой пищевой продукции)	<b>ЗОНА ХРАНЕНИЯ</b> (вспомогательных средств)	<b>ЗОНА ХРАНЕНИЯ</b> (отходов)
Овощной	Холодный (сырой)	Кухонной посуды	Холодильные камеры (Среднетемпературные и низкотемпературные)	Моющих и дезинфицирующих средств	Тара для сбора пищевых отходов
Мясорыбный	Горячий (готовой продукции)		Склад хранения продовольственного сырья, сыпучих продуктов и бакалеи	Уборочного материала и вспомогательных средств	
Обработки яйца	Выпечной (пекарский)		Склад хранения овощей	Зона загрузочно- разгрузочная	
			Склад хранения суточного запаса		
			Зона выдачи готовой продукции		

## Производственные помещения **СТОЛОВЫХ ЗАЛОВ** в групповых помещениях

<b>СТОЛОВАЯ</b>	<b>ЗОНА ХРАНЕНИЯ</b> (кратковременная)	<b>ЗОНА РАЗДАЧИ</b>	<b>МОЕЧНЫЙ ЦЕХ</b>	<b>ЗОНА ХРАНЕНИЯ</b> (отходов)	<b>ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ</b> (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

**Административно-бытовые помещения пищеблока:** кабинеты для персонала, комната личной гигиены (душевая) для сотрудников, раздевалка для персонала, туалет для персонала, зоны для хранения уборочного инвентаря, загрузочные-разгрузочные (лифтовые) 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/система кондиционирования.

### 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:** имеется асфальтированная площадка для размещения под разгрузку автотранспорта, обслуживающего данный объект.

**Наличие асфальтированной площадки для размещения мусорных контейнеров** для сбора пищевых отходов и ТБО.

<b>№</b>	<b>РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Срок исполнения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	<b>Организационно - административные мероприятия</b>		

1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий	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 5 лет
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 заведующего	Постоянно
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 ответственное лицо санитарный врач	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 санитарный врач	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 санитарно-противоэпидемических (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.

### 3. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПОСТУПАЮЩЕГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля Регистрационно- учетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
Поступающие партии пищевых продуктов	Автотранспортное средство, склад	<p>Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (удостоверение о качестве изготовителя, декларация соответствия, товарно-транспортная накладная; Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил. Контроль за отсутствием признаков порчи продукции. Контроль за наличием санитарного паспорта Лабораторный контроль пищевой продукции и продовольственного сырья по физико-химическим и микробиологическим показателям</p>	1.1	Каждая поступающая партия, визуальный контроль	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции ФЗ №52-ФЗ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов». СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» от 20.11.2020г. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» (с изменениями от 01.01.2021г). СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями 01.01.2021г)</p>	<p>Кладовщик Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо по закупкам <b>Журнал входного контроля продовольственного сырья. Лист проверки продукта при получении. Товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии поступающего сырья, ветеринарные свидетельства на поступающее сырье</b>  <b>Журнал по контролю скоропортящихся продуктов</b>  <b>Аккредитованная организация, Протокол, Договор на оказание услуг Журнал учета лабораторного контроля продукции</b></p>
			1.2	Органолептические показатели по НД на продукцию		
			1.3			
			1.4			
			1.5	Не реже 1 раза в 6 месяцев		
			1.6			

#### 4. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс	Производственные помещения	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	2.1	Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) <b>Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептур, Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал обработки овощей, фруктов без термической обработки, Журнал обработки яиц, Чек-лист дефростации, Чек-лист хранения п/ф</b>
Поточность технологических процессов	Производственные помещения, складские помещения, столовые залы	Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала. Соблюдение режима приема пищи и рациона питания	2.2  2.3	Постоянно  Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) <b>Схема движения производственных потоков, Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептур, Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал контроля за рационом питания</b>

## 5. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1	2	3	4	5	6	7
Готовая продукция	Производственные помещения, столовые залы	<p>Контроль готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция). Соблюдение норм закладки сырья.</p> <p>Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции, соблюдения рациона и норм питания, рекомендуемого объема пищи, порционирование</p> <p>Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд</p>	<p>3.1</p> <p>3.2</p> <p>3.3.</p>	<p>При каждом приготовлении и блюда</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>ФЗ №52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.</p>	<p>Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Бракеражная комиссия <b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b> <b>Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</b> <b>Журнал отбора суточных проб</b></p>
Реализуемая продукция	Производственные помещения, столовые залы	<p>Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям</p> <p>Исследование блюд ЛПП на калорийность. Суточный рацион питания.</p> <p>Исследование по витаминизации блюд.</p>	<p>3.4</p> <p>3.5</p> <p>3.6</p>	<p>Не реже 1 раза в 6 месяцев</p>	<p>ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.</p>	<p>Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Аккредитованная организация <b>Протокол, Договор на оказание услуг</b> <b>Журнал учета лабораторного контроля продукции</b></p>

## 6. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТРАНСПОРТИРОВКИ, ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1	2	3	4	5	6	7
Хранение пищевых продуктов и хранение готовой пищевой продукции (промежуточно с момента приготовления до реализации)	Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара	<b><u>Контроль на этапе хранения</u></b> Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурно-влажностного режима).	4.1	Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (с изменениями от 01.01.2021г) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Кладовщик Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) <b>Журнал по контролю за доброкачеством особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок</b> <b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b> <b>Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений</b>
		Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров)	4.2	Ежедневно		
		Контроль за соблюдением правил товарного соседства.	4.3	Ежедневно		
		Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов.	4.4	Ежедневно		
		Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки).	4.5			

Реализация готовой продукции	Производственные помещения, столовые залы	<b><u>Контроль на этапе реализации</u></b> 1) Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение правил товарного соседства, температурно- влажностного режима, использование инвентаря (щипцы, лопатки, ложки и т.д.), маркировка инвентаря и т.д.	4.6	Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (с изменениями от 01.01.2021г) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) <b>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</b>  <b>Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений</b> <b>Акты изъятия из оборота недоброкачественной продукции</b> <b>Журнал происшествий</b>
		2) Контроль сроков реализации продукции. Срок раздачи готовых блюд не более 2 часов.  (в т. ч снятие с реализации пищевых продуктов, признанных не соответствующими требованиям нормативной и технической документации).	4.7	Ежедневно		

## 7. КОНТРОЛЬ ЗА САНИТАРНО - ТЕХНИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	1) Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	5.1	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заведующий производством (Шеф-повар) Повар Инженерно-техническая служба <b>Журнал осмотра и учета неисправностей технологического и холодильного оборудования Журнал санитарного состояния пищеблока Журнал учета ультрафиолетовых ламп</b>
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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заместитель заведующего хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) Аккредитованная организация <b>Протокол, Договор на оказание услуг Журнал происшествий</b>

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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г.	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) Инженерно-техническая служба Аккредитованная организация. Договор на оказание услуг <b>Журнал осмотра и учета</b>
--------------------------	---------------------------------------	---	-----	---	---	---

						неисправностей технологического и холодильного оборудования
--	--	--	--	--	--	---

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

1	2	3	4	5	6	7
Соблюдение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Весь объект	1) Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора. 2) Контроль за санитарным содержанием производственных и бытовых помещений, оборудования, инвентаря.	6.1	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г.	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар), Повар <b>Журнал санитарного состояния пищеблока</b>
			6.2	Постоянно	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	
		3) Контроль: - за наличием договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, - за эффективностью дератизационных мероприятий, - за эффективностью дезинсекционных мероприятий.	6.3	1 раз в месяц	СанПиН 3.3686-21 от 25.05.2022г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Аккредитованная организация <b>Договор на оказание услуг Журнал дезинсекции и дератизации</b>

	<p>4) Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день), в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем.</p> <p>5) Контроль за режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.</p> <p>6) Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения;</li> <li>- за наличием промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения;</li> <li>за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств.</li> </ul>	<p>6.4</p> <p>6.5</p> <p>6.6</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>При каждом использо вании</p>	<p>СанПиН 3.3686-21 от 25.05.2022г.</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г.</p> <p>СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.</p>	<p><b>Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования</b></p> <p><b>Журнал проведения генеральных уборок</b></p> <p><b>Журнал учёта график профилактических уборок</b></p>
--	---	----------------------------------	---	---	--

						<b>Журнал учета дезинфекции</b>
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.	6.7	Постоянно	СанПиН 3.3686-21 от 25.05.2022г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	Заместитель заведующего Аккредитованная организация <b>Договор на оказание услуг</b>
Оборудование инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда	Производственные помещения	1) Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП) Контроль обработки санитарной одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП).	6.8	Не реже 1 раз в 3 месяца	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	Заместитель заведующего хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Аккредитованная организация <b>Протокол Журнал учета лабораторного контроля продукции</b>

## 9. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

1	2	3	4	5	6	7
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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г СанПиН 3.3686-21 от 25.05.2022г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация  <b>Договор на оказание услуг</b>

Условия труда персонала	Весь объект (рабочие места)	1) Измерение параметров микроклимата: - температура воздуха, - скорость движения воздуха, - относительная влажность.	7.3	2 раза в год (теплый и холодный периоды)  1 раз в год 1 раз в год	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» (с изменениями от 01.01.2021г) МУ 2.2.4.706-98 СанПиН СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях хилых, общественных зданий и на территории хилой застройки»	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Аккредитованная организация  <b>Протокол Договор на оказание услуг</b>
		2) Измерение уровней искусственной освещенности.	7.4			
		3) Измерение уровней шума от технологического и вентиляционного оборудования.	7.5			
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  Постоянно  Ежедневно  Ежедневно перед началом работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)  <b>Журнал Здоровья и допуска к работе</b>
		2) Контроль за наличием аптечки первой медицинской помощи	8.5			
		3) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников.	8.6			
		4) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.	8.7			

Условия обучения персонала	Персонал	1) Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля.	8.8	1 раз в год и при приеме на работу и при изменении технологического процесса 1 раз в 5 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий производством (Шеф-повар) Инженерно-техническая служба  <b>Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ</b>
		2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ.	8.9			
		3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля	8.10			

### **10. 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"> <li>1. Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления.</li> <li>2. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности.</li> <li>3. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП на всех этапах технологического процесса.</li> <li>4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.</li> </ol> <p><u>Ответственные лица:</u>  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель/Помощник воспитателя</b>  Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отстранение источника инфекции от работы.</li> <li>2. Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом.</li> <li>3. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний.</li> <li>4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.</li> <li>5. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний.</li> </ol> <p><u>Ответственные лица:</u>  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель /Помощник воспитателя</b>  Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>

<p>Отключение горячей и холодной воды</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановка работы пищеблока</li> <li>2. Перевод работы пищеблока на обслуживание по индивидуально-порционной системе питания (комплектуется индивидуальный набор порционных блюд в одноразовой таре).</li> <li>3. Доставка питания в столовые залы осуществляется в специальных термо-контейнерах -тележках.</li> <li>4. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук.</li> <li>5. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию.</li> <li>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.</li> </ol> <p>Ответственные лица:  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель /Помощник воспитателя</b>  <b>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</b></p>
<p>Отключение электроэнергии</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы. При отключении электропитания на длительный срок:  1.1 Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции.  При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.</li> </ol> <p>Ответственные лица:  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач- педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель /Помощник воспитателя</b>  <b>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</b></p>

<p>Выход из строя холодильного оборудования</p>	<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:  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач- педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель /Помощник воспитателя</b>  Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
<p>Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения</p>	<p>1. Приостановить эксплуатацию пищеблока  2. Вызвать аварийную службу  3. Обеспечить сохранность продуктов питания  4. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий.  5. Проведение лабораторных исследований и смывов на БГКП в производственных помещениях.</p> <p>Ответственные лица:  <b>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Заведующий производством (Шеф-повар), Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач- педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель/ Помощник воспитателя</b>  Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>

### 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.

## РАСПОЛОЖЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

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

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

## 11. ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТНИКОВ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за 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>
2	Заместитель заведующего	<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> <li>• контроль организации питания и питьевого режима;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>
3	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> </ul>
4	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	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль качества поступающей продукции;</li> <li>• контроль качества готовой продукции;</li> <li>• ведение бракеражей готовой и сырой продукции;</li> <li>• соблюдение норм суточного продуктового набора;</li> <li>• выполнение норм основных пищевых веществ;</li> <li>• соблюдение норм хранения и реализации продуктов.</li> </ul>

**12. 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
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10
		Кратность обмена воздуха			
		Относительная влажность воздуха			
2	Освещённость	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3
3	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехники и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП,	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек,	СанПиН 3.2.3215-14

		паразитологические исследования)		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)	
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и 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)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном,	СанПиН 2.1.4.1074-01

				холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	
8	Санитарно- бактериологиче ское исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Масло	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	
		Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	

### **13. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ И ЧИСЛО РАБОТНИКОВ, КОТОРЫЕ ПОДЛЕЖАТ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ, ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ И АТТЕСТАЦИИ**

(основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи»)

<b>№ п/п</b>	<b>Профессия</b>	<b>Количество человек</b>	<b>Кратность медицинского осмотра</b>	<b>Гигиеническая подготовка и аттестация</b>
1.	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заместитель заведующего	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
4.	Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Старший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Воспитатель	40	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Инструктор по физической культуре	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Педагог дополнительного образования	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12.	Помощник воспитателя	20	1 раз в год	1 раз в год
13.	Повар	3	1 раз в год	1 раз в год
14.	Кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год
15.	Мойщик посуды	2	1 раз в год	1 раз в год
16.	Кладовщик	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17.	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18.	Электромонтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19.	Уборщик служебных помещений	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
20.	Уборщик территории	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
21.	Рабочий КОРЗ	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
22.	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
23.	Машинист по стирке и ремонту одежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

**14. 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:

<b>№ п/п</b>	<b>Показатель</b>	<b>Профессия</b>	<b>Документ</b>
1	Тепловое излучение	Повар	Карта СОУТ № 39 от 18.04.2023 г.

6.2. Деятельность:

<b>№ п/п</b>	<b>Деятельность</b>	<b>Документ</b>
1	Образовательная	от 10.02.2022 г. № ЛО35-01271-78/00176630

**15. 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	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	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 поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, Кладовщик

– сроки и условия хранения пищевой продукции;			
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Кухонный рабочий
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Шеф-повар
– поточность технологических процессов;			Шеф-повар
– температура готовности блюд.		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар
– дата и время реализации готовых блюд.		Каждая партия	Кладовщик
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции.			Шеф-повар
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, март	Старший воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
<b>едицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			

Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, дежурные администраторы
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медицинская сестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медицинская сестра Старший воспитатель
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Заведующий хозяйством
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	1 раз в год	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Технический персонал
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежемесячно	Заведующий хозяйством

**16. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ, УСТАНОВЛЕННОЙ  
ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ПО ВОПРОСАМ, СВЯЗАННЫМ С  
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Кладовщик
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Кухонный рабочий
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Документовед
Личные медицинские книжки работников		
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

**17. 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	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противозидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

**18. ДРУГИЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО  
ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ  
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ  
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)  
МЕРОПРИЯТИЙ**

<b>№ п/ п</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий хозяйством
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством
6	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)	Постоянно	Заведующий хозяйством
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий