

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 105
компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТА

Управляющим советом
ГБДОУ детского сада № 105
компенсирующего вида
Невского района Санкт-
Петербурга
Протокол № 3 от 29.12.2023

УТВЕРЖДЕНА:

Заведующий ГБДОУ детского сад
№ 105 компенсирующего вида
Невского района Санкт-Петербурга
_____ Е.Ю.Быкова
Приказ № 390 -ОД от 29.12. 2023

ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 105 компенсирующего вида
Невского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2023

Введение

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга (далее Программа) – документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (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 № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение).

Содержание Программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью,
- перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в Образовательном учреждении,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
- 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.

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

Паспорт программы

Характеристика Образовательного учреждения

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга ГБДОУ детский сад № 105 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга
Тип объекта:	дошкольное образовательное учреждение
Виды деятельности, которые осуществляет Образовательное учреждение в соответствии с Государственным заданием	<ul style="list-style-type: none"> • реализация основных общеобразовательных программ дошкольного образования; • присмотр и уход за детьми;
Юридический адрес:	193313, Санкт-Петербург, улица Подвойского, дом 14, корпус 3, литер А
Фактический адрес:	193313, Санкт-Петербург, улица Подвойского, дом 14, корпус 3, литер А
Количество обучающихся	220
Количество сотрудников	67
Количество групп	12 группы компенсирующей направленности для детей с тяжелыми нарушениями речи- 8 группы компенсирующей направленности для детей с задержкой психического развития- 4

Характеристика здания и инженерных систем

Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание
Общая площадь	1789,4
Год постройки	1977
<i>Наружные стены</i>	
Материал наружных стен	Кирпич
Фасад	Без утепления фасада теплоизоляционным материалом
<i>Окна</i>	
Окна	Энергосберегающие стеклопакеты
Энергосберегающие стеклопакеты	двухкамерные (многокамерные)
<i>Входные двери</i>	
Одинарные	8
Двойные	2
Количество входов	10
тамбуром	7
доводчиком	10
<i>Крыша</i>	
Крыша	Да
Чердак	без чердачного помещения
Наличие протечек (конденсата) на потолке верхнего этажа	Нет
Наличие наледи на крыше (в холодный период отопительного сезона)	Нет
<i>Подвальные помещения</i>	
	С теплым подвалом В сухом состоянии
Стены промерзают	Стены не промерзают
Имеется остекление	Нет
<i>Информация об оснащённости</i>	
Теплоснабжение	Центральное
Электричество	Центральное
Газоснабжение	Отсутствует
Присоединение к магистральной тепловой сети (при отсутствии собственного источника)	Индивидуальное (ИТП)
Присоединение системы отопления	зависимое
Отопительные приборы конвекторы	100%
Централизованная приточно-вытяжная вентиляция	Нет
Система электропотребления	
Внутреннее освещение	
Лампы накаливания	6
Люминесцентные светильники	15
Светодиодные светильники	250
Управление внутренним освещением	ручное
Уровень освещенности	Соответствует нормам

Наружное освещение	
Лампы типа ДРЛ	10
Управление внутренним освещением	ручное
Вентиляция принудительная	Нет
Система кондиционирования воздуха	Нет
Кухонное оборудование	Да

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	
2.	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	
3.	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	
4.	Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	
5.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СанПиН 1.1.1058-01
6.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15)	СанПиН 2.4.3648-20
7.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п. разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СанПиН 2.1.3684-21
9.	Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней (с изменениями и дополнениями)	СанПиН 3.3686–21
10.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения	СанПиН 2.1.4.1074-01
11.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1078-01
12.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2. 1324-03
13.	Профилактика паразитарных болезней на территории РФ	СанПиН 3.2.3215-14
14.	Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а	СП 2.1.3678-20

	также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг	
15.	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
16.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13
17.	Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (с изменениями на 25 мая 2022 года)	СанПиН 3.3686-21
18.	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
19.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
20.	О безопасности упаковки	ТР ТС 005/2011
21.	О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков	ТР ТС 007/2011
22.	О безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021/2011
23.	Пищевая продукция в части ее маркировки	ТР ТС 022/2011
24.	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТР ТС 023/2011
25.	Технический регламент на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
26.	О безопасности мебельной продукции	ТР ТС 025/2012
27.	О безопасности молока и молочной продукции	ТР ТС 033/2013
28.	Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания	1-40/3805 от 11.11.91
29.	Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	МР 2.4.0242–21
30.	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами ,а также к работам , при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры	
31.	Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	

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

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.

- Договор на оказание медицинских работ и услуг с СПб ГУЗ Детская поликлиника № 62
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Локальные акты Образовательного учреждения (приказы, положения).

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	контроль наличия и правильности оформления документов (личные медицинские книжки сотрудников, документы, подтверждающие качество и безопасность сырья, продуктов, технологические карты по приготовлению блюд, журналы бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, договоры, необходимые при осуществлении вида деятельности, нормативно-методическая документация, а также учетно-отчетная документация по вопросам производственного контроля и т.д.); контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены.
2	Заместители заведующего	контроль санитарного состояния объектов производственного контроля
3	Заведующий хозяйством	контроль эксплуатации технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования, контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий
4	Кладовщик	контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке, указной на упаковке и в товаросопроводительном документе; контроль качества поступивших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи, бомбажа, целостность упаковки); контроль условий хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья
5	Шеф-повар	контроль на этапе технологического процесса приготовления пищи; контроль качества готовой пищи,

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля(количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для детей рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год	Помещения (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
5	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб Пищеблок – 5-10 смывов	СанПиН 1.2.3685-21 СП 1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
		Смывы иерсинии	2 раза в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)		

7	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 разав год	Напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 разав год	Суточный рацион питания		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 разав год	Третьи блюда (1 проба)		
8	Микробиологические исследования смывов	Смывы с поверхностей на цисты простейших (в т.ч. цисты лямблий, ооциты криптоспоридий), на яйца гельминтов	1 раз в квартал	Поверхности	СП 2.1.3678-20	Протокол
		Бактериологические на БГКП, на цисты простейших, яйца гельмионов				
9	Инструментальные замеры мебели	Оценка мебели на соответствие росто-возрастным показателям детей	1 раз в год	Групповые помещения	СП 2.4.3648-20 МР 2.4.0242-21	Протокол
10	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол,

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	Заведующий	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
2	Заместитель руководителя	Заместитель заведующего	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	старший воспитатель, воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	Специалисты (Прочий педагогический персонал)	музыкальный руководитель, учитель-логопед, учитель-дефектолог, педагог-психолог, педагог доп. образования, инструктор по физической культуре	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	Прочие специалисты	Документовед	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	Служащие	делопроизводитель, помощник воспитателя	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией, для помощников воспитателей - 1 раз в год.
7	Рабочие	Рабочий КОРЗ, электромонтер, повар, кухонный рабочий, мойщик посуды, кладовщик, кастелянша, машинист по стирке спецодежды, уборщик служебных помещений, уборщик территории	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией, для работников пищеблока (поваров) - 1 раз в год.

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится 1 раз в год в ходе планового медицинского осмотра (и в случае необходимости, при ухудшении эпидситуации).

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов Образовательное учреждение не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется поставщиком продуктов по условиям договора.

5. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в Образовательном учреждении,

№	Контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный	оформление результатов контроля
1	Требования к игровым площадкам	Проверка исправности игрового оборудования на площадках	ежедневно	Воспитатель	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка уличного игрового оборудования на площадках	1 раз в квартал	заведующий хозяйством зам. заведующего	Журнал производственного контроля
		Проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в месяц	заведующий хозяйством	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка уборки территории	Ежедневно	заведующий хозяйством	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
2	Требования к зданию	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	воспитатель, пом.воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Дератизация и дезинсекция помещений	1 раз в месяц	заведующий хозяйством	Акт обслуживающей организации
		Осмотр технического состояния здания	весна-осень	заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
3	Требования к оборудованию помещений	Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	1 раз в квартал	воспитатели зам. заведующего	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка маркировки стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	воспитатель зам.заведующего	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	воспитатель заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля

№	Контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный	оформление результатов контроля
4	Требования к искусственному освещению	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	Ежедневно	заведующий хозяйством	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка уровней естественного освещения	1 раз в квартал	заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
		Проверка чистоты оконных стекол	1 раз в неделю	пом. воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
5	Требования к отопительной системе	Проверка температурного режима, проветривания	Ежедневно	воспитатель пом. воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка работы нагревательных приборов	Ежедневно	воспитатель заведующий хозяйством	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
6	Требования к санитарному содержанию помещений	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	Ежедневно	пом. воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка проведения генеральной уборки	1 раз в месяц	зам. заведующего	Журнал учета проведения генеральных уборок
		Проверка мытья игрушек	Ежедневно	воспитатель	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка смены постельного белья и полотенец	1 раз в неделю	воспитатель пом. воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	воспитатель пом. воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)

№	Контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный	оформление результатов контроля
7	Требования к организации питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	повар пом. воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка выполнения режима организации питания	ежедневно	зам.заведующего	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка витаминизации блюд	ежедневно	повар	Журнал витаминизации
		Проверка суточной пробы	ежедневно	повар	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка поступающих продуктов	ежедневно	кладовщик	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	ежедневно	кладовщик	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
		Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	ежедневно	кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
		Проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище	ежедневно	кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
		Организационное проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	повар	
Контроль за пищеблоком и питанием детей	Ежедневно	зам.заведующего	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)		

№	Контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный	оформление результатов контроля
8	Требования к организации режима дня и учебных занятий	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	1 раз в месяц	заведующий зам.заведующего	Должностной контроль
		Проверка двигательной активности детей	1 раз в месяц	зам.заведующего	Должностной контроль
		Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки	1 раз в квартал	заведующий зам.заведующего	Должностной контроль
		Проверка продолжительности образовательной деятельности	ежемесячно	зам.заведующего	Должностной контроль
9	Требования к организации приема детей в Образовательное учреждение	Проверка утреннего приема детей	Ежедневно	воспитатель	Температурные листы
10	Прохождение проф.осмотров	Проверка личной гигиены сотрудников	Ежедневно	заведующий	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка персонала пищеблока и помощников воспитателей на заболевания	Ежедневно	заведующий хозяйством	Гигиенический журнал (сотрудники)
		Проверка прохождения профосмотров	1 раз в год	заведующий	Заключительный акт

6. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	Специализированная организация
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара	По факту	Кладовщик
Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Комиссия
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Цикличное десятидневное меню питания детей, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения	1 р. в 10 дней	Кладовщик
Ежедневное меню	Ежедневно	Кладовщик
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Кладовщик
Акты дезинфекции и дератизации;	По факту	Специализированная организация (2 раза в месяц)
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Ответственные
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р. в месяц	Повар
Журнал выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	Повар
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медицинские работники
Личные медицинских книжки работников	По факту	Делопроизводитель
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медицинские работники
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Делопроизводитель
Журнал производственного контроля	По мере необходимости	Заместитель заведующего

7. 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.

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	Отдел образования администрации Невского района Санкт-Петербурга Теплосеть Санкт-Петербурга	Временная остановка работы.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Отдел образования администрации Невского района Санкт-Петербурга Теплосеть Санкт-Петербурга	1. Временная остановка работы 2. Проведение мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации.
Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Отдел образования администрации Невского района Санкт-Петербурга Теплосеть Санкт-Петербурга	1. Временная остановка работы. 2. Проведение мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение лабораторных исследований продуктов после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Отдел образования администрации Невского района Санкт-Петербурга Теплосеть Санкт-Петербурга	1. Временная остановка работы 2. Проведение мероприятий по ремонту. 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов.

Приложение
к программе производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 105 компенсирующего вида
Невского района Санкт-Петербурга

Программа организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции

N п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1) Сырье, продукция, упаковка, материалы:						
1a	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности	- каждая партия	Кладовщик	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	- каждая партия	Кладовщик	
			- наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)	- каждая партия	Кладовщик	

			- оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской	- каждая партия	Кладовщик	
			- оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)	- при наличии (в соответствии с договором поставки)	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	
			- оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований	- при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности		
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции	- ежедневно с регистрацией в журнале	Кладовщик	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка маркировки, сроков годности	- ежедневно		
			- оценка состояния упаковки	- ежедневно		
			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- ежедневно		
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции		
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	- каждая партия	Повар	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и
			- оценка состояния упаковки	- ежедневно		

	к процессам производства (растаривание и иные операции)	вспомогательные материалы	- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- ежедневно		технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Повар Производственная лаборатория предприятия Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:			ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на
			1) органолептическим	1) каждая партия с	Производственная	

			регистрацией в журнале	лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия	
		2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологическим 6) радиологическим	2-4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции			
2) Производственное оборудование, инвентарь						
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	- перед началом работы	Повар	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	- перед началом работы	Повар	
			- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	- согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования – ежедневно	По договору со специализированной организацией	
3) Санитарно-техническое состояние производственных помещений:						
3а	Контроль за	- вентиляция и	- визуальная оценка	- ежедневно перед	Заведующий	ТР ТС 021/2011;

	функционированием инженерных систем	кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение	исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	хозяйством	технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
36	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4) Санитарно-эпидемиологический режим						
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические - санитарно-химические - физико-химические - радиологические	- не реже 1 раза в 6 месяцев	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21
4б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств,	- перед использованием	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

			разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности			программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства
			- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	- перед использованием		
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки	- при использовании в соответствии с инструкцией	Заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20
			- лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) (1 раз в год, 5-10 смывов) Смывы иерсинии – 2 раза в год Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением)	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров	- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью	Делопроизводитель	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России N 29н от

		<p>пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией</p>	<p>- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых</p>	<p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>	<p>28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
		<p>- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника</p>	<p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p>			
		<p>- визуальный контроль за качеством обработки рук</p>	<p>- ежедневно до начала работы и в течение смены</p>			
		<p>- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды</p>	<p>- ежедневно до начала работы и в течение смены</p>			