

УТВЕРЖДЕН  
приказом  
ГБДОУ детским садом №35  
Красносельского района СПб  
Приказ № 98-од от 28.12.2024

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных  
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении  
детском саду № 35 компенсирующего вида  
Красносельского района СПб  
(ГБДОУ детский сад №35  
Красносельского района СПб)  
с применением принципов ХАССП**

г. Санкт-Петербург  
2025г.

противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, основанный на принципах ХАССП.

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

#### **Задачи производственного контроля:**

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

#### **В программу включены:**

- перечень официально изданных санитарных правил;
- перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками)

организации за выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Данная программа разработана для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 35 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга с штатной численностью персонала - 63 единиц.

### **Паспорт юридического лица**

Основной целью деятельности Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 35 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга является осуществление образовательной деятельности по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.  
Краткое наименование: ГБДОУ детский сад №35 Красносельского района СПб

### **Характеристика объекта**

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 35 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад №35 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная: <ul style="list-style-type: none"><li>• дошкольное образование;</li><li>• дополнительное образование детей и взрослых;</li></ul>
Юридический адрес:	198205, г Санкт-Петербург, ул. Авангардная, д. 53, кор.2
Фактический адрес:	198205, г Санкт-Петербург, ул. Авангардная, д. 53, кор.2

### **Характеристика здания**

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1 817,7 кв. м.

### **Характеристика инженерных систем**

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно - эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть

в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
3. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
4. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
5. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
6. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
7. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
8. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
9. ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды;
10. ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"
11. Приказ Минздрава России от 24.05.2024 N 262н "Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий";
12. ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
13. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01"
14. СанПиН 2.1.3684-21 "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"

15. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
16. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
17. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);
18. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ
19. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
21. СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
22. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
23. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
24. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"
25. Законы, приказы, постановления, распоряжения, санитарные правила и т.д. федерального значения, а так же действующие на территории Санкт-Петербурга и Ленинградской области в отношении предприятий общественного питания, в том числе и вновь издаваемые.

# **1. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ**

заведующий ДОУ  
старший воспитатель  
заместитель заведующего по АХР  
воспитатель

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

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного
1	2
Заведующий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>2. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;</li> </ol>

	3. Личные медицинские книжки сотрудников учреждения; 4. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Заместитель заведующего по АХР	1. Контроль за наличием сертификатов, деклараций соответствия санитарно-эпидемиологических заключений; 2. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: ведение журнала аварийных ситуаций; контроль за состоянием: освещенности, систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации; 3. Текущая и заключительная дезинфекции при выявлении очага инфекции любой этиологии; 4. Закупка, хранение и учёт средств для дезинфекции столовых приборов, мебели, оборудования, помещений и территории.
воспитатель	1. Организация медицинских осмотров работников. 2. Контроль за наличием сертификатов, заключений, личных медицинских книжек. 3. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: журнал бракеража готовой продукции; гигиенический журнал; журнал бракеража скоропортящихся продуктов; накопительная ведомость; 4. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Старший воспитатель	1. Ведёт контроль за: состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах, состоянием оборудования спортивного зала, режимом дня и расписанием занятий, требованием к организации физического воспитания, организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 2. Организация питания на группах

## 2. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество	Класс
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, машинист по стирке и ремонту спецодежды, кухонный рабочий, мойщик посуды	13	II
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Помощник воспитателя. кухонный рабочий, мойщик посуды	12	III

Тепловое излучение	Повар детского питания	2	III
Тяжесть трудового процесса	Помощник воспитателя, машинист по стирке и ремонту спецодежды, мойщик посуды	13	III

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

Должность	Количество человек	Кратность медицинского осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	2	3	4
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Контрактный управляющий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатели, в т.ч. старший воспитатель	24	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель - дефектолог	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель - логопед	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-психолог	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий КОРЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
Помощники воспитателя	11	1 раз в год	1 раз в год
Повар детского питания	2	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год

### 4. Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний

Наименование процедуры	Количество в год	Сроки проведения
<b>Лабораторные исследования воды (ГВС и ХВС)</b>		
Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	2	04/08
Краткий химический анализ холодной воды	2	04/08
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза исследования воды:	2	04/08

-По микробиологическим показателям	2	04/08
-по санитарно- химическим показателям	2	04/08
Анализ воды на легионеллы	2	04/08
Отбор проб воды	2	04/08
<b>Лабораторные исследования почвы (песка)</b>		
Бактериологическое исследование почвы( песка)	1	06
Санитарно-паразитологическое исследование почвы( песка)	1	06
Лабораторное исследование на наличие личинок и куколок мух	1	06
Общий анализ почвы	1	06
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора почвы (грунтов, донных отложений, отходов) по паразитологическим показателям	1	06
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора почвы (грунтов, донных отложений, отходов) по микробиологическим показателям	1	06
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора почвы (грунтов, донных отложений, отходов) по химическим показателям	1	06
Отбор проб почвы( песка)	1	06
<b>Лабораторные исследования пищевой продукции</b>		
Определение энергетической ценности (теория)	1	06
Определение энергетической ценности (факт)	1	06
Определение достаточности термической обработки	1	06
Определение КМАФАнМ	1	06
Определение БГКП	1	06
Определение Staphylococcus aureus	1	06
Определение бактерий рода Proteus	1	06
Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1	06
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)		06
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	1	06
Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	1	06
<b>Смывы с поверхности</b>		

Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	1	06
Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	1	06
Взятие смывов с внешней среды(10 смывов)	1	06

## 5. План производственного контроля

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние территории, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. Дезинсекция, дератизация помещений по графику.	Заместитель заведующего по АХР
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Заместитель заведующего по АХР
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. Вывоз твердых бытовых отходов - по графику.	Заместитель заведующего по АХР
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние подвального помещений детского сада	Ежемесячный контроль: функционирования системы теплоснабжения; функционирования систем водоснабжения, канализации;	Заместитель заведующего по АХР
2	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Заместитель заведующего по АХР

3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие декларацию соответствия для использования в детских учреждениях	Заместитель заведующего по АХР
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежемесячный контроль</b> функционирования системы теплоснабжения при неисправности— устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (<b>июнь</b>).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (<b>август</b>).</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежемесячный контроль</b> функционирования системы вентиляции: приточно- вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты</li> <li>Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год.</li> <li>• Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (<b>август</b>)</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный контроль:</b></li> <li>— соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>— температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный контроль</b> функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>• Промывка системы водоснабжения (<b>после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб</b>).</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР

8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный визуальный контроль</b> за качеством воды для питьевого режима,</li> <li>• <b>Ежегодное</b> исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическими санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения), (июль)</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный контроль</b> за состоянием освещения помещений.</li> <li>• <b>Два раза в месяц</b> техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Чистка оконных стекол (<i>не реже 2-х раз в год</i>), осветительной арматуры, светильников (<i>не реже 3-х раз в год</i>).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (<i>1 раз в год перед началом нового учебного года</i>)</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	Детская мебель	<p><b>Контроль 2 раза в год</b> (сентябрь, март) после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</p> <p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	Старший воспитатель

2	Уголки природы	<b>Контроль 1 раз в год</b> перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	Старший воспитатель
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный контроль</b> за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	Воспитатели, заместитель, заведующего по АХР
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный визуальный контроль</b> за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• Обработка ковров не реже <b>1 раз в год</b> (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul> <p>На период до 01.01.2022 все ковровые покрытия находятся на хранении у заместителя заведующего по АХР.</p>	Заместитель заведующего по АХР
5	Постельное белье, салфетки, поло-тенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный визуальный контроль</b> за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (<b>1 раз в неделю и по мере загрязнения</b>) по графику.</li> <li>• Замена полотенец (<b>1 раз в неделю и по мере загрязнения</b>);</li> </ul>	Воспитатели,  Помощники воспитателей
6	Состояние оборудования спортив-ного зала	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный визуальный контроль</b> за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>• Испытание физкультурного оборудо- вания с составлением акта (<b>1 раз в год перед началом учебного года</b>)</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР, Специалист по охране труда

Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный визуальный контроль</b> за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• <b>Постоянный контроль</b> за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы вентиляции;</li> <li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> </ul>	Специалист по охране труда, Заместитель заведующего по АХР
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный визуальный контроль</b> за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (<b>1 раз в год</b>)</li> </ul>	Воспитатель
3	Состояние технологического оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный визуальный контроль</b> за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки (<b>не реже 1 раза в месяц</b>); при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный контроль</b> за температурным режимом внутри холодильных камер с регистрацией показателей в журнале</li> </ul>	Воспитатель

Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Заместитель заведующего по АХР
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием оборудования прачечной 2 раза в месяц.	Заместитель заведующего по АХР
3	Маркировка оборудования, уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Санитарное состояние кабинета	• <i>Ежедневный визуальный контроль</i> за санитарным состоянием кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.	Воспитатель
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• <i>Ежедневный визуальный контроль</i> за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	Воспитатель
3	Медикаментозные средства	• <i>Ежемесячный контроль</i> за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.	Воспитатель

Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	Ежедневный контроль количества детей	Воспитатель
2	Режим дня и расписание образовательной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение режима дня и расписание образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — <i>перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода</i>).</li> <li><i>Ежедневный контроль</i> за соблюдением режима дня и расписания образовательной деятельности</li> </ul>	Старший воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — <i>перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода</i>).</li> <li><i>Ежедневный медико-педагогический контроль</i> за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	Старший воспитатель
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ.</li> <li>Прием детей в ДОУ осуществляется на основании Направления Комиссии по комплектованию, заявления, договора, медицинской карты</li> </ul>	Заведующий
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	Углубленный медицинский осмотр воспитанников ( <i>1 раз в год</i> )	Воспитатель
2	Контроль за прохождением обязательных медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации	Медицинский осмотр сотрудников ( <i>1 раз в год</i> )	Заведующий

3	Контроль за проведением флюорографического обследования	Постоянно, 1 раз в год	Заведующий
4	Проведение профилактических прививок	В соответствии с национальным календарем прививок и по эпидобстановке	Воспитатель,
5	Повышение квалификации	Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (согласно приложению)	Заведующий
6	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плана санитарно-просветительской работы	Заведующий
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	<i>Один раз в год</i> перед подготовкой документации по закупке продовольствия на следующий год	Заведующий
2	Профилактика дефицита йода	<i>Ежедневный контроль</i> за использованием в пище йодированной поваренной соли	Воспитатель
3	Использование витаминизированных продуктов	<i>Ежедневный контроль</i> за включением в рацион витаминизированных продуктов	Воспитатель
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<i>Ежедневный контроль</i> за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	кладовщик
5	Бракераж готовой продукции	<i>Ежедневный контроль</i> за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	комиссия
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	<i>Ежедневно</i>	Воспитатель
7	Отбор и хранение суточной пробы	<i>Ежедневный контроль</i> за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Повар детского питания

8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Кладовщик
9	Работа в автоматизированной информационной системе «Меркурий»	<i>Ежедневное</i> гашение ветеринарных сертификатов на поставляемую продукцию	Кладовщик
10	Контроль за состоянием здоровья сотрудников	Контроль за заполнением гигиенического журнала	Воспитатель
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Качество термообработки кулинарных изделий (в соответствии с ККТ № 5 по плану ХАССП)	Органолептическая оценка готовых блюд	Бракеражная комиссия
2	Исследование на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды ( <i>по эпидситуации</i> )	Воспитатель
3	Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды ( <i>по эпидситуации</i> )	Воспитатель
4	Исследования на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды ( <i>по эпидситуации</i> )	Воспитатель
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель заведующего по АХР
2	Режим ежедневных уборок помещений	Постоянный контроль. Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель заведующего по АХР
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХР

Контроль за охраной окружающей среды			
	Заключение договоров: на вывоз ТБО дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений аварийное обслуживание здания	Ноябрь-декабрь текущего года	Контрактный управляющий, Заместитель заведующего по АХР
	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР
	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	По условиям договора и при необходимости	Заместитель заведующего по АХР
	Заключение договоров на аварийное обслуживание здания	По условиям договора и при необходимости	Заместитель заведующего по АХР
Профилактика новой коронавирусной инфекции			
1	Выполнение Стандарта Безопасности	Бесконтактная термометрия работников Бесконтактная термометрия воспитанников	Работники ЧОП, Воспитатель, Работники Учреждения, Контролирующие организации
2	Уборка помещений	С применением моющих и дезинфицирующих средств (перед началом функционирования ОУ и по мере загрязнения) Очистка вентиляционных решеток (перед началом функционирования ОУ и по мере загрязнения)	Помощники воспитателей
3	Текущая дезинфекция	<b>Каждые 2 часа:</b> обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблока, мебели, санузлов, вентилей кранов, спуска бачков унитазов	Помощники воспитателей, уборщик служебных помещений
4	Влажная уборка с применением дезинфицирующих средств физкультурного и музыкального залов	После каждого посещения	Старший воспитатель, Уборщики служебных помещений

5	Гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков	На входе в ОУ, помещения групповой, санитарные узлы и туалетные комнаты	Работники ОУ
6	Влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей	Ежедневно	Помощники воспитателей, уборщик служебных помещений
7	Генеральная уборка	1 раз в неделю	Помощники воспитателя Кухонный рабочий,, Уборщик служебных помещений
8	Мытье посуды	Ручным способом с применением дезинфицирующих средств и в соответствии с инструкцией по применению	Помощники воспитателя Мойщик посуды
9	Закупка, учёт и выдача мыла и кожных антисептиков для обработки рук	По мере необходимости	Контрактный управляющий, Заместитель заведующего по АХР
10	Обеззараживание воздуха	Ежедневно и регулярно	Помощник воспитателя, Кухонный рабочий Уборщик служебных помещений
11	Проветривание помещений	Составление графика Выполнение графика проветривания	Старший воспитатель Помощник воспитателя, Специалисты
12	Масочный режим	Постоянно	Все работники ОУ
<b>Организация образовательной деятельности в период действия ограничений по новой коронавирусной инфекции</b>			
1	Организация раздельного входа и выхода из ОУ	На период действия ограничительных мер	Заместитель заведующего по АХР
2	Запрет на проведение массовых мероприятий с участием нескольких групп	На период действия ограничительных мер	Старший воспитатель

3	Проведение всех видов образовательной деятельности в помещениях групповой ячейки и (или) на открытом воздухе	На период действия ограничительных мер	Воспитатели, специалисты
4	Обработка игрушек и дидактических пособий	Ежедневно на период действия ограничительных мер	Воспитатели, Специалисты

**6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)**

№	Наименование мероприятия	периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, помещений и территории, правильность их использования.	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции: документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

<p>территории;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</li> </ul>		
--	--	--

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием начальника Отдела образования администрации Красносельского района, а также соответствующие службы.

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

1. перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
2. документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
3. инструкции по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
4. журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
5. паспорта на бактерицидные облучатели;
6. план прививок;
7. отчёты о сделанных прививках;
8. медицинские карты детей (ф. 026/у);
9. графики проведения генеральных уборок;
10. журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку;
11. гигиенический журнал;
12. журнал бракеража готовой продукции;
13. журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
14. технологические карты;
15. журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
16. личные медицинские книжки.

**7. Использование принципов ХАССП заключается** в исполнение следующих основных 7 принципов:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

#### **7.1. Виды опасных факторов:**

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

##### **Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

##### **Химические опасности:**

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

##### **Физические опасности:**

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

**7.2. Перечень программ обязательных предварительных мероприятий (PRP), критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления)** - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

**7.2.1 Приемка сырья (PRPo1)** - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования.

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

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

**7.2.3. Обработка яйца (PRPo2)** Осуществляется согласно РИ-04 с помощью профессиональных средств разрешённых на территории РФ. Обработке подлежит каждая партия яйца.

**7.2.4. Обработка овощей (PRPo3)** осуществляется согласно РИ-05. Сырые овощи и зелень, рекомендуется выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой;

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

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

дошкольных образовательных учреждений.

**7.2.6 Условия хранения** салатов при раздаче.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **7.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей**

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

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

**7.4.2.** После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, журнале тепловой обработки при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. После расследования причины блюдо подлежит утилизации.

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

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

