



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

ГБОУ детский сад №76

Красносельского района

А.В. Тарадина

**Программа производственного контроля за
соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детском саду № 76 комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ детский сад №76 Красносельского района)**

с применением принципов ХАССП

г. Санкт-Петербург

Введение

Программа производственного контроля - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»

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

Задачи производственного контроля:

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

Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников.

Контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности;
- перечень должностей работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями;
- мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля;
- объём и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований;
- перечень форм учёта и отчётности по производственному контролю;
- перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Необходимые изменения, дополнение в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДООУ:

- Заведующий
- Заместитель заведующего по АХР,
- Медицинская сестра,
- Кладовщик,
- Шеф-повар;
- Повар детского питания.

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДООУ осуществляется территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу в Кировском, Красносельском, Петродворцовом районах без взимания платы.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДООУ, 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. Нормативные документы по проведению производственного контроля

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.

2. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно Приказу 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"

№ п/п	Должность	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Помощник воспитателя, повар детского питания, мойщик посуды, кухонный рабочий, кладовщик, заместитель заведующего по АХР	1 раз в год + ФЛГ	1 раз год
2	Педагогический персонал и др.	1 раз в год + ФЛГ	1 раз в 2 года

Все должности при поступлении на работу.

Прививки- по индивидуальному плану.

3. Мероприятия производственного контроля:

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
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
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещений детского сада	Ежемесячный контроль: функционирования системы теплоснабжения; функционирование 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"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности— устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года 	Заместитель заведующего по АХР
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года 	Заместитель заведующего по АХР
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	Заместитель заведующего по АХР
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). 	Заместитель заведующего по АХР
8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическими санитарно-химическим показателям 	Заместитель заведующего по АХР

		<i>(внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</i>	
9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием освещения помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной началом нового учебного года 	Заместитель заведующего по АХР
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<p>Контроль 2 раза в год (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	<p>Контроль 1 раз в год перед началом учебного года:</p> <p>— запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</p>	Старший воспитатель
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	Воспитатели, Заместитель заведующего по АХР

4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль засанитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) 	Заместитель заведующего по АХР
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю и по мере загрязнения) по графику. • Замена полотенец (1 раз в неделю и по мере загрязнения); 	Воспитатели, Помощники воспитателей
6	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Заместитель заведующего по АХР
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Постоянный контроль за функционированием: — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. 	Заместитель заведующего по АХР
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль засанитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям 	Заместитель заведующего по АХР Шеф-повар

3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Заместитель заведующего по АХР
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (<i>не реже 1 раза в месяц</i>); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	Заместитель заведующего по АХР
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер с регистрацией показаний в журнале 	Шеф-повар
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"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление 	Заместитель заведующего по АХР
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Санитарное состояние кабинета	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. 	Медицинская сестра
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	Медицинская сестра
3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. 	Медицинская сестра
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"> • 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>). • <i>Ежедневный контроль</i> за соблюдением режима дня и расписания образовательной деятельности 	Старший воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • 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>). • <i>Ежедневный медико-педагогический контроль</i> за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Старший воспитатель
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. Прием детей в ДОУ осуществляется на основании Направления Комиссии по комплектованию, заявления, договора, имедицинской карты	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 (<i>согласно приложению</i>)	Заведующий
6	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плана санитарно-просветительской работы	Заведующий
Санитарные требования к организации питания воспитанников			

1	Наличие согласованного 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	Бракеражная 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	Шеф-повар
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
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий (в соответствии с ККТ 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>)	Шеф-повар
3	Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (<i>по эпидситуации</i>)	Шеф-повар

4	Исследования на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (<i>по эпидситуации</i>)	Шеф-повар
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
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			
1	Заключение договоров: на вывоз ТБО, дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений аварийное обслуживание здания	Ноябрь-декабрь текущего года	Контрактный управляющий, Заместитель заведующего по АХР
2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом Люминесцентных ламп специализированным транспортом	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР, Заместитель заведующего по АХР
3	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	По условиям договора и при необходимости	Заместитель заведующего по АХР, Заместитель заведующего по АХР
4	Заключение договоров на аварийное обслуживание здания	По условиям договора и при необходимости	Заместитель заведующего по АХР, Заместитель заведующего по АХР

4. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований.

Испытания проводятся в аккредитованной лаборатории: Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» в соответствии с Контрактом)

№	Наименование товара	Количество	Месяц отбора
Лабораторные исследования воды (ГВС и ХВС)			
1	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli	2	май
2	Микробиологический показатель - Энтерококки	2	май
3	Исследование на колифаги (с обогащением)	2	май
4	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	2	май
5	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее)	2	май
6	Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1 точка)	2	май
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям (одна проба)	2	май
8	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по санитарно-химическим показателям (одна проба)	2	май
9	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам измерений температуры горячей воды	2	май
10	Исследования объектов окружающей среды: анализ воды на легионеллы	2	май
11	Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте)	2	май
12	Отбор проб воды горячего водоснабжения (до 5 проб на объекте)	2	май
Лабораторные исследования почвы(песка)			
13	Бактериологическое исследование почвы	1	май
14	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы, песка, осадков сточных вод, донных отложений, навоза и навозных стоков (1 проба)	1	май
15	Лабораторные исследования почвы, песка на наличие личинок и куколок синантропных мух (1 проба)	1	май

16	Общий анализ почвы (грунтов, донных отложений и отходов)	1	май
17	Санитарно-эпидемиологическое (радиологическое) исследование земельного участка, включающее поисковую гамма-съемку и измерение мощности дозы, площадью до 100 м ²	1	май
18	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по микробиологическим показателям (одна проба)	1	май
19	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по химическим показателям (одна проба)	1	май
20	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по паразитологическим показателям (одна проба)	1	май
21	Отбор проб почвы (грунта) для санитарно-химических исследований с одной пробной площадки (5 точечных проб)	1	май
	Измерение физических факторов		
22	Измерение параметров микроклимата в помещении в 1 точке	2	Март
23	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата за 1 (одну) точку / либо за 1 (одно) рабочее место	2	Март
24	Измерение искусственной освещенности в 1 точке	1	Март
25	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещенности за 1 (одну) точку / либо за 1 (одно) рабочее место	1	Март
26	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза с инструментальными замерами, и оценка мебели на соответствие росту-возрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	1	Март
27	Измерение постоянного шума в 1 точке	1	Март
28	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений уровней шума за 1 (одну) точку / либо за 1 (одно) рабочее место	1	Март
29	Измерение электромагнитных полей на одном рабочем месте пользователя ПЭВМ компьютерного класса государственного образовательного учреждения	1	Март

30	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений уровней ЭМИ за 1 (одну) точку / либо за 1 (одно) рабочее место	1	Март
Лабораторные исследования пищевой продукции			
31	Подсчет энергетической ценности (теория)	2	Март/Ноябрь
32	Определение энергетической ценности (по факту)	2	Март/Ноябрь
33	Определение достаточности термической обработки	2	Март/Ноябрь
34	Определение КМАФАнМ	4	Март/Ноябрь
35	Определение БГКП	4	2Март/2Ноябрь
36	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	4	2Март/2Ноябрь
37	Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	4	2Март/2Ноябрь
38	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	4	2Март/2Ноябрь
39	Определение витамина С в пищевых продуктах	2	Март/Ноябрь
40	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	2	Март/Ноябрь
41	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	4	2Март/2Ноябрь
42	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	Март/Ноябрь
43	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза технологического процесса (меню) для воспитанников и учащихся организаций образования и воспитания при рационе, включающем одно-двухразовый прием пищи	2	Март
Лабораторные исследования смывов			
44	Исследование смывов с объектов внешней среды на наличие РНК SARS-CoV-2 методом ПЦР (для социальных учреждений)	2	Март
45	Бактериологическое исследование смывов на БГКП с использованием универсальных сред	2	Март
46	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	2	Март
47	Бактериологическое исследование смывов на иерсинии	2	Март
48	Бактериологическое исследование смывов на сальмонеллы классическим методом	2	Март
49	Взятие смывов с объектов внешней среды (до 10 смывов)	2	Март
50	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований смывов в одном помещении по микробиологическим показателям	2	Март
51	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований смывов в одном помещении по паразитологическим показателям	2	Март

Лабораторные исследования продовольственного сырья			
Мясо			
52	Определение КМАФАнМ	4	Март/Ноябрь
53	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	4	Март/Ноябрь
54	Определение БГКП	4	Март/Ноябрь
55	Определение L- monocytogenes классическим методом	4	Март/Ноябрь
56	Определение антибиотиков методом ИФА	4	Март/Ноябрь
57	Исследование на токсичный элемент (1 элемент)	4	Март/Ноябрь
58	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	4	Март/Ноябрь
59	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	Март/Ноябрь
60	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	Март/Ноябрь
61	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	2	Март/Ноябрь
Мясо птицы			
62	Определение КМАФАнМ	4	Март/Ноябрь
63	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	4	Март/Ноябрь
64	Определение L- monocytogenes классическим методом	4	Март/Ноябрь
65	Определение антибиотиков методом ИФА	4	Март/Ноябрь
66	Исследование на токсичный элемент (1 элемент)	4	Март/Ноябрь
67	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	4	Март/Ноябрь
68	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	2	Март/Ноябрь
69	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	Март/Ноябрь
70	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	Март/Ноябрь
Рыба			
71	Определение КМАФАнМ	4	Март/Ноябрь
72	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	4	Март/Ноябрь

73	Определение БГКП	4	Март/Ноябрь
74	Определение L- monocytogenes классическим методом	4	Март/Ноябрь
75	Определение Staphylococcus aureus	4	Март/Ноябрь
76	Определение паразитического вибриона	2	Март/Ноябрь
77	Санитарно-паразитологические исследования рыбы и нерыбных объектов промысла (ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся) рыбной продукции	2	Март/Ноябрь
78	Определение антибиотиков методом ИФА	2	Март/Ноябрь
79	Определение фосфатов	2	Март/Ноябрь
80	Определение % влаги	2	Март/Ноябрь
81	Исследование на полихлорированные бифенилы	2	Март/Ноябрь
82	Исследование на токсичный элемент (1 элемент)	2	Март/Ноябрь
83	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	4	Март/Ноябрь
84	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	Март/Ноябрь
85	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	Март/Ноябрь
	Овощи		
86	Определение нитратов	4	Март/Ноябрь
87	Исследование на токсичный элемент (1 элемент)	4	Март/Ноябрь
88	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	4	Март/Ноябрь
89	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции, свежеежатых соков, грибов	4	Март/Ноябрь
90	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	Март/Ноябрь
91	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	Март/Ноябрь
92	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	2	Март/Ноябрь

	Молочные продукты		
93	Определение КМАФАнМ	4	Март/Ноябрь
94	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	4	Март/Ноябрь
95	Определение БГКП	4	Март/Ноябрь
96	Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	4	Март/Ноябрь
97	Определение дрожжей, плесени	4	Март/Ноябрь
98	Определение <i>L. monocytogenes</i> классическим методом	4	Март/Ноябрь
99	Определение молочнокислых микроорганизмов	4	Март/Ноябрь
100	Определение антибиотиков методом ИФА	4	Март/Ноябрь
101	Исследование на токсичный элемент (1 элемент)	4	Март/Ноябрь
102	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	2	Март/Ноябрь
103	Определение массовой доли белка	2	Март/Ноябрь
104	Определение сухих веществ	2	Март/Ноябрь
105	Определение растительных стеринов	2	Март/Ноябрь
106	Определение жира в молочной продукции	2	Март/Ноябрь
107	Определение жирнокислотного состава жировых продуктов	2	Март/Ноябрь
108	Исследование на афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	2	Март/Ноябрь
109	Определение % влаги	2	Март/Ноябрь
110	Определение % соли	2	Март/Ноябрь
111	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	2	Март/Ноябрь
112	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	Март/Ноябрь
113	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2	Март/Ноябрь
114	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по физико-химическим показателям на соответствие нормативной или технической документации (одна проба)	2	Март/Ноябрь
	Лабораторные исследования воздуха в закрытых помещениях		
115	Определение взвешенных веществ (пыли)	1	Март
116	Определение содержания 1 металла методом ААС	1	Март
117	Определение одного показателя фотометрическим методом	1	Март

118	Определение оксида углерода	1	Март
119	Определение одного показателя хроматографическим методом	1	Март
120	Отбор проб воздуха в закрытых помещениях (1 помещение до 3 точек)	1	Март
121	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воздуха закрытых помещений (одно помещение)	1	Март

5. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
2. Протоколы микробиологического, химического и радиологического исследования песка.
3. Протоколы испытаний на исследуемую продукцию.
4. Гигиенический журнал.
5. Журнал температурных режимов холодильного оборудования
6. Журнал тепловой обработки
7. Журнал температурно-влажностного режима (сухая кладовая)
10. Личные медицинские книжки сотрудников.
12. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
14. Журнал бракеража готовой продукции.
15. Журнал учета генеральных уборок.
16. Документация на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию (договор, акты выполнения работ); документация на вывоз ТБО к местам их приема, обезвреживания и захоронения (акты выполненных работ).

6. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу

№	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравления, связанные с употреблением готовых блюд	Внутреннее расследование причин Карантинные мероприятия Дополнительные меры по дезинфекции Проведение лабораторного исследования
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации Ревизия хранившихся пищевых продуктов Дополнительные санитарные мероприятия
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные меры

5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные меры
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования Ревизия хранившихся пищевых продуктов Внесение изменений в меню Дополнительные санитарные мероприятия
Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование населения, администрации. (п.2.4. СП 1.1.1058-01)		

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

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.