

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 45 компенсирующего вида Красносельского района  
Санкт-Петербурга**  
(ГБДОУ детский сад № 45 Красносельского района СПб)

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
Образовательного учреждения  
(протокол от 01.09.2021 № 1)

**УТВЕРЖДЕНА**

Приказом  
ГБДОУ детского сада № 45  
Красносельского района СПб  
от 01.09.2021 № 134/1-ОД



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 45 компенсирующего вида  
Красносельского района Санкт-Петербурга с применением принципов ХАССП**

**Санкт-Петербург, 2021**

## Оглавление

Паспорт программы .....	3
Пояснительная записка .....	4
1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью .....	6
2. Перечень должностных лиц (работников) ГБДОУ № 45, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля .....	8
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний. 9	
4. Перечень должностей и число работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.....	12
5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию .....	15
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды, и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.....	16
6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы:.....	16
6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы: .....	17
6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции: .....	18
6.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:.....	18
6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования .....	20
6.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:.....	21
6.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:.....	23
6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала: .....	24
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля .....	26
8. 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 .....	28
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.....	30

## Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 45 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 45 Красносельского района СПб)
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:	198206, Санкт-Петербург, улица Пионерстроя, дом 7, корпус 4, литера А
Фактический адрес:	198206, Санкт-Петербург, улица Пионерстроя, д.7.кор.4, лит.А
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1 904 кв. м.
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
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

## Пояснительная записка

Настоящая Программа производственного контроля (ППК) - это документ, который содержит в себе перечень и график, регулярно проводимых в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 45 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ № 45) мероприятий по соблюдению санитарно-эпидемиологических норм.

Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг осуществляется в **целях обеспечения безопасности** и (или) безвредности для человека и среды обитания такой продукции, работ и услуг.

ППК устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points), организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в **контроле конечного продукта** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- 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.

**Принципы ХАССП** реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами [СП 1.1.1058-01](#):

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном санитарными правилами и государственными стандартами. Нормативной правовой основой для создания ППК являются:

- [Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ](#) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- [Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ](#) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- [Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ](#) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- [СП 1.1.1058-01](#) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- [СП 2.2.3670-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- [СП 52.13330.2016](#) «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- [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»;
- [СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- [СанПиН 2.3.2.1078-01](#) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- [СанПиН 2.3.2.1324-03](#) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- [СанПиН 3.3686-21](#) «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- [ТР ТС 005/2011](#) «О безопасности упаковки»;
- [ТР ТС 007/2011](#) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- [ТР ТС 021/2011](#) «О безопасности пищевой продукции»;
- [ТР ТС 022/2011](#) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- [ТР ТС 023/2011](#) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- [ТР ТС 024/2011](#) «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- [ТР ТС 025/2012](#) «О безопасности мебельной продукции»;
- [ТР ТС 033/2013](#) «О безопасности молока и молочной продукции»;
- [Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020](#) «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- [Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н](#) «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, 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»;
- Методические рекомендации к организации общественного питания населения. [МР 2.3.6.0233-21](#) от 02.03.2021;
- [МУ 3.5.3.2949-11](#) «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- [МУ 3.1.1.2363-08](#) «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»
- [МУ 3.1.1.2438-09](#) «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;
- [МУ-287-113](#) «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- [МУ 3.2.1756-03](#) «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»;
- [МУ 3.2.1043-01](#) «Профилактика токсокароза»;
- [МУ 3.2.1882 -04](#) «Профилактика лямблиоза»;
- [МУК 4.2.2661 -10](#) «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;
- [МУ 3.1.1.2957-11](#) «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».

## 2. Перечень должностных лиц (работников) ГБДОУ № 45, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Таблица 1 - Перечень должностных лиц (работников) ГБДОУ № 45, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>· общий контроль за изучением и соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>· контроль питания;</li> <li>· организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>· разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений</li> </ul>
2.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>· контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>· контроль питания;</li> <li>· исполнение мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>
3.	Медицинская сестра (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>· контроль питания;</li> <li>· ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> <li>· исполнение мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>
4.	Контрактный управляющий	<ul style="list-style-type: none"> <li>· организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>· контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием личных медицинских книжек;</li> <li>· исполнение мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>
5.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>· контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>· организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>· ведение учетной документации;</li> <li>· разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>· контроль питания;</li> <li>· контроль охраны окружающей среды;</li> <li>· исполнение мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>
6.	Бухгалтер	<ul style="list-style-type: none"> <li>· контроль организации питания</li> <li>· исполнение мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>

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

В данном разделе реализуются принципы:

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия [МР 2.3.6 0233-21](#) «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Таблица 2 - Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	<a href="#">СП 2.2.3670-20</a> <a href="#">СП 2.4.3648-20</a> п.2.7 <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> глава V, таблица 5.34 <a href="#">МУК 4.3.2756-10</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год, выборочно и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a> <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> глава V, таблица 5.35 <a href="#">МУК 4.3.2194-07</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

Таблица 2 (продолжение) - Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> <a href="#">МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a> п. 2.4.5, 2.10.2 <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> глава V <a href="#">МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химически контроль	Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводят внеочередную смену песка	2–4 пробы из песочниц	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> глава VI, таблица 6.17 «Показатели безопасности песка в песочницах детских организаций»	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a> <a href="#">МР 2.3.6.0233-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		

Таблица 2 (продолжение) - Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

		Смывы иерсиниозов	1 раз в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)	<a href="#">МУ 3.1.1.2438-09</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и дополнительно после проведения ремонтных работ и устранения аварийных ситуаций системы водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, дготовочном (2 пробы)	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> глава III	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a> <a href="#">ТР ТС 021/2011</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

Приложение № 1 «Перечень контрольных критических точек»

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

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, 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» – пп. 23, 25

Таблица 3 - Перечень должностей и число работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Должность (как трудовая функция)	Количество человек	Кратность		
				Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	
1.	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.
2.		Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
3.		Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
4.		Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
5.		Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
6.		Агент	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
7.		Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
8.		Контрактный управляющий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
9.		Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
10.		Секретарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
11.		Экономист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
12.		Менеджер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
13.		Воспитатель	25	1 раз в год	1 раз в 2 года	
14.		Музыкальные работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
15.		Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
16.		Учитель-дефектолог	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	
17.		Учитель-логопед	4	1 раз в год	1 раз в 2 года	
18.		Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
19.			2	1 раз в год	1 раз в 2 года	

Таблица 3 (продолжение) - Перечень должностей и число работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Должность (как трудовая функция)	Количество человек	Кратность		
				Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	
				1 раз в год	1 раз в 2 года	
20.		Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
21.		Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
22.		Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
23.		Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
24.		Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
25.		Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
26.	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	Повар детского питания	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
27.		Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
28.		Мойщик посуды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	

Приказ Минздрава РФ [от 29.06.2000 № 229](#) «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»: Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года. Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов. Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора. Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку. Приложение № 2 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

**5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

Таблица 4 - Работа

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Шум, тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 06.07.2020
3	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Повар детского питания	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 06.07.2020
4	Химический, шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Мойщик посуды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 06.07.2020
5	Шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 06.07.2020
6	Световая среда, тяжесть трудового процесса	Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 06.07.2020

Таблица 5 – Деятельность

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Образовательная	Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 18.04.2017 № 2908

Перечень услуг при организации питания детей: организация горячего питания

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – Приложение № 6 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) – Приложение № 3 к ППК.

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 [ТР ТС 021/2011](#) «О безопасности пищевой продукции».

Приложение № 4 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей».

**6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды, и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

В данном разделе программы реализуются принципы:

- определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;
- принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы:**

- контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);
- контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;
- контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;
- контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;
- визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.

Таблица 6 - Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы)	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации <a href="https://fsa.gov.ru/">https://fsa.gov.ru/</a> , ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» <a href="https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument">https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument</a>
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта

Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
---	---

Таблица 6 (продолжение) - Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья

Вид контроля	Реализация
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов

### Приложения к пп. 6.1.

Приложение № 5 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)».

Приложение № 6 «Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов».

Приложение № 7 «Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

### 6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы:

- контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
- контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;
- определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

Таблица 7 - Производственный контроль на этапах технологического процесса

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (технологические карты, технико-технологические карты и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты в производственных помещениях
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – Приложение № 14

### Приложения к пп. № 6.2.:

Приложение 8 «Блок-схема производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в ОЦ (овощной цех) пищеблока»

Приложение 9 «Блок-схема производства мясных полуфабрикатов на пищеблоке»

Приложение 10 «Блок-схема производства холодных блюд в ХЦ»

Приложение 11 «Блок-схема производства изделий из теста»

Приложение № 12 «Предельные значения параметров, контролируемых

в критических контрольных точках»

### 6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

- контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;
- критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;
- лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

Таблица 8 - Контроль качества и безопасности готовой продукции

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутриизделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

### Приложения к пп. 6.3.

Приложение № 13 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки».

Приложение № 14 «Инструкция по отбору суточной пробы».

### 6.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;
- соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
- санитарное содержание транспортного средства;
- наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;
- соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта;
- контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);
- оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;
- контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);
- контроль условий реализации готовой пищи;
- контроль сроков реализации пищи.

Таблица 9 - Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специальнооборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – Приложение № 14 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства – Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля»
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <a href="https://lmc.cgong.ru/">https://lmc.cgong.ru/</a> и (или) приложения на смартфоне ЛМК контроль
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 16 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля»
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – Приложение № 14 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 16 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля»
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся из замороженных продуктов.	Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья

#### Приложения к разделу № 6.4.:

Приложение № 15 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 16 «Паспорт складских помещений»

Таблица 10 - Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – выдача продуктов на пищеблок	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции; – время смены кипяченной воды;	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	Бухгалтер, кладовщик
		Каждые три часа	Повар детского питания, помощники воспитателей

Таблица 10 (продолжение) - Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
– температура холодильного оборудования; -товарное соседство			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Каждый технологический цикл	Повар детского питания
– поточность технологических процессов;			Повар детского питания
– температура готовности блюд; -выход готовой продукции			Каждая партия
Готовые блюда: – суточная проба;	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно от каждой партии	Повар детского питания
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Повар детского питания
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	Заведующий хозяйством
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Заведующий хозяйством

### 6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования

- санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
- контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
- контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
- техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;
- наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевая, санузел, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Таблица 11 - Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Таблица 11 - Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования

Техническое состояние технологического, холодильного иторгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования производственных помещений образовательных учреждений – таблица 6.18 [СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

#### 6.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

- контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;
- контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима в образовательном учреждении: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;
- лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции;
- инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;
- проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;
- контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в [МУ 2.3.975-00](#) «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Таблица 12 - Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования

Вид контроля	Реализация (особенности, реализация)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля» Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – Приложения №№ 23-25
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	

Таблица 12 (продолжение) - Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования

Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды(кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год ( <a href="#">МР 2.3.6.0233-21</a> )	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды –Приложение №№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в <a href="#">МУ 2.3.975-00</a> «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в «Журнале учета работы бактерицидной установки»

Таблица 13 - Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Санитарное состояние территории	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a> , график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством Рабочий по обслуживанию и ремонту зданий
Состояние осветительных приборов	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a> , <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Еженедельно	Медицинская сестра (по согласованию)
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a> , <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежемесячно	Заведующий хозяйством, медработник (по согласованию)
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	Заведующий хозяйством

**Приложения к пп. № 6.6.:**

Приложение № 17 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;

Приложение № 18 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»

Приложение № 19 «Инструкция по обработке столовой посуды»

Приложение № 20 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»

Приложение № 21 «Журнал учета дезинфицирующих средств»

Приложение № 22 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

**6.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:**

- за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
- за микроклиматом производственных помещений;
- за производственным шумом и вибрацией.

Таблица 14 - 6.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; за микроклиматом производственных помещений за производственным шумом и вибрацией.	Учредителем... на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды

**Приложения к пп. № 6.7.:**

Приложение № 23 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

Таблица 15 - Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности

Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	2 раз в год: сентябрь, май	Воспитатели, медицинская сестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Постоянно	Медицинская сестра
Соблюдение использования технических средств обучения	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Постоянно	Повар детского питания, кладовщик, заведующий хозяйством
Продолжительность прогулок	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Постоянно	Заместитель заведующего по образовательной работе
Режим дня и занятий	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заместитель заведующего по образовательной работе

Таблица 16 - Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников

Контроль эффективности закаливающих процедур	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Постоянно	Медицинская сестра
Контроль за утренним приемом детей	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Ежедневно	Воспитатели, заместитель заведующего по образовательной работе
Вакцинация	<a href="#">Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</a>	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра, врач
Осмотр воспитанников на педикулез	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	1 раз в месяц	Медицинская сестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медицинская сестра
Плановые осмотры	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	По графику	Медицинская сестра

Таблица 17 - Контроль охраны окружающей среды

Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТБО	<a href="#">Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ</a>	3 раза в неделю	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца (по мере необходимости)	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, специализированная организация специализированная организация
Дезинфекция	<a href="#">СП 3.5.1378-03</a>	По необходимости	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе,
Дезинсекция	<a href="#">СанПиН 3.5.2.3472-17</a>	Ежедневно.  Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, специализированная организация
Дератизация	<a href="#">СП 3.5.3.3223-14</a>	Ежедневно.  Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, специализированная организация

### 6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

- контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
- контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;

- контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;
- ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Таблица 18 - Контроль личной гигиены и обучения персонала

Вид контроля	Реализации (особенности, варианты)
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и(или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ <a href="#">от 30.10.1997 № 71а</a> ).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале –п. 2.22. <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>
Обучение персонала	Дополнительные мероприятия: тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. Приложение «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021

Таблица 19 - Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников

Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a> п. 2.22	Ежедневно	Медицинская сестра
---	---	-----------	--------------------

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

#### Приложения к разделу № 6.8.:

Приложение №24 «Гигиенический журнал».

Приложение № 25 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021

Приложение № 26«Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»

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

В данном разделе реализуются принципы:

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Таблица 20 - Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании п. 8.6.4. <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Прил. №3 <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (работники) п. 2.22. <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра (по согласованию)
Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию)
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	Кладовщик
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Помощники воспитателей
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра (по согласованию)
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Контрактный управляющий
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

### Фотофиксация мероприятий производственного контроля – Приложение № 17 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля»:

- документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);
- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;

- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ.

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. [ГОСТ Р 51705.1-2001](#) «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

#### **Приложения к разделу № 7:**

Приложение № 24 «Гигиенический журнал»

Приложение № 27 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Приложение № 28 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

Приложение № 29 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Приложение № 30 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Приложение № 31 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП».

**8. 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**

Таблица 21 - Перечень возможных аварийных ситуаций

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прекращение работы пищеблока;</li> <li>- сокращение рабочего дня;</li> <li>- организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>- обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>- проветривание;</li> <li>- наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>- реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прекращение работы пищеблока;</li> <li>- реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке</li> </ul>
4.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев. Получение сообщений о подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- введение карантина;</li> <li>- реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
5.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>- вызов специализированных служб</li> </ul>
6.	Неисправная работа холодильного оборудования, выход из строя холодильного оборудования;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прекращение работы пищеблока;</li> <li>- сокращение рабочего дня;</li> <li>- использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
7.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вызов пожарной службы;</li> <li>- эвакуация;</li> <li>- приостановление деятельности</li> </ul>

**Приложения к разделу № 8:** Приложение № 32 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»; Приложение № 33 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»

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

**Таблица 22 – Мероприятия для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	При создании ОУ и по мере необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, действующих в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Контрактный управляющий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

**Приложения к пп. № 9:**

Приложение № 34 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции».