

Принята:  
Общим собранием работников ГБДОУ  
детский сад № 42 Фрунзенского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от 09.01.2025 года

Утверждена:  
Заведующий \_\_\_\_\_  
Е.А.Куликовская  
Приказ № 1 от 09.01.2025

С учетом мнения Совета родителей  
ГБДОУ детский сад № 42 Фрунзенского района  
Санкт-Петербурга

Протокол № 2 от 09.01.2025г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
с применением принципов ХАССП**

**в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детский сад № 42 Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

г. Санкт-Петербург  
2025 год

Настоящая новая Программа регламентирует в 2025 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 42 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение).

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в Образовательном учреждении.

**Целью** производственного контроля в Образовательном учреждении, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

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

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

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности Образовательного учреждения или других существенных изменений деятельности.

## 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 42 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 42 Фрунзенского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование; • дополнительное образование детей и взрослых;
Юридический адрес:	192288, Санкт-Петербург, ул. Димитрова, д. 29, литер А
Фактический адрес:	192286, Санкт-Петербург, ул. Бухарестская, д. 51, литер А 192288, Санкт-Петербург, ул. Димитрова, д. 29, литер А
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1999,5 кв. м
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
<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

**2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- 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 продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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»;
- Распоряжение Социального питания Санкт-Петербурга «Об утверждении Регионального стандарта по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга» от 28.12.2024 № Исх-01-04-14/24-1-0.

**3. Перечень работников Образовательного учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

<b>№ п/п</b>	<b>Должность</b>	<b>Функции</b>	<b>Распорядительный акт о возложении функций</b>
1	Заведующий Куликовская Елена Анатольевна	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> <li>• издание приказов по организации питания;</li> <li>• разработка и утверждение плана работы по организации питания;</li> <li>• разработка и утверждение плана мероприятий по контролю за организацией питания;</li> <li>• разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей;</li> <li>• контроль за работой пищеблока;</li> <li>• выполнение натуральных норм питания;</li> <li>• проверка закладки и выхода продукции (в составе комиссии);</li> <li>• контроль за соблюдением графика выдачи готовой продукции на пищеблоке (в составе комиссии);</li> <li>• контроль за кладовой на соответствие поставляемых продуктов спецификации;</li> <li>• контроль за организацией процесса питания в группах (в составе комиссии);</li> <li>• контрольное взвешивание</li> </ul>	Распоряжение От 08.07.2011г № 225-пв

		<p>порций (в составе комиссии);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• утверждение новых технологических карт;</li> <li>• внесение изменений в десятидневное циклическое меню;</li> </ul>	
2	<p>Старший воспитатель</p> <p>Гусякова Татьяна Александровна</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль за работой пищеблока;</li> <li>• проверка закладки и выхода продукции (в составе комиссии);</li> <li>• контроль за соблюдением графика выдачи готовой продукции на пищеблоке (в составе комиссии);</li> <li>• контроль за кладовой на соответствие поставляемых продуктов спецификации;</li> <li>• контроль за организацией процесса питания в группах (в составе комиссии);</li> <li>• контрольное взвешивание порций (в составе комиссии);</li> <li>• контроль за состоянием игрушек, прогулочного инвентаря и методических пособий в группах;</li> <li>• контроль за соблюдением режимов дня и расписаний занятий;</li> <li>• контроль за состоянием физкультурного инвентаря;</li> <li>• контроль за маркировкой мебели;</li> </ul>	<p>Приказ от 30.08.2024 г № 84/од</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за состоянием закрепленного оборудования;</li> <li>• контроль за маркировкой постельного белья;</li> <li>• контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ;</li> <li>• контроль за проведением закаливающих мероприятий;</li> <li>• контроль за качеством утреннего приема детей;</li> <li>• контроль за режимом дня в соответствии с возрастными особенностями;</li> <li>• контроль за соблюдением двигательной активности;</li> <li>• контроль за состоянием оборудования и пособий развития и игр детей;</li> <li>• контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки;</li> </ul>	
3	Медицинский работник (по согласованию с поликлиникой № 32)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада;</li> <li>• обеспечение медицинского обслуживания воспитанников;</li> <li>• проведение лечебно-профилактических мероприятий;</li> <li>• соблюдение санитарно-гигиенических норм;</li> <li>• контроль за соблюдением режима и качества питания воспитанников;</li> <li>• проведение иммунизации воспитанников в соответствии с нормативами;</li> <li>• проведение плановых профилактических мероприятий: лабораторные обследования, медицинские осмотры обследования на педикулез, осмотры врачами-специалистами воспитанников, иные виды профилактических мероприятий;</li> <li>• разработка планов оздоровления воспитанников;</li> <li>• проведение анализа состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• принятие участия в работе Совета по питанию;</li> <li>• обеспечение оказания</li> </ul>	Договор о сотрудничестве № Б/н от 09.01.2014 Приказ от 30.08.2024 г № 84/од

		<p>медицинской помощи при возникновении неотложных состояний у воспитанников; травм, несчастных случаев, инфекционных заболеваний, осуществление вызова бригад скорой помощи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> <li>• контроль за санитарным состоянием пищеблока, личной гигиены сотрудников, состоянием здоровья.</li> </ul>	
4	Зам.заведующего по АХР Родионова Татьяна Николаевна	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> <li>• забор продуктов на эпидемиологические исследования;</li> <li>• контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования;</li> <li>• контроль за состоянием посуды и инвентаря, своевременная замена;</li> <li>• контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования;</li> <li>• контроль за состоянием посуды и инвентаря, своевременная замена;</li> <li>• ведение журнала аварийных ситуаций;</li> <li>• информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении;</li> <li>• контроль за состоянием освещенности, систем водоснабжения, теплоснабжения, канализации;</li> <li>• проверка исправности</li> </ul>	Приказ от 30.08.2024 г № 84/од

		<p>игрового оборудования на прогулочных участка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проверка качества уборки участка;</li> <li>• заключение договоров на эпидемиологические исследования;</li> <li>• заключение договоров на прохождение ежегодных медицинских осмотров сотрудников;</li> <li>• заключение договоров на технологическое обслуживание оборудования;</li> <li>• заключение договоров на обслуживание за состоянием освещенности, систем водоснабжения, теплоснабжения, канализации;</li> <li>— контроль за работой пищеблока;</li> <li>— соблюдение 10-ти дневного меню;</li> <li>— проверка закладки и выхода продукции;</li> <li>— снятие и отбор проб;</li> <li>— выполнение натуральных норм питания;</li> <li>— контроль за соблюдением графика выдачи готовой продукции на пищеблоке;</li> <li>— контроль за кладовой на соответствие поставляемых продуктов спецификации;</li> </ul>	
5	<p>Кладовщик</p> <p>Шульга Евгения Владимировна</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение качества продукции при приеме, наличие товаросопроводительных документов;</li> <li>• ведение учетно-отчетной документации;</li> <li>• осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания;</li> <li>• соблюдение правил хранения, товарного соседства; соблюдение температурного режима холодильного оборудования;</li> </ul>	<p>Приказ от 30.08.2024 г № 84/од</p>

**4. 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**

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Показатели</b>	<b>Кратность</b>	<b>Место контроля (количество замеров)</b>	<b>Основание</b>	<b>Форма учета результатов</b>
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной		

		вании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрографии		вентиляцией (1 пробы)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	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, стульчиков) Пищеблок – 5–10 смызов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертий, столов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смызов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, додотовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Санитарно-бактериологическое 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)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	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	Третий блюда (1 проба)		
9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель	22	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	11	1 раз в год	ежегодно
8	Машинист по стирке и ремонту спецодежды (белья)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Рабочий КОРЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Работники пищеблока	3	1 раз в год	ежегодно
13	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

**1.1. Работа:**

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Заведующий производством Повар Кухонный рабочий Мойщик посуды Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.09.2020 № 171835
2	Микроклмат	Заведующий производством Повар Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.09.2020 № 171835

		Мойщик посуды	
3	Шум	Заведующий производством Повар Кухонный рабочий Мойщик посуды Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.09.2020 № 171835

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 16.12.2011 г. 78 № 001910 (Регистрационный номер 1136)

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ,	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель

		СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21		заведующего по АХЧ
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфи- цирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий КОРЗ
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходи- мости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий КОРЗ
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимост и	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством,
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством,
	– кратность проводки;		Ежедневно	Кухонный рабочий
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством,
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	По плану тех. обслуживания	Рабочий по КОРЗ, спецорганизация

Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка Закрытие песочницы	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной После каждой прогулки	Старший воспитатель
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством,
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Кастелянша Воспитатели
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)  – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством,

	<p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)</p>			
--	---	--	--	--

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий КОРЗ
------------------------------	-------------------	---------------------------------------	---------------	--------------

<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<p>- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>- условия доставки продукции транспортом;</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	<p>– сроки и условия хранения пищевой продукции</p> <p>– время смены кипяченой воды</p> <p>– температура и влажность на складе</p> <p>– температура холодильного оборудования;</p> <p>– ...</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	<p>Ежедневно</p> <p>Каждые 3 часа</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Ответственный по питанию, кладовщик</p> <p>Ответственный по питанию</p> <p>Кладовщик</p>
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– поточность технологических процессов</li> <li>– температура готовности блюд;</li> <li>– ...</li> </ul>			Повар
Готовые блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>– суточная проба;</li> <li>- витаминизация;</li> </ul>	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар, медсестра
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дата и время реализации;</li> <li>– ...</li> </ul>		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</li> </ul>	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20		Медработник
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– состояние оборудования, инвентаря и посуды</li> </ul>		Ежедневно	Медработник, Заведующий хозяйством
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;</li> <li>- ...</li> </ul>			Ответственный по питанию

Контроль обеспечения условий образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший воспитатель

<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических	Заведующий

			прививок по эпидемическим показаниям	
--	--	--	--	--

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля.**

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

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении**

которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<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.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>введение карантина;</li> <li>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа 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>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>вызов пожарной службы;</li> <li>эвакуация;</li> <li>приостановление деятельности</li> </ul>

#### 10. Перечень физических факторов, в отношении которых необходима организация инструментальных исследований

исследование	кратность	основание
Лабораторные исследования воды		
Бактериологическое исследование воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, кислотность, железо общее, алюминий, окисляемость,	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21

пермоганатная)		
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 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
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-эпидемиологическим показателям (одна проба)	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Отбор воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте)		СанПиН 2.1.36-84-21
Лабораторные исследования почвы (песка)		
Бактериологическое исследование почвы	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы (1 проба)	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Лабораторное исследование почвы на наличие личинок и куколок мух (1 проба)	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Определение типа почвы	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Общий анализ почвы (грунтов, донных отложений и отходов)	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Санитарно-эпидемиологическое (радиологическое) исследование земельного участка площадью до 100 кв.м	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции т.п.) по микробиологическим показателям (1 проба)	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции т.п.) по паразитологическим показателям (1 проба)	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции т.п.) по химическим показателям (1 проба)	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Отбор проб почвы (грунта) с глубины 0-0,2 м (5 точечных проб с 1 га) с выездом на место	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21
Измерение физических факторов		
Измерение микроклимата в помещении в одной	2 раза в год	СП 2.4.3648-20

точке. Всего 4 помещения для одного адреса (по 2 точки в одном помещении)		СанПиН 2.1.36-84-21 МУК 4.3.2756-10
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата за 1 точку. Всего 4 помещения для одного адреса (по 2 точки в одном помещении)	2 раза в год	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.1.36-84-21 МУК 4.3.2756-10
Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка) Всего 4 помещения для одного адреса (по 3 точки в одном помещении)	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21 МУК 4.3.2756-10
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещенности за 1 точку. Всего 4 помещения для одного адреса (по 3 точки в одном помещении)	2 раза в год	СанПиН 2.1.36-84-21 МУК 4.3.2756-10
Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия ростовозрастным особенностям (1 класс, 1 группа)	2 раза в год	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.1.36-84-21
<b>Лабораторные исследования пищевой продукции</b>		
Подсчет энергетической ценности	1 раз в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение энергетической ценности	1 раз в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение КМАФАнМ	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение БГКП	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение Staphylococcus aureus	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение бактерий рода Proteus	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение ПФК, в т.ч. сальмонелл	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза меню для воспитанников	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Отбор пищевых продуктов (менее 5 проб)	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
<b>Смывы с поверхностей</b>		
Смывы БГКП	1 раз в год	СанПин 3.3686-21
Смывы на иерсинии	1 раз в год	СанПин 3.3686-21
Исследование смынов с объектов внешней среды на наличие РНК	1 раз в год	СанПин 3.3686-21
SARS-COV-2 методом ПЦР (для социальных учреждений)	1 раз в год	СанПин 3.3686-21

Исследование смыков с поверхностей на яйца гельминтов	1 раз в год	СанПин 3.3686-21
Взятие смыков с объектов внешней среды	1 раз в год	СанПин 3.3686-21
<b>Мясо</b>		
Определение КМАФАнМ	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение ПФК, в т.ч. сальмонелл	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение БГКП	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение <i>L-monocytogenes</i> классическим методом	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
<b>Рыба</b>		
Лабораторные исследования рыбы и, рыбопродуктов, рыбной и мясной продукции с целью санитарно-гигиенической оценки ее паразитарной чистоты (1 проба)	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
<b>Овощи</b>		
Определение нитратов	1 раз в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Исследование пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО) Качественное определение	1 раз в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	1 раз в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
<b>Молочные продукты</b>		
Определение КМАФАнМ (только молоко, масло)	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение ПФК, в т.ч. сальмонелл	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение БГКП	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение дрожжей. Плесени (только творог, масло)	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение <i>L-monocytogenes</i> классическим методом	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Определение растительных стеринов	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Определение жирнокислотного состава жировых продуктов	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2 раза в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник

7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством,
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
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 ДОУ
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Заведующий ДОУ

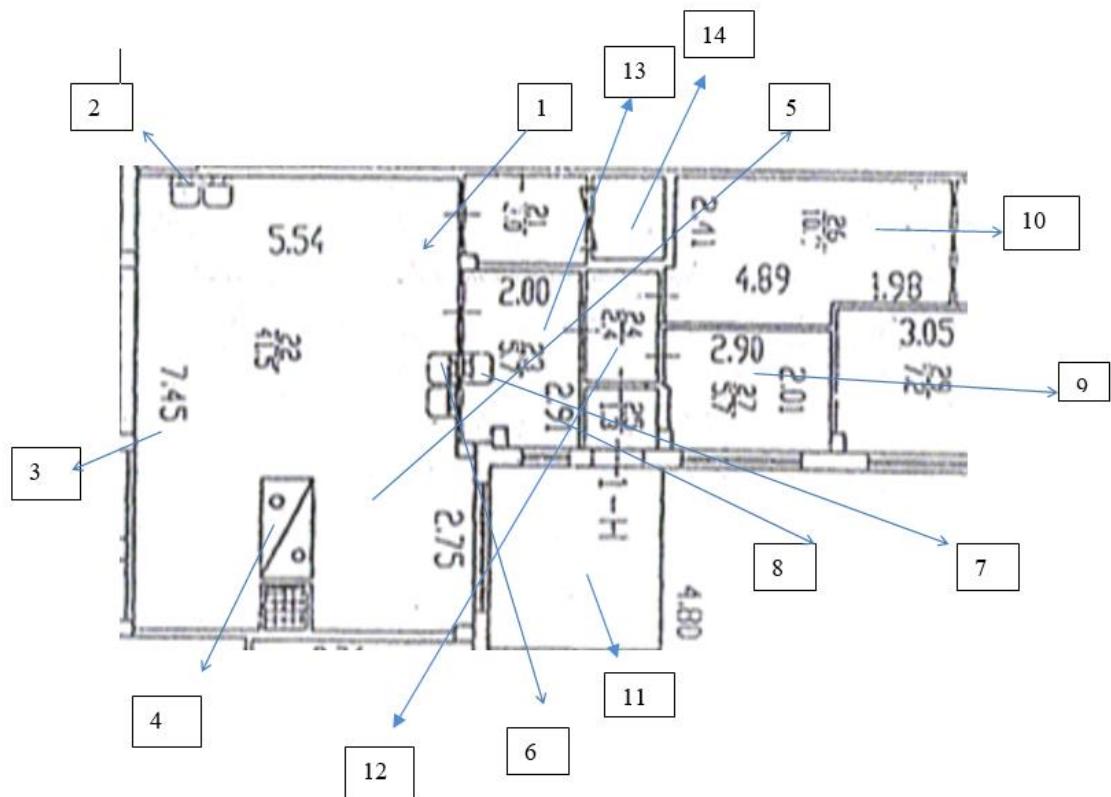
Программу разработали:

Рабочая группа ХАСПП

**Приложение № 1****Перечень оборудования пищеблока ДОУ**

<i>Наименование помещения</i>	<i>Оборудование</i>
Кладовые	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), весы, холодильные шкафы (обеспечивающие возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха.
Сырой цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная машина, моечные ванны, Раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), газовая плита, духовой(жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, мясорубка УКМ, контрольные весы, бактерицидная лампа, моечные ванны для обработки овощей, неподлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, холодильные шкафы (обеспечивающие возможность соблюдения требований СанПин)

## Схема пищеблока ДОУ



1. Раздаточная зона. (Выдача питания на группы).
  2. Зона моечной кухонной посуды.
  3. Зона холодных закусок
  4. Горячий цех.
  5. Сырой цех.
  6. Зона вторичной обработки
  7. Овощной цех первичной обработки
  8. Зона обработки яиц и зелени
  9. Склад для хранения овощей.
  10. Склад пищевых продуктов.
  11. Зона выгрузки.
  12. Зона приемки.
  13. Зона выдачи продуктов на пищеблок.
  14. Раздевалка для сотрудников пищеблока.