

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 159
присмотра и оздоровления Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

Утверждаю:

Заведующий ГБДОУ детского сада № 159
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

Тарасенко И.А.
Приказ № 28 от 09.01.2025

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
ГБДОУ детском саду № 159 Адмиралтейский района Санкт-Петербурга**

г. Санкт-Петербург
2025 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 159 присмотра и оздоровления Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 159 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга)
ИНН	7826127370
ОГРН	1027810293917
Номер Телефона	8-812-316-11-83
Адрес электронной почты	gbdou159@mail.ru
Тип объекта	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Дошкольное образование
Лицензия на ведение образовательной деятельности	№ 2833 от 23.03.2017 срок действия бессрочно
Юридический адрес	190013, г. Санкт-Петербург, ул. Бронницкая д.33, литер А., помещение 1-Н
Фактический адрес	190013, г. Санкт-Петербург, ул. Бронницкая д.33, литер А., помещение 1-Н
Характеристика помещений	
Тип строения	Встроенное помещение в жилой дом с 1 по 2 этажи, 6-х этажного дома
Площадь	1150,00 кв. м
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Городская - централизованная
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованные (в наличии водонагреватели на случай аварийных отключений)
Система канализации	Подключено к городской сети канализации

2. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	• «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» • «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; • «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2	Методист	• «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3	Заведующий хозяйством	• «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических, профилактических) мероприятий» • «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; • «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4	Ответственный по питанию	• «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» • «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; • «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

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

- 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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 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 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 пищевых продуктов»;
- 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 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»;

4.Производственный контроль за пищевой продукцией, параметры контроля, периодичность контроля, ответственные лица, нормативные документы

№ п/п	Объект контроля/этап	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля

1) Сырье, продукция, упаковка, материалы:						
1a	Контроль на этапе приемки продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности	- каждая партия	Бракеражная комиссия	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции СП2.3.6.3668-20
			- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающие прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельство о государственной регистрации	- каждая партия		
			- наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировки безопасности упаковки)	- каждая партия		
			- оценка состояния упаковки (целостность) – транспортной, потребительской	- каждая партия		

			- оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, представляемых поставщиком)	- при наличии (в соответствии договорам поставки)		
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условий хранения пищевой продукции	- ежедневно	Заведующий хозяйством	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции СП2.3.6.3668-20;
			-оценка маркировки, сроков годности	-каждая партия		
			- оценка состояния упаковки	- каждая партия		
			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- каждая партия		
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физик-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой	Сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	- каждая партия	Заведующий хозяйством	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды
			- оценка состояния упаковки	- каждая партия		

	продукции к процессам производства		- оценка соответствие продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- каждая партия - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции.	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	пищевой продукции СанПин 2.3/2.4.3590-20; ТУ и технологические инструкции на продукцию;
1г	Контроль на этапе технологического процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля- продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологического производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства - 1 раз в год	Бракеражная комиссия Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20; ТУ и технологические инструкции на выпускаемую продукцию;

1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: 1)органолептически м 2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3)микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологические 6) радиологические	- каждая партия с регистрацией в журнале	Бракеражная комиссия	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: ГОСТ, СТО, ТУ на выпускаемую продукцию
				-2 раза в год в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска.	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	
2)	Производственное оборудование и инвентарь					
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля (градусник, термощуп); средств измерения (весы).	- перед началом работы	Каждый работник на своем рабочем месте	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20;
			-визуальная оценка состояния производственного инвентаря	- перед началом работы	Каждый работник на своем рабочем месте	

			- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, проверка средств автоматического контроля;	- с 15 по 31 числа каждого месяца в соответствии с планово предупредительным осмотром и ремонтом; в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования	По договору со специализированной организацией	
			Поверка средств измерения (весы).	-1 раз в год	По договору со специализированной организацией	
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
За	Контроль за функционированием инженерных систем	- естественная вентиляция и система приточно-вытяжной вентиляции	- визуальная оценка исправности инженерных систем	- ежедневно перед началом работы	Каждый работник на своем рабочем месте	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20;
			- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- с 15 по 31 числа каждого месяца в соответствии с планово-предупредительным ремонтом, обслуживания и осмотров.	По договору со специализированной организацией	
		-водоснабжение -водоотведение -освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем	- ежедневно перед началом работы	Каждый работник на своем рабочем месте	
3б	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Каждый работник на своем рабочем месте.	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20;

4)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические -санитарно-химические -физико-химические -радиологические	- 1 раза в год	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3590-20; СанПин 1.2.3685-21; СанПин 2.1.3684-21
4б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	-визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	- каждая партия в момент закупки	Заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3590-20;
			- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	- 1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	
			- лабораторный контроль дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- 1 раза в год	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	

4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- лабораторный контроль смывов(БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	- 1 раз в год не менее 10 смывов	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011;
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляется непосредственные контакты работников с продовольственными (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров	-при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью	Заведующий	ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3590-20; Приказ Минздрава России № 29 от 28.01.2021;
			- оценка отсутствия-наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых	- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале	Заведующий, заведующий хозяйством.	
			-опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника	- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		

			- визуальный контроль за качеством обработки рук	- ежедневно до начала работы и в течении работы	Самоконтроль. Заведующий хозяйством.	
			- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	- ежедневно до начала работы и в течении работы		

5. 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.

5.1

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	- замер температуры воздуха; - относительная влажность; - скорость воздушного потока.	- 1 раза в год	Музыкально-спортивный зал.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.2.3670-20	Протокол
		- замер температуры воздуха	- 1 раз в месяц			Журнал
2	Контроль искусственной освещенности	- замер уровня искусственной освещенности	- 1 раз в год	Групповые ячейки, музыкально-спортивный зал.		Протокол
		- состояния осветительных приборов (работа электрических осветительных ламп)	- 1 раз в месяц			Журнал

3	Оценка параметров шума	- наличие постороннего шум от работающего оборудования и техники	- 1 раз в месяц	Рабочие места сотрудников	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал
---	------------------------	--	-----------------	---------------------------	--------------------	--------

5.2 Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции и окружающей среды

№ п/п	Наименование исследований	Количество Исследования, шт.
Лабораторные исследования воды водопроводной (холодная/горячая) (2 пробы воды 1 раз в год)		
1	Отбор проб воды холодного водоснабжения	1
2	Отбор проб воды горячего водоснабжения	1
3	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli, Энтерококки, колифаги	2
4	Химический анализ холодной воды	1
5	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (pH), железо общее)	1
6	Отбор проб воды на бактериологический анализ	1
7	Анализ воды на легионеллы (горячая вода)	2
8	Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения	8
9	Экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям	2
10	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по санитарно-химическим показателям	2
Инструментальные измерения: освещенность, микроклимат, мебель, ЭМИ по раб местам		
11	Измерение и расчет показателей освещенности	20
12	Измерение микроклимата в помещении (групповые ячейки)	8
13	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов.	1
14	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росту-возрастным показателям детей	4

	Лабораторные исследования воздуха (музыкально-спортивный зал):	
15	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воздуха закрытых помещений	2
	Пищевая продукция, буфетные группы	
16	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	2
17	Отбор проб пищевых продуктов	2
	<i>Микробиологические исследования:</i>	
18	Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	6
19	Определение рода бактерий <i>Proteus</i>	4
20	Определение БГКП	7
21	Определение КМАФАнМ	6
22	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	7
23	Определение достаточности термической обработки	1
24	Определение <i>L.monocytogenes</i> классическим методом	3
25	Подсчет энергетической ценности (по факту)	1
26	Определение энергетической ценности (по факту)	1
27	Определение жирнокислотного состава жировых продуктов	1
28	Определение дрожжей, плесени	1
29	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на цисты простейших, ооцисты криптоспоридий	20
30	Определение нитратов	1
31	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной и растительной продукции	1
32	Взятие смывов с объектов внешней среды	5
33	Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	20
34	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	20
35	Бактериологические исследования смывов на иерсинии	5
36	Исследование дезинфицирующего средства на соответствие требованиям нормативных документов титриметрическим методом (1 проба)	1

37	Исследование смывов с поверхностей оборудования, приборов, мебели и др. на выявление возбудителя COVID-19	5
38	Бактериологические исследования смывов на условно- патогенную микрофлору, в т.ч. НФГОВ после разрушения (деструкцией) матрикса биопленки	2
39	Взятие смывов с объектов внешней среды с индикацией и разрушением (деструкцией) матрикса биопленок	2

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

№ п/п	Профессия	Количество во человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка к аттестации
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Методист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатель	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Помощник воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в год
10	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
11	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в год
12	Рабочий КОРЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Электромонтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

7. 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	2 раза в день (утро, вечер)	Заведующий по хозяйству
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	2 раза в день (утро, вечер)	Заведующий по хозяйству
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий, заведующий хозяйством.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченной воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинские работники по договору
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	ежемесячно	Медицинские работники по договору
Журнал учета и выдачи направлений на медицинский осмотр работникам	По факту	Заведующий
Журнал учета выдачи направлений на психиатрическое освидетельствование		
Личные медицинские книжки сотрудников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий по хозяйству
Журнал визуального производственного контроля.	По факту	Заведующий по хозяйству
Экспертные заключения и протоколы лабораторных исследований	По факту	Аккредитованные организации по договору

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

8.1. Выпускаемая продукция:

№ п/п	Вид	Документ
1	Производство готовой пищевой продукции	Санитарно-эпидемиологическое заключение № 78-20-04Ф-03.007Л 50290 от 25.10.2023 Санитарно-эпидемиологическое заключение № 78-20-04Ф-03.007.Л 26796 от 19.06.2023
2	Реализация и хранение готовой пищевой продукции.	

8.2. Вид деятельности:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Лицензия на ведение образовательной деятельности	№ 2833 от 23.03.2017 срок действия бессрочно

8.3. Потенциальная опасность для человека:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Микроклимат	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 23.04.2021 № 307627
2	Тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий, помощник воспитателя	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.08.2024 № 932722

9. 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
Контроль содержания помещений, оборудования				
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	- ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		-2 раза в месяц	Специализированная организация по договору
	– уничтожение		По необходимости	
дератизация	– профилактика		- ежедневно	Заведующий хозяйством

	– обследование	СанПиН 3.3686-21	- 2 раза в месяц	Специализированная организация по договору
	– уничтожение		По необходимости	
Освещенность помещений	– наличие и состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	- ежедневно	Каждый работник на своем рабочем месте
			- 1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Микроклимат помещений	– температура воздуха; – кратность проветривания; – влажность воздуха (склад пищеблока)	СП 2.4.3648-20	-ежедневно , в течении дня	Каждый работни на своем рабочем месте
			- 2 раза в день	Заведующий хозяйством
шум	– наличие источников шума в помещениях	СП 2.4.3648-20	- ежедневно	Каждый работни на своем рабочем месте
			- 1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Вывоз ТБО	-наполнение баков	СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в день (утро, вечер)	Специализированная организация по договору
Стирка белья	-контроль санитарного состояния	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Специализированная организация по договору
Дезкамерная обработка мягкого инвентаря	- контроль санитарного состояния	СП 2.4.3648-20	1 раз в год	Специализированная организация по договору
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции				
Приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством

	– условия доставки продукции транспортом			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– температура в холодильном оборудовании			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждое блюдо	Ответственный по питанию, повар
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд			
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждое приготовленное блюдо	Повар
	– органолептическая оценка; – дата и время реализации готовых блюд		Каждое блюдо	Бракеражная комиссия
Обработка посуды и инвентаря	– приготовление дезинфицирующих растворов (в	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Работники пищеблока

	соответствии инструкции)			
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий в кабинетах, игровых.	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август-сентябрь, январь)	Воспитатели, медицинские работники по договору
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август-сентябрь, январь)	Воспитатели
Показатели организации образовательного процесса	Соблюдение режима дня на возрастных группах в соответствии санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи,	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	В соответствии с графиком	Заведующий, заведующий хозяйством, методист

	гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания			
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний фильтр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медицинские работники по договору
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686- 21	1 раз в месяц	Медицинские работники по договору
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686- 21	Проба – 1 раз в год или по медицинским показаниям. Вакцинация в соответствии «Национальному календарю профилактических прививок для детей»	Медицинские работники по договору
Использование здоровьесберегающих технологий и мероприятий.	Мероприятие	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели и специалисты, методист.
Профилактика заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686- 21.	План работы медицинского персонала, мероприятия в случаи карантина	Заведующий, медицинские работники по договору

	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	При карантинном режиме	Методист, воспитатели.
	План работы по безопасности жизнедеятельности	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Методист, воспитатели, специалисты.
Контроль здоровья воспитанников				
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 для детей», по эпикризным срокам.	Заведующий, медицинские работники по договору
Периодические медицинские осмотры детей	План медицинских осмотров.	приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10 августа 2017 г. N 514н		медицинские работники по договору
Лист контроля здоровья	-группа здоровья, антропометрия 3 раза в год		Сентябрь, январь, май	медицинские работники по договору

10. 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	• Прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• ежедневно влажная уборка помещений с моющих и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	• вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

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	По необходимости	заведующий хозяйством
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При изменении штата и по необходимости	заведующий

3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При изменении штата и по необходимости	Заведующий, заведующий хозяйством
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	По графику	заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков Аттестации	При приеме на работу и по необходимости	заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий, заведующий хозяйством
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	заведующий
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 хозяйством
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию органов контроля	заведующий

Программу разработала:

Заведующий хозяйством _____ А.В. Лаврентьева