

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад
комбинированного № 112
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
_____ О. А. Соколова

Приказ от 01.09.2025 г. № 32/1-р

**Программа (план) производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и норм и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад
комбинированного вида №112 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

Объект: детский сад

Адреса местонахождения: 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н

190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК

196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52н, 44н

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №112 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад комбинированного вида № 112 Адмиралтейского района СПб)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	85.11
Юридический адрес:	190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н
Фактический адрес:	190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК 196084, Город Санкт-196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52н, 44н
Характеристика здания	
Тип строения	190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н - помещение; 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК - помещение; 196084, Город Санкт-196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52н, 44н - помещение
Площадь	190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н - 985 кв.м.; 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК - 794,8 кв.м.; 196084, Город Санкт-196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52н, 44н – 1576,2 кв.м.

Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; осуществления образовательной деятельности	оборудование для
Характеристика инженерных систем		
Освещение	естественное и искусственное	
Система вентиляции	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 осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011г № 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»;
 - 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»;

Настоящая новая Программа производственного контроля в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад комбинированного вида №112 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее -ДОУ) регламентирует в 2025/2026 учебном году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха обучающихся в дошкольном образовательном учреждении.

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

Целью производственного контроля в ДОУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся 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 осуществляемой 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 ДОУ;
- 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 в ДОУ 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 детского сада или других существенных изменений деятельности.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование (организационно-правовая форма): Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 112 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга.
Юридический адрес: 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н Адреса местонахождения: 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК 196084, Город Санкт-196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52н, 44н
Виды деятельности: дошкольное образование, организация присмотра и ухода за детьми
Свидетельство о государственной регистрации права (право оперативного управления) 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н – Договор безвозмездного пользования № 11-Б139354 от 12.03.2007 г. 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК - Договор безвозмездного пользования № 11-Б139683 от 05.06.2006 г. 196084, Город Санкт-196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52н, 44н - Право оперативного управления рег. № 3430В0001Н0004 от 14.04.2022 г. – Договор дарения движимого и недвижимого имущества № 3-2022/УРИ от 18.02.2022

ППК регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующего вида деятельности: производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований. В программе определены лица, организации, лабораторные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Характеристика Учреждения

Наименование юридического лица: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №112 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

Сокращенное наименование: ГБДОУ детский сад комбинированного вида № 112 Адмиралтейского района СПб

ОГРН 1027810291761 ИНН 7826051410 КПП 783901001

Юридический адрес: 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н

Адрес местонахождения:

190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н

190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК

196084, Город Санкт-196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52н, 44н

Тип объекта:

Помещения пищеблоков - места приготовления пищи и места для приема пищи в групповых помещениях.

Вид деятельности осуществляемый на объекте: производство пищевой продукции, организация и реализация готовой пищевой продукции потребителям.

Заключены договоры:

- договор № 112-ПРК-2025 от 09.01.2025 на оказание услуг по проведению комплексных лабораторных исследований для Государственных бюджетных образовательных учреждений, подведомственных администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга в 2024 году в рамках программы производственного контроля, заключен с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»;
- договор № ДиД/112-2025 от 14.11.2024 на оказание услуг по дезинсекции, дератизации и дезинфекции помещений и территории, заключен с ООО "СЛУЖБА ГИГИЕНЫ";
- договор № 1271189-2024/ТКО от 22.03.2024 на оказание услуг по обращению с твёрдыми коммунальными отходами, заключен с АО «Невский экологический оператор»;
- договор № МУСОП-112 от 11.11.2024 на оказание услуг по вывозу пищевых отходов в 2026 году, заключен с АО "Автопарк № 1 "Спецтранс";
- договор № МЕД/25/112 от 18.12.2024 на оказание услуг по проведению периодических медицинских осмотров (обследований) работников с внесением всех данных в медицинскую книжку и по оформлению выписки из медицинской карты, подведомственных администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга в 2024 году, заключен с ООО «ЮНИОНМЕД»;
- договор № ДМИ/112/25 от 23.09.2024 на оказание услуг по санитарной обработке и дезинфекции озоном вещей и постельных принадлежностей в 2025 году, заключен с ООО "Городская Дезинфекционная Станция";
- договор № РВ2-112 от 01.09.2025 на оказание услуг по организации и проведению лабораторных исследований на наличие золотистого стафилококка, возбудителей дизентерии, сальмонеллезов и эшерихиозов, выявление и дифференциация РНК ротавирусов группы А , норовирусов 2 генотипа, астровирусов в клиническом материале методом ПЦР, заключен с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»;

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗДАНИЙ, ПОМЕЩЕНИЙ

190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н

Детский сад располагается во встроенном жилом здании на 1 и 2-ом этаже на 4 группы. Общая площадь помещений – 985 кв.м.

Перечень помещений и их функциональное назначение:

1. Групповые
2. Пищеблок
- 3 Медицинский блок
4. Прачечная
5. Универсальный зал

ХАРАКТЕРИСТИКА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ

Наличие естественного освещения: имеется, через оконные проемы.

Искусственное освещение: светодиодные лампы.

Система вентиляции: естественная, механическая приточно-вытяжная.

Система отопления: централизованная.

Система канализации: централизованная.

Система водоснабжения: централизованная.

ШТАТ СОТРУДНИКОВ

1. заведующий – 1 чел.
2. заведующий хозяйством - 1 чел.
3. воспитатель - 7 чел.
4. логопед – 1 чел.
5. инструктор по физической культуре – 1 чел.
6. помощник воспитателя - 4 чел.
7. повар - 1 чел.
8. музыкальный руководитель – 1 чел.
9. педагог-психолог – 1 чел.
10. документовед – 1 чел.
11. старший воспитатель -1 чел.
12. машинист по стирке и ремонту спецодежды – 1 чел.
13. рабочий КОРЭ - 1 чел.
14. Специалист по закупкам – 2 чел.

Круглосуточное пребывание детей: нет.

ПЭВМ для обучения детей: нет.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗДАНИЙ, ПОМЕЩЕНИЙ

190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК

Детский сад располагается во встроенном жилом здании на 1 и 2-ом этаже на 3 группы. Общая площадь помещений – 794,8 кв.м. **Перечень помещений и их функциональное назначение:**

1. Групповые
2. Пищеблок
- 3 Медицинский блок
4. Прачечная
5. Универсальный зал

ХАРАКТЕРИСТИКА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ

Наличие естественного освещения: имеется, через оконные проемы.

Искусственное освещение: светодиодные лампы.

Система вентиляции: естественная, механическая приточно-вытяжная.

Система отопления: централизованная.

Система канализации: централизованная.

Система водоснабжения: централизованная.

ШТАТ СОТРУДНИКОВ

1. Заместитель заведующего по АХР – 1 чел.
2. воспитатель - 6 чел.
3. помощник воспитателя - 3 чел.
4. повар -1 чел.
5. уборщик служебных помещений – 1 чел
6. музыкальный руководитель – 1 чел.
7. учитель-логопед – 1 чел.
8. кухонный рабочий – 1 чел.
9. специалист по охране труда – 1 чел.
- 10 кладовщик

Круглосуточное пребывание детей: нет.

ПЭВМ для обучения детей: нет.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗДАНИЙ, ПОМЕЩЕНИЙ

196084, Город Санкт-196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52

Детский сад располагается во встроенном жилом здании на 1 и 2-ом этаже на 4 группы. Общая площадь помещений – 3846,1 кв.м.

Перечень помещений и их функциональное назначение:

1. Групповые
2. Пищеблок
- 3 Медицинский блок
4. Прачечная
5. Универсальный зал

ХАРАКТЕРИСТИКА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ

Наличие естественного освещения: имеется, через оконные проемы.

Искусственное освещение: светодиодные лампы.

Система вентиляции: естественная, механическая приточно-вытяжная.

Система отопления: централизованная.

Система канализации: централизованная.

Система водоснабжения: централизованная.

ШТАТ СОТРУДНИКОВ

1. заведующий хозяйством -1 чел.
2. воспитатель - 8 чел.
3. старший воспитатель - 1 чел.
4. помощник воспитателя – 4 чел.
5. логопед – 3 чел.
6. музыкальный руководитель – 1 чел.
7. инструктор по физической культуре – 1 чел.
8. повар - 1 чел.
9. уборщик территории – 1 чел.
10. электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования – 1 чел.
11. рабочий КОРЗ - 1 чел.
12. Уборщик служебных помещений 1чел
13. Машинист по стирке и ремонту спецодежды – 1чел.
14. Мойщик посуды- 1 чел.
15. Кладовщик – 1 чел.
16. Кухонный рабочий – 1 чел.

Круглосуточное пребывание детей: нет.

ПЭВМ для обучения детей: нет.

3. Производственные помещения ПИЩЕБЛОКА

190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2

1. Пищеблок
2. Овощной цех
3. Холодный цех
4. Моечный цех
5. Кладовая

Производственные помещения ПИЩЕБЛОКА

190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК

1. Горячий цех
2. Холодный цех
3. Моечная
4. Кладовая

Производственные помещения ПИЩЕБЛОКА

196084, Город Санкт-196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52, 44н

1. Кладовая охлажденных продуктов
2. Помещение уборочного инвентаря
3. Кладовая овощей
4. Кладовая сухих продуктов
5. Кладовая пищевых продуктов
6. Моечная оборотной тары
7. Цех предварительной обработки овощей
8. Овощной цех
9. Мясорыбный цех
10. Моечная кухонной посуды
11. Горячий цех
12. Холодный цех
13. Раздаточная
14. Комната приема пищи персонала

4.Производственные помещения БУФЕТНЫХ в групповых помещениях.

ЗОНА ХРАНЕНИЯ (кратковременная)	ЗОНА ПОДГОТОВКИ ГОТОВЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИДЕЛИЙ К РАЗДАЧЕ	ЗОНА МЫТЬЯ ПОСУДЫ	ЗОНА ХРАНЕНИЯ ЧИСТОЙ ПОСУДЫ	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (отходов)	ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ (вспомогательных средств)
Зона кратковременного хранения	Стол	Двухгнездные моечные ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды	Навесные полки	Тара для сбора пищевых отходов	Моющих и дезинфицирующих средств
		Паровая посудомойка (обеззараживающая)			Уборочного материала и вспомогательных средств

Административно-бытовые помещения пищеблока: кабинеты для персонала, комната личной гигиены (душевая) для сотрудников, раздевалка для персонала, туалет для персонала, зоны для хранения уборочного инвентаря.

Характеристика инженерных систем:

Естественное освещение: имеется.

Искусственное освещение: имеется централизованное, по договору. Учреждение оснащено освещением: люминесцентные, светодиодные лампы, галогеновые лампы, лампы накаливания.

Система отопления: имеется централизованная, по договору.

Система горячего водоснабжения: имеется централизованная, по договору.

Система холодного водоснабжения: имеется централизованная, по договору.

Система водоотведения (канализация): имеется централизованная, по договору.

Система вентиляции и кондиционирования: имеется система естественная /приточная/ вытяжная/ приточно-вытяжная/система кондиционирования.

Характеристика прилегающей территории:

Территория: прилегающая к зданию территория газон и грунт, благоустроена, спланирована, имеются подходы и подъезды с твердым покрытием.

Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне приемки: имеется асфальтированная площадка для размещения под разгрузку автотранспорта, обслуживающего данный объект.

Точка приема мусора (190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н; 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК , наличие

мусороприемных камер (196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52н, 44н),

5. Организационно - административные мероприятия

№	РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1	2	3	4
1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий	При создании объекта, или при смене основных должностных лиц ответственных за ППК
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте.	Заведующий	При формировании штата
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	Заведующий	При формировании штата
4.	Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил.	Заведующий	При формировании штата
5.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	Заведующий	1 раз в 5 лет
6.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	Заведующий	1 раз в год и при приеме на работу, при эпид. ситуации
7.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых Учреждением самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований.	Заведующий	По графику

8.	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).	Заведующий Заместитель заведующего по АХР	Постоянно
9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР	Постоянно
10.	Оценка эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их технической исправности. Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР	1 раз в год 2 раза в год по договору с аккредитованной организацией
11.	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР	Постоянно по договору с аккредитованной организацией.
12.	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР	Постоянно
13.	Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР	Постоянно
14.	Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Заведующий ответственное лицо санитарный врач	При необходимости
15.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объёма медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР санитарный врач	По графику
16.	Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР	Постоянно

17.	При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР	Немедленно
18.	Определять меры по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий	При выявлении
19.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР	Ежегодно
20.	Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора по их запросам.	Заведующий	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора.

а. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПОСТУПАЮЩЕГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	№ Критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля Регистрационно-учетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
Поступающие партии пищевых продуктов	Автотранспортное средство, склад	1) Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (удостоверение о качестве изготовителя, декларация соответствия, товарно-транспортная накладная. 2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил.	1.1	Каждая поступающая партия,	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ФЗ №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Кладовщик Завхоз Повар Ответственное лицо по закупкам
			1.2	визуальный контроль	СП 2.3.6.3668 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» от 20.11.2020 г	Журнал входного контроля продовольственного сырья
			1.3		СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля	Лист проверки продукта при получении

		<p>4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции.</p> <p>5) Контроль за наличием санитарного паспорта.</p> <p>6) Лабораторный контроль пищевой продукции и продовольственного сырья по физико-химическим и микробиологическим показателям.</p>	<p>1.4</p> <p>1.5</p> <p>1.6</p>	<p>Органолептические показатели по НД продукцию</p> <p>Не реже 1 раза в 6 месяцев</p>	<p>за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических мероприятий» (с изменениями от 01.01.2021г).</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания 27.10.2020 г.</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями 01.01.2021 г.)</p>	<p>Товарно-транспортные накладные</p> <p>Декларации о соответствии поступающего сырья</p> <p>Ветеринарные свидетельства на поступающее сырье</p> <p>Журнал по контролю скоропортящихся продуктов</p> <p>Аккредитованная организация.</p> <p>Протокол</p> <p>Договор на оказание услуг</p> <p>Журнал учета лабораторного контроля продукции</p>
--	--	---	----------------------------------	---	---	--

6. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс	Производственные помещения	1) Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	2.1	Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Завхоз, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием – Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептур, Журнал бракеража готовой пищевой продукции, Журнал обработки овощей, фруктов без термической обработки, Журнал обработки яиц, Чек-лист дефростации, Чек-лист хранения п/ф
Поточность технологических процессов	Производственные помещения, складские помещения, столовые залы	1) Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала.	2.2	Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.	Завхоз Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач педиатр и/или Медицинская сестра) Схема движения производственных потоков
		2) Соблюдение режима приема пищи и рациона питания	2.3	Постоянно	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептур, Журнал бракеража готовой пищевой продукции, Журнал контроля за рационом питания

Реализуемая продукция	Производственные помещения, столовые залы	1) Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям	3.4	Не реже 1 раза в 6 месяцев	ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Повар Завхоз Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием – Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Аккредитованная организация Протокол Договор на оказание услуг Журнал учета лабораторного контроля продукции.
		2) Исследование блюд ЛПП на калорийность. Суточный рацион питания.	3.5			
		3) Исследование по витаминизации блюд.	3.6			

г. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТРАНСПОРТИРОВКИ, ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Хранение пищевых продуктов и хранение готовой пищевой продукции (промежуточно с момента приготовления до реализации)	Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара	<u>Контроль на этапе хранения 1)</u> Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. Температурно-влажностного режима).	4.1	Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (с изменениями от 01.01.2021 г.)	Кладовщик Завхоз Повар
		2) Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров)	4.2	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.	Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)
		3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства.	4.3	Ежедневно	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Журнал по контролю за доброкачеством особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок
		4) Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов.	4.4	Ежедневно		
		5) Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки).	4.5	Ежедневно	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений	

Реализация готовой продукции	Производственные помещения, столовые залы	<p><u>Контроль на этапе реализации</u></p> <p>1) Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря (щипцы, лопатки, ложки и т.д.), маркировка инвентаря и т.д.</p> <p>2) Контроль сроков реализации продукции.</p> <p>Срок раздачи готовых блюд не более 2 часов. (в т. ч снятие с реализации пищевых продуктов признанных не соответствующими требованиям нормативной и технической документации).</p>	4.6	Ежедневно	<p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (с изменениями от 01.01.2021 г.)</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.</p>	<p>Завхоз</p> <p>Повар</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</p> <p>Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений</p> <p>Акты изъятия из оборота недоброкачественной продукции</p> <p>Журнал происшествий</p>
			4.7	Ежедневно		

д. КОНТРОЛЬ ЗА САНИТАРНО - ТЕХНИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	1) Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	5.1	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Завхоз, Повар, Инженерно-техническая служба, Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования, Журнал санитарного состояния пищеблока, Журнал учета ультрафиолетовых ламп.
Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	1) Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию. Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале.	5.2	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Заместитель заведующего, Завхоз, Аккредитованная организация, Протокол, Договор на оказание услуг, Журнал происшествий.
Оборудование и инвентарь	Производственные помещения, складские	1) Контроль за техническим состоянием технологического, холодильного и технологического оборудования.	5.3	1 раз в год, а также при каждой контрольной проверке и после проведения ремонтных работ и технического обслуживания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Заместитель заведующего, Завхоз, Инженерно-техническая служба, Аккредитованная организация, Договор на оказание услуг, Журнал осмотра и учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования.

**е. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

1	2	3	4	5	6	7
Соблюдение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Весь объект	1) Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора.	6.1	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Заместитель заведующего Завхоз Повар Журнал санитарного состояния пищеблока
		2) Контроль за санитарным содержанием производственных и бытовых помещений, оборудования, инвентаря.	6.2	Постоянно		
		3) Контроль: -за наличием договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, -за эффективностью дератизационных мероприятий, -за эффективностью дезинсекционных мероприятий.	6.3	1 раз в месяц	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» от 25.05.2022 г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Заместитель заведующего по АХР Завхоз Аккредитованная организация Договор на оказание услуг Журнал дезинсекции и дератизации
		4) Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день), в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем. 5) Контроль за режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря. 6) Контроль: -за обеспеченностью уборочным	6.4 6.5 6.6	1 раз в месяц Постоянно Постоянно При каждом использовании	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» от 25.05.2022 г. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования Журнал проведения генеральных уборок Журнал учёта график профилактических уборок Журнал учета дезинфекции

		<p>инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения;</p> <p>- за наличием промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения;</p> <p>- за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств.</p>				
Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	<p>1) Контроль:</p> <p>- за благоустройством и санитарным содержанием территории,</p> <p>- за оборудованием площадки для сбора мусора;</p> <p>- за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.</p>	6.7	Постоянно	<p>СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» от 25.05.2022 г.</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p>Договор на оказание услуг</p>
Оборудование инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда	Производственные помещения	<p>1) Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП)</p> <p>2) Контроль обработки санитарной одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП).</p>	6.8	Не реже 1 раз в 3 месяца	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР</p> <p>Завхоз</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием – Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p>Протокол Журнал учета лабораторного контроля продукции</p>

ж. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

1	2	3	4	5	6	7
Система вентиляции	Весь объект	1) Исследование эффективности работы систем вентиляции и кондиционирования, их техническая исправность. 2) Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования.	7.1	1 раз в год и после реконструкции, модернизации	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» от 25.05.2022 г.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР
			7.2	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Аккредитованная организация Договор на оказание услуг
Условия труда персонала	Весь объект (рабочие места)	1) Измерение параметров микроклимата: -температура воздуха, -скорость движения воздуха, -относительная влажность. 2) Измерение уровней искусственной освещенности. 3) Измерение уровней шума от технологического и вентиляционного оборудования.	7.3	2 раза в год (теплый и холодный периоды) 1 раз в год 1 раз в год	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» (с изменениями от 01.01.2021 г.) МУ 2.2.4.706-98 СанПиН	Заведующий Заместитель заведующего по АХР Завхоз
			7.4		СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	Аккредитованная организация
			7.5		СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»	Протокол, Договор на оказание услуг

Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)	7.6	1 раз в 6 месяцев	<p>СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".</p> <p>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" (с изменениями на 14.02.2022 г.).</p> <p>СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.</p>	<p>Заведующий</p> <p>Заместитель заведующего по АХР</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p>Протокол, Договор на оказание услуг</p> <p>Журнал учета лабораторного контроля</p>
----------------------------------	-------------	--	-----	-------------------	--	--

3. КОНТРОЛЬ ЗА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНОЙ И ОБУЧЕНИЕМ ПЕРСОНАЛА

1	2	3	4	5	6	7
Условия труда персонала	Персонал	<p>1) Контроль за наличием личных медицинских книжек.</p> <p>2) Контроль своевременности прохождения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -медицинских осмотров, -прививок, -гигиенической аттестации -аттестация рабочих мест СОУТ 	8.1 8.2	Постоянно Согласно графика прохождения медицинского осмотра 1 раз год	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г</p>	<p>Заведующий</p> <p>Заместитель заведующего по АХР</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием – Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p>Личные медицинские книжки</p> <p>График прохождения медицинских осмотров сотрудниками</p> <p>Журнал учета результатов медицинских осмотров работников</p>
		3) Контроль за наличием шкафов для одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.	8.3	Постоянно	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г</p>	<p>Заведующий</p> <p>Заместитель заведующего по АХР</p>

Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала	Персонал	1) Контроль за наличием достаточного количества: - чистой санитарной или специальной одежды (наличие договора на централизованную стирку сан. одежды персонала). - средств для мытья и дезинфекции рук. 2) Контроль за наличием аптечки первой медицинской помощи. 3) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников. 4) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.	8.4	Ежедневно Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.	Заведующий
			8.5	Ежедневно	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г	Заместитель заведующего
			8.6	Ежедневно перед началом работы		Завхоз
			8.7			Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием – Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)
Условия обучения персонала	Персонал	1) Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля. 2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ. 3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля	8.8	1 раз в год и при приеме на работу и при изменении технологического процесса	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.	Заведующий
			8.9		СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г.	Заместитель заведующего по АХР
			8.10	1 раз в 5 лет	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	Завхоз Инженерно-техническая служба
					Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ	

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

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений
2	Старший воспитатель	контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений
3	Медицинский работник (по согласованию)	контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю
4	Завхоз	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды; контроль организации питания; ведение учетной документации
5	Специалист по охране труда	гигиеническая подготовка работников; ведение контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

7.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	Микро-климат	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; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
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, стульчаков) 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)	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 смывов)	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, доготовочном (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 исследуем ого 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	Третьи блюда (1 проба)		

8.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	Заместитель заведующего по АХРпо АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Завхоз	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатель	21	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный руководитель	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Специалист по закупкам	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Помощник воспитателя	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Повар	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Электромонтёр по ремонту и обслуживанию электрооборудования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

В соответствии с Приказом Минздрава России от 28 января 2021 г. N 29н Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (с изменениями на 1 февраля 2022 года)

Наименование работ и профессий	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов ^{1,2,3}	Лабораторные и функциональные исследования ^{1,2}	Дополнительные медицинские противопоказания ⁴
<p>п.23 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)</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог</p>	<p>Рентгенография грудной клетки 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</p> <p>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</p> <p>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям</p>	<p>Заболевания и бактерионосительство:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) кишечные инфекции; 2) активный туберкулез органов дыхания; последствия хирургического лечения или выраженные остаточные изменения легких и плевры, сопровождающиеся дыхательной (легочной) недостаточностью II степени и более; при неэффективности лечения или отказе от него. Активный прогрессирующий, генерализованный туберкулез с сочетанным поражением различных органов и систем, независимо от характера течения, давности и исхода; 3) сифилис в заразном периоде; 4) гонорея в заразном периоде (при поступлении на работу); 5) гельминтозы; б) хронические и затяжные психические расстройства с тяжелыми стойкими или часто обостряющимися болезненными проявлениями; 7) воспалительные заболевания центральной нервной системы: тяжелые формы заболеваний, их последствия в виде выраженных функциональных нарушений;

				<p>8) систему, экстрапирамидные и другие двигательные нарушения, демиелинизирующие болезни центральной нервной системы: тяжелые формы заболеваний, их последствия в виде выраженных функциональных нарушений;</p> <p>9) другие дегенеративные болезни центральной нервной системы: тяжелые формы заболеваний, их последствия в виде выраженных функциональных нарушений; 10) хронические болезни кожи и подкожной клетчатки: тяжелые формы заболеваний.</p>
--	--	--	--	---

- 1> При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела; общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография в покое; измерение артериального давления на периферических артериях; определение уровня общего холестерина в крови; исследование уровня глюкозы в крови натощак; флюорография или рентгенография легких в 2-х проекциях (прямая и правая боковая). Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования; ультразвуковое исследование органов малого таза; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в год маммографию обеих молочных желез в 2-х проекциях. Определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно. Сердечно-сосудистый риск определяется по шкале сердечно-сосудистого риска SCORE, при этом у граждан, имеющих сердечно-сосудистые заболевания атеросклеротического генеза, сахарный диабет второго типа и хроническое заболевание почек, уровень абсолютного сердечно-сосудистого риска по шкале риска SCORE не определяется и расценивается как очень высокий вне зависимости от показателей шкалы. Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет. Измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного осмотра выполняется у граждан в возрасте с 40 лет и старше. - 2> Участие врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.
- 3> Дополнительные медицинские противопоказания являются дополнением к общим медицинским противопоказаниям.

Кроме того, работники подлежат прививкам: - против дифтерии 1 раз в 10 лет;

- против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

9.Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия 78Л02 0001271, №2327 от 14.11.2016 г.
2	Медицинская	<p>Договор о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся в образовательных организациях Санкт-Петербурга по адресам:</p> <p>190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н от 07.11.2018 г.</p> <p>190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК от 14.09.2015 г</p> <p>196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52н, 44н от 16.08.2021</p>

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Завхоз
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз
Документы инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний (индекс дела 03-33)	По факту	Завхоз

11. ПЛАН ДЕЙСТВИЙ В ЧЕРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

В разделе «План действий в чрезвычайных ситуациях» рассматривается ПЕРЕЧЕНЬ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование потребителей, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Данный план мероприятий определяет: схему работы ответственных лиц при возникновении чрезвычайных ситуации на пищеблоке Учреждения и меры, принимаемые администрацией Учреждения, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения:

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд в столовом зале	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления. 2. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности. 3. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП на всех этапах технологического процесса. 4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений. <p><u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) /Старший воспитатель/Воспитатель/Помощник воспитателя. Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отстранение источника инфекции от работы. 2. Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом. 3. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний. 4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений. 5. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний. <p><u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) /Старший воспитатель/Воспитатель/Помощник воспитателя. Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>

<p>Отключение горячей и холодной воды</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановка работы пищеблока 2. Перевод работы пищеблока на обслуживание по индивидуально-порционной системе питания (комплектуется индивидуальный набор порционных блюд в одноразовой таре). 3. Доставка питания в столовые залы осуществляется в специальных термо-контейнерах -тележках. 4. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук. 5. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию. 6. При доставке и транспортировке индивидуально-порционных наборов питания от сторонних поставщиков (из комбината или организации общественного питания) должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт и иная сопроводительная документация подтверждающая качество и безопасность пищевой продукции. <p><u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) /Старший воспитатель/Воспитатель/Помощник воспитателя. Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
<p>Отключение электроэнергии</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы. При отключении электропитания на длительный срок: 1.1. Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции. При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт. <p><u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) /Старший воспитатель/Воспитатель/Помощник воспитателя. Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
<p>Выход из строя холодильного оборудования</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Размещение скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции (требующей хранения в условиях охлаждения/заморозки) по работающим холодильникам при учете соблюдения правил товарного соседства и условий хранения. <p><u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) /Старший воспитатель/Воспитатель/Помощник воспитателя. Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
<p>Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить эксплуатацию пищеблока 2. Вызвать аварийную службу 3. Обеспечить сохранность продуктов питания 4. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий. 5. Проведение лабораторных исследований и смывов на БГКП в производственных помещениях. <p><u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач- педиатр и/или Медицинская сестра) /Старший воспитатель /Воспитатель/ Помощник воспитателя. Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>

12. РАСПОЛОЖЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

по адресу: 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Егорова, дом 14, литера А, помещение 2н; 190005, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица 1-я Красноармейская, дом 12, литера А, пом. 1н, 2н, 3н, 4н, 5 ЛК

<u>ОВОЩНОЙ ЦЕХ</u>	<u>МОЕЧНЫЙ ЦЕХ</u>
<p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p>	<p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p>
<u>ПИЩЕБЛОК</u>	<u>ГОРЯЧИЙ ЦЕХ</u>
<p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p>	<p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Готовая продукция</u> Микробиологические и органолептические показатели</p> <p>Т- 3 Условия труда</p>
<u>ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ</u>	<u>КЛАДОВАЯ</u>
<p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Готовая продукция</u> Микробиологические и органолептические показатели Т-</p>	<p>Т- 1 Смывы Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p>Т- 2 Готовая продукция</p> <p>Микробиологические и органолептические показатели Т- 3 Условия труда</p>
<u>БУФЕТНЫЕ в групповых помещениях</u>	
<p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p>Т- 2 Физические параметры в общественном помещении Микроклимат, освещенность, шум</p> <p>Т-3 Контроль за работой (чек лист)</p>	

РАСПОЛОЖЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

по адресу: 196084, Город Санкт-Петербург, внутригородская территория (внутригородское муниципальное образование) города федерального значения муниципальный округ Измайловское, улица Парфёновская, дом 7, корпус 1, строение 1, помещения 4н, 43н, 52н, 44н

<p align="center"><u>КЛАДОВАЯ ОХЛАЖДЕННЫХ ПРОДУКТОВ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум Т- 4 <u>Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (чек лист)</p>	<p align="center"><u>КЛАДОВАЯ ОВОЩЕЙ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p>
<p align="center"><u>КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p>	<p align="center"><u>КЛАДОВАЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p>
<p align="center"><u>МОЕЧНАЯ ОБОРОТНОЙ ТАРЫ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 3 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p>	<p align="center"><u>ЦЕХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала <u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум <u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p>

<p style="text-align: center;"><u>ОВОЩНОЙ ЦЕХ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p>	<p style="text-align: center;"><u>МЯСОРЫБНЫЙ ЦЕХ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p>
<p style="text-align: center;"><u>МОЕЧНАЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические и бактериологические показатели качества воды</p>	<p style="text-align: center;"><u>ГОРЯЧИЙ ЦЕХ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Готовая продукция</u> Микробиологические и органолептические показатели</p> <p><u>Т- 3 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум, температура нагретых поверхностей</p> <p><u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><u>Т- 5 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (чек лист)</p>
<p style="text-align: center;"><u>РАЗДАТОЧНАЯ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Готовая продукция</u> Микробиологические и органолептические показатели</p> <p><u>Т- 3 Условия труда</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Готовая продукция</u> Микробиологические и органолептические показатели</p> <p><u>Т- 3 Условия труда</u></p>
<p style="text-align: center;"><u>ПОМЕЩЕНИЕ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические и бактериологические показатели качества воды</p>	<p style="text-align: center;"><u>БУФЕТНЫЕ В ГРУППОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Физические параметры в общественном помещении</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p>Контроль за работой (чек лист).</p>

13. 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	Специалист по охране труда
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по охране труда
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Завхоз
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
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Завхоз
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
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 Роспотребнадзор	Заведующий

1. Показатели эффективности производственного контроля:

1. Реализация качественной и безопасной для здоровья детей продукции.
2. Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений среди персонала и детей.
3. Улучшение санитарно-технического состояния объекта.
4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний.
5. Отсутствие вредных насекомых и грызунов на объекте.
6. Удовлетворительная эпидемиологическая обстановка на объекте.

Показатели эффективности производственного контроля оцениваются ежегодно и предоставляются в органы Роспотребнадзора по их запросам.