

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий ГБДОУ детским садом № 95

Невского района Санкт-Петербурга

И. Н. Мовчан

Приказ от 30.12.2025 № 209



**ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-эпидемических  
(профилактических) мероприятий в государственном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении детском саду № 95 Невского района Санкт-Петербурга

## Введение

Программа производственного контроля регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 95 Невского района Санкт-Петербурга (далее Программа) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

**Целью Программы** является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

### **В программу включены:**

- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью,
- перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в Образовательном учреждении,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
- 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.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности Образовательного учреждения.

## 1. Паспорт программы

### Характеристика Образовательного учреждения

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 95 Невского района Санкт-Петербурга ГБДОУ детский сад № 95 Невского района Санкт-Петербурга
Тип объекта:	дошкольное образовательное учреждение
Виды деятельности, которые осуществляет Образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществление образовательной деятельности по образовательным программам;</li> <li>• присмотр и уход за детьми;</li> </ul>
Юридический адрес:	193232, Санкт-Петербург, улица Шотмана, дом 6, корпус 2, литер А
Фактический адрес:	193232, Санкт-Петербург, улица Шотмана, дом 6, корпус 2, литер А
Количество обучающихся	205
Количество сотрудников	49
Количество групп	11 групп общеразвивающей направленности, из которых: 3 группы раннего возраста

### Характеристика здания и инженерных систем

<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвалом
Общая площадь	1780,7
Год постройки	1976
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	естественное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованное
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованные

## **2. 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»;

Для реализации Программы производственного контроля в Образовательном учреждении имеется следующий набор документов:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
- Договор на оказание медицинских работ и услуг с СПб ГУЗ Детская поликлиника № 8
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Локальные акты Образовательного учреждения (приказы, положения).

### 3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	контроль наличия и правильности оформления документов (личные медицинские книжки сотрудников, документы, подтверждающие качество и безопасность сырья, продуктов, технологические карты по приготовлению блюд, журналы бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, договоры, необходимые при осуществлении вида деятельности, нормативно-методическая документация, а также учетно-отчетная документация по вопросам производственного контроля и т.д.); контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены.
2	Заместитель заведующего	контроль организации питания, контроль санитарного состояния объектов производственного контроля
3	Заведующий хозяйством	контроль эксплуатации технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования, контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий
4	Кладовщик	контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке, указной на упаковке и в товаросопроводительном документе; контроль качества поступивших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи, бомбажа, целостность упаковки); контроль условий хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья
5	Повар	контроль на этапе технологического процесса приготовления пищи; контроль качества готовой пищи.

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля(количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей, кабинеты (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места (по 2 точки 1 раз в год)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные ЭСО Рабочие места(по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с ЭСО (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	2 раза в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол
5	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) Игровые уголки –10 проб Пищевые блок – 10 смывов Медицинский кабинет	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 3.3686-21	Протокол
		Смывы иерсинии	2 раза в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, зоне обработки овощей (5-10 смывов)		

6	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
7	Инструментальные замеры мебели	Оценка мебели на соответствие росту-возрастным показателям детей	1 раз в год	Групповые помещения	СП 2.4.3648-20 МР 2.4.0242-21	Протокол
8	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	Хим. показатели – 1 раз в год Микробиол. - 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648-20	Протокол
9	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряжённость электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с ПЭВМ, электронными средствами обучения	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
10	Оценка состояния воздушной среды помещений	Содержание вредных веществ	После ремонтных работ, установки новой мебели 1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты электронными средствами обучения	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

**5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	Заведующий	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
2	Заместитель руководителя	Заместитель заведующего	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	старший воспитатель, воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	Специалисты (Прочий педагогический персонал)	музыкальный руководитель, учитель-логопед, учитель-дефектолог, педагог-психолог, педагог доп. образования, инструктор по физической культуре	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	Прочие специалисты	Делопроизводитель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	Служащие	делопроизводитель, помощник воспитателя	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией, для помощников воспитателей - 1 раз в год.
7	Рабочие	Рабочий КОРЗ, электромонтер, повар, кухонный рабочий, мойщик посуды, кладовщик, кастелянша, машинист по стирке спецодежды, уборщик служебных помещений, уборщик территории	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией, для работников пищеблока (поваров) - 1 раз в год.

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится 1 раз в год в ходе планового медицинского осмотра (и в случае необходимости, при ухудшении эпидситуации).

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов Образовательное учреждение не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется поставщиком продуктов по условиям договора.

**6. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в Образовательном учреждении**

№	Контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный	оформление результатов контроля
1	Требования к игровым площадкам	Проверка исправности игрового оборудования на площадках	ежедневно	Воспитатель	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка уличного игрового оборудования на площадках	1 раз в квартал	заведующий хозяйством зам. заведующего	Журнал производственного контроля
		Проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в месяц	заведующий хозяйством	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка уборки территории	Ежедневно	заведующий хозяйством	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
2	Требования к зданию	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	воспитатель, помощник воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Дератизация и дезинсекция помещений	1 раз в месяц	заведующий хозяйством	Акт обслуживающей организации
		Осмотр технического состояния здания	весна-осень	заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
3	Требования к оборудованию помещений	Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	1 раз в квартал	воспитатели заместитель заведующего	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка маркировки стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	воспитатель заместитель заведующего	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	воспитатель заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля

№	Контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный	оформление результатов контроля
4	Требования к искусственному освещению	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	Ежедневно	заведующий хозяйством	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка уровней естественного освещения	1 раз в квартал	заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
		Проверка чистки оконных стекол	1 раз в неделю	Помощник воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
5	Требования к отопительной системе	Проверка температурного режима, проветривания	Ежедневно	Воспитатель, помощник воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка работы нагревательных приборов	Ежедневно	воспитатель заведующий хозяйством	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
6	Требования к санитарному содержанию помещений	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	Ежедневно	Помощник воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка проведения генеральной уборки	1 раз в неделю	Заместитель заведующего	Журнал учета проведения генеральных уборок
		Проверка мытья игрушек	Ежедневно	воспитатель	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка смены постельного белья и полотенец	1 раз в неделю	Воспитатель, пом. воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	воспитатель пом.воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)

№	Контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный	оформление результатов контроля
7	Требования к организации питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	повар пом.воспитателя	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка выполнения режима организации питания	ежедневно	Заместитель заведующего	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка витаминизации блюд	ежедневно	повар	Журнал витаминизации
		Проверка суточной пробы	ежедневно	повар	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка поступающих продуктов	ежедневно	кладовщик	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	ежедневно	кладовщик	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
		Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	ежедневно	кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
		Проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище	ежедневно	кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
		Организационное проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	повар	
Контроль за пищеблоком и питанием детей	Ежедневно	Заместитель заведующего	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)		

№	Контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный	оформление результатов контроля
8	Требования к организации режима дня и учебных занятий	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	1 раз в месяц	заведующий зам.заведующего	Должностной контроль
		Проверка двигательной активности детей	1 раз в месяц	Заместитель заведующего	Должностной контроль
		Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки	1 раз в квартал	заведующий зам.заведующего	Должностной контроль
		Проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности	ежемесячно	Заместитель заведующего	Должностной контроль
9	Требования к организации приема детей в Образовательное учреждение	Проверка утреннего приема детей	Ежедневно	воспитатель	Температурные листы
10	Прохождение профессиональных осмотров	Проверка личной гигиены сотрудников	Ежедневно	заведующий	Визуальный осмотр (в случае обнаружения недостатков внесение в журнал производственного контроля)
		Проверка персонала пищеблока и помощников воспитателей на заболевания	Ежедневно	заведующий хозяйством	Гигиенический журнал (сотрудники)
		Проверка прохождения профосмотров	1 раз в год	заведующий	Заключительный акт

**7. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля:**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	Специализированная организация
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара	По факту	Кладовщик
Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Комиссия
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Циклическое десятидневное меню питания детей, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения	1 р. в 10 дней	Кладовщик
Ежедневное меню	Ежедневно	Кладовщик
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Кладовщик
Акты дезинфекции и дератизации;	По факту	Специализированная организация (2 раза в месяц)
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Ответственные
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р. в месяц (1 раз в неделю)	Повар
Журнал выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	Повар, помощники воспитателя
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медицинские работники
Личные медицинские книжки работников	По факту	Делопроизводитель
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медицинский работник
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Делопроизводитель
Журнал производственного контроля	По мере необходимости	Заместитель заведующего

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</b>
<b>Отключение отопления</b>	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	Отдел образования Невского района Санкт-Петербурга Теплосеть Санкт-Петербурга	Временная остановка работы.
<b>Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие</b>	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Отдел образования Невского района Санкт-Петербурга	1. Временная остановка работы 2. Проведение мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации.
<b>Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время</b>	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Отдел образования Невского района Санкт-Петербурга	1. Временная остановка работы. 2. Проведение мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение лабораторных исследований продуктов после ликвидации аварии
<b>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</b>	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Отдел образования Невского района Санкт-Петербурга	1. Временная остановка работы 2. Проведение мероприятий по ремонту. 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов.

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

		выявлении)	Заместитель заведующего
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	Заведующий

**Приложение**  
**к программе производственного контроля**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий  
в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 95 Невского района Санкт-Петербурга

**Программа организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции**

N п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1) Сырье, продукция, упаковка, материалы:						
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности	- каждая партия	Кладовщик	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	- каждая партия	Кладовщик	
			- наличие маркировки	- каждая партия	Кладовщик	

		(транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)				
		- оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской	- каждая партия	Кладовщик		
		- оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)	- при наличии (в соответствии с договором поставки)	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория		
		- оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований	- при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности			
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции	- ежедневно с регистрацией в журнале	Кладовщик	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка маркировки, сроков годности	- ежедневно		
			- оценка состояния упаковки	- ежедневно		
			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- ежедневно		
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности	производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная	

			соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	продукции	лаборатория	
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	- каждая партия	Повар	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
			- оценка состояния упаковки	- ежедневно		
			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- ежедневно		
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1г	Контроль на этапе технологических 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	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Повар Производственная лаборатория предприятия 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; технические условия и технологические инструкции на

		технологии производства				выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:			ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			1) органолептическим	1) каждая партия с регистрацией в журнале	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	
			2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологическим 6) радиологическим	2-4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции		
2) Производственное оборудование, инвентарь						
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	- перед началом работы	Повар	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных
			- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	- перед началом работы	Повар	

			- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	- согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования – ежедневно	По договору со специализированной организацией	предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3) Санитарно-техническое состояние производственных помещений:						
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем	- ежедневно перед началом работы	Заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров		
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	Заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН

						2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4) Санитарно-эпидемиологический режим						
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели:		Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21
			- микробиологические	- не реже 1 раза в 6 месяцев		
			- санитарно-химические			
			- физико-химические			
		- радиологические				
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	- перед использованием	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства
			- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	- перед использованием		
4в	Качество	Оборудование и	- тест-системы по оценке	- при использовании в	Заведующий	ТР ТС 021/2011;

	проводимой мойки и дезинфекции	инвентарь, производственные помещения, персонал	качества мойки и дез. обработки - лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	соответствии с инструкцией Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) (1 раз в год, 5-10 смывов) Смывы иерсинии – 2 раза в год Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)	хозяйством Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника	- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале	Делопроизводитель Заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

			- визуальный контроль за качеством обработки рук	- ежедневно до начала работы и в течение смены		
			- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	- ежедневно до начала работы и в течение смены		