

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Государственного бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 12
комбинированного вида
Красносельского района
Санкт-Петербурга
Протокол от « 11 » января 2021 №1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ГБДОУ №12
от « 11 » января 2021
№ 44 -ахд
Заведующий О.В. Берлова

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в Государственном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детском саду № 12
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
с применением принципов ХАССП
на 2021 год

Санкт-Петербург

Введение

Программа производственного контроля – 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.

Данная программа разработана для ГБДОУ детского сада №12 комбинированного вида с численностью персонала 60 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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,
- ✓ перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- ✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- ✓ график лабораторного контроля,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
- ✓ -перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДООУ:

- ✓ заведующий ДООУ,
- ✓ старший воспитатель,
- ✓ Медицинская сестра,
- ✓ Кладовщик,
- ✓ Повар детского питания.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля **несёт заведующий ДООУ.**

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДООУ осуществляется Роспотребнадзором по городу Санкт-Петербургу в Кировском, Красносельском, Петродворцовом районах (далее -Роспотребнадзор) без взимания платы.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДООУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

ГБДООУ детский сад №12 является некоммерческой организацией, детским садом комбинированного вида, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

ГБДООУ детский сад №12 - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация образовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Администрация Красносельского района Санкт-Петербурга

Юридический и почтовый адрес учреждения: 198205, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д.126.

Литер А

Заведующий ДООУ: Берлова Ольга Владимировна

Старший воспитатель: Полева Надежда Юрьевна

Нормативные документы по проведению производственного контроля

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
3. ТР ТС 012/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

4. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
5. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
6. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
7. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
8. ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды;
9. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
10. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01"
11. СП 3.5.3.3123-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
12. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
13. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);
14. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
15. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение
16. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
17. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ
18. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
20. СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
22. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
23. СанПиН 3.2.3214-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
24. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
25. Приказ от 12 апреля 2011 г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредным и (или) опасным условиям труда».
26. Законы, приказы, постановления, распоряжения, санитарные правила и т.д. федерального значения, а так же действующие на территории Санкт-Петербурга и Ленинградской области, в том числе и вновь издаваемые.

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников.
4. Договор с Городская поликлиника №91 (ДПО№65) на медицинское обслуживание воспитанников»
5. Личные санитарные книжки сотрудников.
6. Локальные акты ДОУ (приказы, положения)

Часть I

- 1. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно Приказу Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда"**

1.1.

№ п/п	Должность	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально- гигиенической подготовки
1	Помощник воспитателя, шеф-повар, повар, мойщик посуды, кухонный рабочий, кладовщик	1 раз в год + ФЛГ	1 раз год
2	Педагогический персонал и др.	1 раз в год + ФЛГ	1 раз в 2 года

Все должности при поступлении на работу.

Прививки- по индивидуальному плану.

- 1.2. Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
Руководители:		
1	Берлова Ольга Владимировна	Заведующий
2	Полева Надежда Юрьевна	старший воспитатель
3	Строкан Владимир Николаевич	заместитель заведующего по АХР
4	Кан Светлана Николаевна	менеджер по персоналу
Педагогический персонал:		
5	Пазухина Ирина Александровна	Педагог-психолог
6	Корниенко Жанна Анатольевна	Учитель-логопед
7	Кузнецова Светлана Владимировна	Учитель-логопед

8	Рогулева Ирина Александровна	Учитель-логопед
9	Яковлева Ольга Анатольевна	Учитель-логопед
10	Гордеева Светлана Васильевна	Учитель-логопед
11	Новоселова Наталья Алексеевна	Учитель-логопед
12	Левчук Елена Анатольевна	Учитель-логопед
13	Жирихова Ольга Анатольевна	Инструктор по физо
14	Овчинникова Ульяна Леонтьевна	Музыкальный руководитель
15	Заика Ирина Юрьевна	Музыкальный руководитель
16	Крашенинникова Анна Васильевна	Секретарь заведующего
17	Агашина Любовь Петровна	Воспитатель
18	Гореликова Людмила Владимировна	Воспитатель
19	Макарова Людмила Николаевна	Воспитатель
20	Сердобинцева Тамара Николаевна	Воспитатель
21	Родина Тамара Михайловна	Воспитатель
22	Спирина Елена Борисовна	Воспитатель
23	Тимербаева Снежана Сагитовна	Воспитатель
24	Масленникова Елена Дмитриевна	Воспитатель
25	Колтакова Ольга Владимировна	Воспитатель
26	Крашенинникова Анна Васильевна	Воспитатель
27	Никонорова Любовь Викторовна	Воспитатель
28	Павлова Надежда Владимировна	Воспитатель
29	Чепайкина Юлия Васильевна	Воспитатель
30	Лебедева Юлия Георгиевна	Воспитатель
31	Иванова Светлана Юрьевна	Воспитатель
32	Воротникова Ирина Васильевна	Воспитатель
33	Васильева Татьяна Александровна	Воспитатель
34	Григорьева Марина Петровна	Воспитатель
35	Масленникова Кристина Владимировна	воспитатель
36	Иванова Екатерина Александровна	кладовщик
37	Шугалова Елена Робертовна	Помощник воспитателя
38	Подъянова Светлана Вячеславовна	Помощник воспитателя
39	Ни Татьяна Борисовна	Помощник воспитателя
40	Мацукова Людмила Владимировна	Помощник воспитателя
41	Ладышева Лидия Геннадьевна	Помощник воспитателя
42	Матросова Нина Борисовна	воспитатель
43	Герман Светлана Витальевна	воспитатель
44	Бабанова Яна Александровна	помощник воспитателя
45	Котова Ольга Владимировна	повар детского питания
46	Жукова Ирина Александровна	повар детского питания
47	Гостева Елена Николаевна	Помощник воспитателя
48	Полуэктова Ольга Владимировна	Машинист по стирке и ремонту спецодежды
49	Моргун Василий Николаевич	рабочий КОРЗ
50	Голубева Галина Евгеньевна	Помощник воспитателя

51	Москалева Елена Владимировна	Помощник воспитателя
52	Левчук Елена Анатольевна	учитель-логопед
53	Побежимов Андрей Иванович	Дворник
54	Хахалина Тамара Васильевна	воспитатель
55	Федотова Татьяна Юрьевна	Помощник воспитателя
56	Михеенко Светлана Александровна	помощник воспитателя
57	Ефимова Людмила Феоктистовна	уборщик служебных помещений
58	Потапова Алена Алексеевна	музыкальный руководитель
59	Перминова Юлия Владимировна	повар детского питания
60	Миронова Маргарита Алексеевна	помощник воспитателя

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится при приеме на работу и в ходе проведения карантинных мероприятий.

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДООУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется Подрядчиком

Часть 2

1. Мероприятия производственного контроля:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственное должностное лицо	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР, Старший воспитатель	Акт осмотра
Проверка качества уборки участка	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по АХР	Визуальный осмотр
Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по АХР	Визуальный осмотр
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХР	Визуальный осмотр
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Медицинская сестра, Заместитель заведующего по АХР, Заведующий	Карты оперативного контроля
Соблюдение теплового режима в учреждении	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХР	Контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка

			отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы тепло-снабжения перед началом
--	--	--	---

Контроль за состоянием оборудования

Контроль за состоянием физкультурного инвентаря	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР	Акт осмотра
Контроль за состоянием маркировки стульев, столов по возрастам	2 раза в год	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР Старший воспитатель	Акт осмотра
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР, Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР	Карты оперативного контроля

Контроль за организацией питания

Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту Маркировка посуды, оборудования	1 раз в месяц	Медицинская сестра, Заместитель заведующего по АХР	Карты оперативного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медицинская сестра	Гигиенический журнал
Контроль за режимом организации питания в группах	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля, справка
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции, товарно-транспортные накладные Журнал осмотра транспортного средства при приёмке
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением продуктов	1 раз в месяц	Заведующий,	Карты оперативного

соблюдением температурного режима в холодильниках и складе		питания	
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В прививочный сезон	Медицинская сестра	Журнал прививок
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал осмотра сотрудников
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Медицинская сестра, заведующий	Журнал профосмотров
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития игр детей	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля

Часть 3

3. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований.

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОО самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01)

Лабораторные исследования для ГБДОУ детского сада №12 проводит ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» в Кировском, Красносельском, Петродворцовом районах и городе Ломоносове в присутствии заведующей ДОО в соответствии с графиком производственного контроля, утвержденным приказом заведующего ДОО на основании договора, составляем

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-хдневный срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий О.В.Берлова
Приказ от _____
№ _____

**График производственного лабораторного контроля
ГБДОУ детского сада №12 на 2021 год**

№ п/п	Показатели исследования	Кол-во.	Дата проведения
	Лабораторные исследования воды		2-й квартал
1.	Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТБК	1	
2.	Краткий химический анализ холодной воды	1	
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований воды:		
3	-по микробиологическим показателям	1	
4	-по санитарно-химическим показателям	1	
5	Отбор проб воды с выездом на объект (до 5 точек)	1	
	Лабораторные исследования почвы		
6.	Бактериологическое исследование почвы (песка)	1	
7.	Санитарно- паразитологическое исследование почвы (песка)	1	
8.	Лабораторное исследование на наличие личинок и куколок мух	1	
9.	Общий химический анализ почвы	1	
10.	Санитарно-эпидемиологическое (радиологическое) исследование земельного участка площадью до 100 м2	1	
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований почвы:		
11.	- по микробиологическим показателям	1	
12.	-по паразитологическим показателям	1	
13.	- по химическим показателям	1	
14.	Отбор проб почвы и песка	1	
	Лабораторные исследования пищевой продукции		2-й квартал
15.	Определение энергетической ценности (по факту)	2	
16.	Определение КМАФАнМ	2	

17.	Определение БГКП	2	
18.	Определение <i>Stafilococcus aureus</i>	2	
19.	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	2	
20.	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	2	
21.	Определение достаточности термической обработки	2	
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов:		
22.	-по микробиологическим показателям (1 проба)	2	
23.	-по санитарно-химическим показателям (1 проба)	2	
24.	Отбор проб пищевых продуктов	2	
25	Измерение и расчет показателей освещенности	5	
26	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров освещенности	5	
27	Измерение микроклимата помещений	2	
28	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров микроклимата	2	
	Лабораторные исследования продовольственного сырья (мясо, мясо птицы, рыба, молочные продукты)		2-й квартал
	Мясо:		
29	Определение КМАФАнМ	1	
30	Определение БГКП	1	
31	Определение <i>L-monozytogenes</i> классическим методом	1	
32.	Подготовка анализа определения остаточного количества антибиотиков	1	
33	Определение остаточного количества антибиотиков (на каждый антибиотик)	1	
34	Исследование на токсический элемент (1 элемент)	1	
35	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	1	
36	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)		
37	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)		
38	Отбор пищевых продуктов (менее 5 проб)	1	

	Молочные продукты:		
39	Определение КМАФАнМ	1	
40	Определение БГКП	1	
41	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	1	
42	Определение L-monocytogenes классическим методом	1	
43	Определение Stafilococcus aureus	1	
44	Определение дрожжей, плесени	1	
45	Подготовка анализа определения остаточного количества антибиотиков	1	
46	Определение остаточного количества антибиотиков (на каждый антибиотик)	1	
47	Исследование на токсический элемент (1 элемент)	1	
48	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	1	
49	Определение массовой доли белка	1	
50	Определение сухих веществ	1	
51	Определение растительных стеринов	1	
52	Определение жира в молочной продукции	1	
53	Определение жирнокислотного состава жировых продуктов	1	
54	Исследование на афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1	
55	Определение % влаги	1	
56	Определение % соли	1	
57	Отбор пищевых продуктов (менее 5 проб)	1	
58	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	1	
59	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	1	
60	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по физико-химическим показателям на соответствие нормативной или технической документации (одна проба)	1	
	Смывы с поверхности		
61	Смывы на БГКПс использованием универсальных сред	1	
62	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	1	

63	Смывы на сальмонеллы	1	
64	Взятие смывов внешней среды (10 смывов)	1	

Часть 4

4.1. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу

№	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравления, связанные с употреблением готовых блюд	Внутреннее расследование причин Карантинные мероприятия Дополнительные меры по дезинфекции Проведение лабораторного исследования
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации Ревизия хранившихся пищевых продуктов Дополнительные санитарные мероприятия
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные меры
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные меры
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования Ревизия хранившихся пищевых продуктов Внесение изменений в меню Дополнительные санитарные мероприятия
Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование населения, администрации. (п.2.4. СП 1.1.1058-01)		

5. Использование принципов ХАССП заключается в исполнение следующих основных 7 принципов:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации.

5.1. Виды опасных факторов:

которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

5.2. Перечень программ обязательных предварительных мероприятий (PRP), критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

5.2.1 Приемка сырья (PRP) - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования.

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, указанных в СанПиН 2.3/2.4 3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья (ККТ1) – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

5.2.3. Обработка и переработка, термообработка (ККТ2) при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДООУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20и утвержденных Управлением Социального питания 10-дневных меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

5.2.5 Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности, соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в течение двух суток.

5.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

5.3.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении, что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

5.3.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации. Состояние готовности блюд определяется специальными термощупами и заносится в соответствующий журнал (журнал тепловой обработки).

5.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей

5.4.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;

б) при отрицательных результатах - сырье утилизируют.

5.4.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, журнале тепловой обработки при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

5.5 Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензию на осуществление деятельности по дезинсекции и дератизации.

4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

Часть 5

5. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
2. Протоколы микробиологического, химического и радиологического исследования песка.
3. Протоколы испытаний на исследуемую продукцию.
4. Гигиенический журнал.
5. Журнал температурных режимов холодильного оборудования
6. Журнал тепловой обработки
7. Журнал температурно-влажностного режима (сухая кладовая)
8. Журнал учета профилактических прививок.
9. Журнал осмотра детей на педикулез.
10. Личные медицинские книжки сотрудников.
11. Журнал учета бактериальных препаратов.
12. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
13. Накопительная ведомость по питанию.
14. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
15. Журнал учета генеральных уборок.
16. Документация на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию (договор, акты выполнения работ); документация на вывоз ТБО к местам их приема, обезвреживания и захоронения (акты выполненных работ).