

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ГБДОУ
детского сада № 43

_____ Ж.Н. Курочкина
Приказ от «09» января 2024 г. № 3-д

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад №43 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2024

Пояснительная записка

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности 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.
- 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

В программу включены:

- Перечень официально изданных санитарных правил,
- Перечень должностных лиц (работников), на которые возложены функции по осуществлению производственного контроля в ГБДОУ;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ГБДОУ, график лабораторного контроля;
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Данная программа разработана для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 43 Приморского района Санкт-Петербурга с штатной численностью персонала 56 единиц.

Количество воспитанников - 161.

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» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ГБДОУ или других существенных изменениях деятельности ГБДОУ.

Паспортные данные:

Год открытия образовательного учреждения – 1987.

Учреждение является дошкольной образовательной организацией

Основной целью деятельности Образовательного учреждения является

-осуществление образовательной деятельности по образовательной программе дошкольного образования, адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, присмотр и уход за детьми.

Предметом деятельности Образовательного учреждения является):

-реализация образовательной программы дошкольного образования;

-реализация образовательной программы дошкольного образования, адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

-реализация дополнительных общеразвивающих программ;

-присмотр и уход за детьми.

Учреждение является юридическим лицом с момента его государственной регистрации в государственном регистрирующем органе.

Учредитель: Санкт-Петербург в лице уполномоченных исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга. Функции и полномочия учредителя в отношении Образовательного учреждения осуществляет Комитет по образованию за исключением функций и полномочий, отнесенных к компетенции администрации Приморского района Санкт-Петербурга, а также Комитета имущественных отношений Санкт-Петербурга и Правительства Санкт-Петербурга.

Наименование юридического лица:

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад №43 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга

Юридический адрес:

197349, Санкт-Петербург, пр. Королева, д.29, корп.2, литер А.

Фактический адрес:

197349, Санкт-Петербург, пр. Королева, д.29, корп.2, литер А.

Адрес официального сайта Образовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: <http://gdouds43.rprim.gov.spb.ru/>

ИНН: 78140446889

Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц, основной государственный регистрационный номер: 1027807584287

Здание ГБДОУ детский сад № 43 Приморского района Санкт-Петербурга

Образовательное учреждение располагается в двухэтажном типовом здании.

Общая площадь 2612,2м².

В образовательном учреждении оборудовано:

- дошкольных групп – 10;
- групп раннего возраста - 1;
- спортивный зал – 1;
- музыкальный зал – 1;
- медицинский блок -1;
- медицинский кабинет – 1;

- процедурный кабинет – 1;
- изолятор – 1;
- пищеблок – 1;
- прачечная – 1.

Водоснабжение – централизованное.

Отопление – централизованное.

Канализация - централизованная.

Санитарно-гигиенический и противоэпидемический режим

- ежедневная влажная уборка всех помещений с применением моющих средств (дезинфицирующих);
- ежедневный режим проветривания;
- питьевой режим;
- ежедневный утренний фильтр;
- систематический осмотр воспитанников на педикулёз;
- проверка на гельминты (по плану);
- прививки (по плану);
- медосмотр: воспитанники – один раз в год, сотрудники – один раз в год по плану;
- соблюдение противоэпидемических профилактических мероприятий (вакцинация, использование дезсредств, изоляция больных);
- дератизация;
- дезинсекция.

Организация питания

Пищеблок имеет все необходимое технологическое, холодильное и моечное оборудование.

В наличии необходимое количество посуды и моющих средств.

Штат пищеблока укомплектован полностью. Документация ведётся в полном объёме. Питание воспитанников организовано в групповых помещениях.

Медицинское обслуживание

Медицинское обслуживание воспитанников осуществляет врач и медицинская сестра Санкт-Петербургского ГБУЗ «Детская поликлиника № 30

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федерального закона 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»;

- 1.1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением в Учреждении.
- 1.3. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего ГБДОУ.
- 1.4. Организация производственного контроля в ГБДОУ возлагается на заместителя заведующего по хозяйственной работе.
- 1.5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
 - **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
 - **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
 - **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
 - **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
 - **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
 - **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует

вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, питьевая вода, дезинфицирующие растворы, песок в песочницах, инженерные сети и системы, оборудование, учебный процесс.
- 2.3. Производственный контроль включает:
 - наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
 - организацию медицинских осмотров.
 - контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
 - ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
 - визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
 - номенклатуру, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля

3.1. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- объем и номенклатуру, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу (Петроградский, Приморский, Кронштадтский, Курортный районы) о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися (воспитанниками) и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу (Петроградскому, Приморскому, Кронштадтскому, Курортному району) и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Северным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу (Петроградскому, Приморскому, Кронштадтскому, Курортному району) - надзорным органом по организации производственного контроля.

- 5.1. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008.
5.	Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ	СП2.4.3648 – 20 от 28 сентября 2020 года № 28,
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)	СП3.1/2.4.3598-20
7.	Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ	СП 2.4.3648-20 от 28 сентября 2020 года № 28
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

7. 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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.2.4.1294-03 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- 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»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития 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».

8. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Заведующий:

- за организацию производственного контроля;

Специалист по охране труда:

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, иммунизации работников;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за санитарным состоянием всех помещений.

Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- за температурным режимом в ГБДОУ;
- за работу инженерных сетей и технологического оборудования;
- за учётом температурного режима в холодильном оборудовании в складском помещении;
- за качеством холодной воды;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за заключение договоров со сторонними исполнителями;
- за качество поступившего производственного сырья и пищевых продуктов.

Шеф-повар

- за работу на пищеблоке;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за ведение журнала здоровья;
- за учёт температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке;
- за бракераж готовой продукции.

Диетсестра:

- за всей практической работой на пищеблоке;
- за санитарным состоянием пищеблока, продовольственных кладовых ГБДОУ;
- за качеством приготовления пищи;
- за организацией питания воспитанников, в том числе страдающих пищевой аллергией.

Старший воспитатель:

- за организацию образовательной деятельности, кружковой работы и санитарно-просветительскую работу
- за составление расписания и организацию условий образовательной деятельности с учётом санитарно-гигиенических требований;
- за выполнение режима в группах.

**9. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов
производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека
среды его обитания**

Факторы производствен- ной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг. – для мужчин, 10 кг. – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**10. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа
Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической
подготовке**

№ п/п	Профессия	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально- гигиенической подготовки
1.	Педагоги: воспитатели, музыкальные руководители, инструктор по физической культуре, педагог-психолог, учитель-логопед, старший воспитатель, педагог дополнительного образования.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Специалист по охране труда	1 раз в год	1 раз в 2 года

4.	Помощники воспитателя	1 раз в год	1 раз в год
5.	Шеф-повар, повара, кухонные работники, подсобные рабочие, кладовщик	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Уборщики служебных помещений, машинист по стирке белья, кастелянша	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Рабочие по обслуживанию и ремонту зданий, уборщик территории	1 раз в год	-
8.	Делопроизводитель	1 раз в год	-

11. 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, Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу (Петроградский, Приморский, Кронштадтский, Курортный районы)

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

12. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Заведующий, специалист по ОТ, врач, медсестра
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Заведующий, врач, медицинские сестры
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Заместитель заведующего по АХР
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Кладовщик, диетсестра

6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, хранением суточных проб.	Ежедневно бракеражная комиссия	Заведующий, шеф-повар, диетсестра
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Врач, медсестра
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	ежедневно	Врач, медсестра
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Заместитель заведующего по АХР
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Заместитель заведующего по АХР
11	Санпросвет работа	постоянно	Врач, медсестра, старший воспитатель
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Старший воспитатель, специалист по ОТ

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в Учреждении

Наименование услуги	Кол-во (объём услуг)	Периодичность оказания услуг	График оказания услуг
Исследование пищевых продуктов на микробиологические показатели:			
КМАФАиМ (классический бактериологический метод)	4	2 раза в год по 2 пробы	апрель октябрь
БГКП (классический бактериологический метод)	4	2 раза в год по 2 пробы	апрель октябрь
Proteus (классический бактериологический метод)	2	2 раза в год по 1 пробе	апрель октябрь
Сальмонеллы (классический бактериологический метод)	4	2 раза в год по 2 пробы	апрель октябрь
Стафилококк (S aureus)	4	2 раза в год по 2 пробы	апрель октябрь
Определение энергетической ценности (по факту)	1	1 раз в год	апрель
Бактериологические и паразитологические исследования смывов:			
Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	10	2 раза в год по 5 смывов	2 раза в год апрель октябрь
Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	10	2 раза в год по 5 смывов	2 раза в год апрель октябрь
Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	2	2 раза в год по 1 смыву	2 раза в год апрель октябрь
Исследование почвы (песок) на микробиологические показатели:			
Бактериологическое исследование почвы	1	По согласованию	1 раз июль

Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы (1 проба)	1	По согласованию	1 раз июль
Исследование воды на микробиологические показатели:			
Вода питьевая холодная краткий анализ (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) (классический бактериологический метод)	1	1 раз в год	Май
Исследование питьевой воды на санитарно-гигиенические и бактериологический показатели:			
Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	1	2 раз в год	Апрель
Краткий химический анализ горячей воды (запах, цвет, мутность, рН, железо общее)	1	1 раз в год	Апрель
Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий)	1	1 раз в год	Апрель
Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1 точка)	4	1 раз в год	Апрель

14. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Организация учебного процесса, режима дня.	2 раза в год, в соответствии с годовым планом
7.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	Постоянно
7.1.	Отсутствие грызунов	Постоянно
7.2.	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
8.	Представление информации о результатах производственного контроля в Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу (Петроградский, Приморский, Кронштадтский, Курортный районы)	По запросам
9.	Направление в Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу (Петроградский, Приморский, Кронштадтский, Курортный районы) информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу (Петроградскому, Приморскому, Кронштадтскому, Курортному району)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

15. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. - Дезинсекция, дератизация помещений - Освещение территории, техническое обслуживание 2 раза в месяц	Заместитель заведующего по АХР
2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). - Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Заместитель заведующего по АХР
3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны	Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.	Заместитель заведующего по АХР
4.	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	- Частичная смена песка 1 раз в год (май), перед началом летней оздоровительной работы с детьми. - Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний)	Заместитель заведующего по АХР
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1.	Состояние подвальных помещений детского сада	- Ежемесячный контроль: - дератизации и дезинфекции подвальных помещений (май октябрь); - функционирование системы теплоснабжения; - функционирование систем водоснабжения, канализации.	Заместитель заведующего по АХР
2.	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, крылец	Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней.	Заместитель заведующего по АХР

3.	Соблюдение воздушно-теплого режима в учреждении	• Мониторинг температур в групповых помещениях; • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения; при неисправности – устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь-июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта • Планирование текущего и капитального ремонта по мере необходимости	Заместитель заведующего по АХР, медицинские работники
4.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты; при неисправности – устранение в течение суток. • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 1 раз в год или по мере их загрязнения. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта	Заместитель заведующего по АХР, медицинские работники
5.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	• Ежедневный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно Сан ПиН.	Заместитель заведующего по АХР, медицинский персонал, старший воспитатель Специалист по охране труда
6.	Питьевая вода	• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чашки для питьевого режима). • Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово – после ремонта систем водоснабжения)	Заместитель заведующего по АХР, медицинский персонал, шеф-повар, диетсестра
7.	Естественное и искусственное освещение	• Чистка оконных стекол (по мере загрязнения), осветительной арматуры, светильников (по мере загрязнения). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых, кабинетах, где происходит образовательная деятельность и других помещениях .	Заместитель заведующего по АХР, электрик

Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
8.	Выполнение требований к оборудованию и мебели в помещениях ГБДОУ(в групповых помещениях, физкультурном и музыкальном зале, кабинете психолога, кабинете логопеда, раздевалках, медицинском кабинете)	• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (столы, стулья) приводить в соответствие ростовозрастных данных детей, производить соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводится образовательная деятельность и осуществляется прием пищи, оформление схем рассаживания детей, согласно антропометрическим данным; - расстановка мебели в соответствии требований Сан ПиН; - Кровати закреплять индивидуально за каждым воспитанником, расстояние выдерживать в соответствии Сан ПиН.	Заместитель заведующего по АХР, медицинский персонал
9.	Технические средства обучения.	• Ежемесячный контроль за исправностью ТСО, компьютерной техники. • Ежедневный контроль за соблюдением СанПиН при работе с ТСО, компьютерной техникой (рассаживание детей, время работы и пр.)	Старший воспитатель
10.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Ежедневное мытье игрушек в дошкольных группах, 2 раза в день в группах раннего возраста • Мытье новых игрушек после получения, согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.	Старший воспитатель, педагоги
11.	Постельное белье, салфетки, полотенца	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения замена, замена согласно графика.	Кастелянша, машинист по стирке белья, воспитатели, медицинский персонал
12.	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных физкультурного залов; при неисправности оборудования –немедленное удаление из пользования, мытье по мере использования. • Испытание физкультурногооборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)	Старший воспитатель, Заместитель заведующего по АХР, инструктор по физической культуре, музыкальный руководитель

13.	Выполнение требований СанПиН к организации образовательной деятельности и режиму дня.	• Контроль за составлением расписания образовательной деятельности. . • Контроль за выполнением СанПиН. к организации образовательной деятельности. • Контроль за соответствие режима дня требованиям СанПиН. • Контроль за осуществлением приёма детей в соответствии требований Сан ПиН. • Контроль за организацией физического воспитания • Контроль за организацией профилактических мероприятий ОРЗ ОРВИ	Заведующий ГБДОУ, старший воспитатель
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
14.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Техническое обслуживание, контроль за функционированием: - системы вентиляции; - системы водоснабжения, - канализации, - сантехприборов. Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • В случае неисправности систем тепло-водоснабжения, канализации - устранение неполадок.	Заместитель заведующего по АХР, специалист по охранетруда
15.	Санитарное состояние пищеблока	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока и соответствия требованиям СанПиН	Врач, медицинский персонал
16.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке. При неисправности технологического оборудования – устранение в течениесуток	Заместитель заведующего по АХР, шеф-повар
17.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	• Ежедневный визуальный контроль за разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление.	Медицинский персонал, шеф-повар, повара
18.	Состояние посуды и оборудования	• Визуальный осмотр посуды и столового инвентаря на соответствие её требований СанПиН • Контроль за соблюдением требований к мытью посуды, наличие инструкций, моющих, чистящих средств.	Медицинский персонал, шеф-повар, повара, мойщик посуды

Состояние помещений и оборудования прачечной			
19.	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	- Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда в прачечной и гладильной. - Ежемесячный контроль за функционированием: - систем вентиляции; - приточно-вытяжной вентиляции прачечной. (1 раза в месяц техническое обслуживание и по заявке); - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов (по заявке). - ремонт электрических сетей (по заявке). - При неисправности систем тепло-водоснабжения, канализации – устранение в течение суток.	Заместитель заведующего по АХР, машинист по стирке белья
20.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. При неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток	Заместитель заведующего по АХР
21.	Маркировка оборудования, уборочного инвентаря	- Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки – немедленное обновление	
Состояние оборудования медицинского кабинета			
22.	Оборудование процедурного кабинета	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.	Врач
23.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	Врач, медицинский персонал
24.	Медикаментозные средства	- Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. - Проверка и пополнение медицинских аптечек (по мере необходимости)	Врач, медицинский персонал

Санитарные требования к организации режима дня			
25.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН. (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Старший воспитатель
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
26.	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	Заведующий
Производственное сырьё и пищевые продукты.			
1.	Сырые продукты	Входной контроль с внесением в журнал бракераж сырых продуктов	Кладовщик
2.	Готовые блюда	Качество термообработки кулинарных изделий. Готовые блюда на калорийность и полноту вложения (постоянно)	Члены бракеражной комиссии
Санитарное состояние и содержание учреждения			
1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий, медицинский персонал
2.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	Постоянный контроль. Графики проведения уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий, медицинский персонал
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью.	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХР, медицинский персонал
4..	Медицинский осмотр сотрудников	Постоянный контроль К работе в ГБДОУ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, результаты которого заносятся в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников хранятся в недоступном месте.	Заведующий, медицинский персонал

Санитарное состояние и содержание учреждения			
1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий, медицинский персонал
2.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	Постоянный контроль Графики проведения уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий, медицинский персонал
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью.	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХР, медицинский персонал
4.	Медицинский осмотр сотрудников	Постоянный контроль К работе в ГБДОУ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, результаты которого заносятся в медицинскую книжку Медицинские книжки сотрудников хранятся в недоступном месте.	Заведующий, медицинский персонал

Контроль организации питания

№ п/п	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие произ. контроль	Нормативный документ
1.	Рацион питания	Наличие меню. Набор продуктов, используемых при формировании рациона и приготовлении блюд	Ежедневно	Шеф-повар, врач, диетсестра, бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 октября 2020 года)
2.	Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Шеф-повар, врач, диетсестра	СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 октября 2020 года)
3.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции по утверждённому меню	Раздача	Постоянно	Шеф-повар, врач, диетсестра, бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.1.3049-13
4.	Соответствие рациона питания обучающихся примерном 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10 - дневное меню	Постоянно	Заведующий, врач, диетсестра, бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.1.3049-13

Мероприятия ежедневного контроля пищеблока

Мероприятия	Объекты контроля	Примечания
Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья поступающих пищевых продуктов, сырья	Условия транспортировки продуктов и готовых блюд Качество поступающей продукции	Наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке. Соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствие упаковки маркировке товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки
Контроль на этапе хранения поступающего сырья (ответственный кладовщик)	1. Исправность холодильного оборудования. 2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов. 3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции. 4. Соблюдение правил товарного соседства. 5. Отсутствие видимых признаков порчи продукции	
Контроль на этапе технологического процесса (ответственный шеф-повар).	1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции. 2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения. 3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары. 4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования. 5. Ассортимент и объем производимой продукции.	

Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства, температурного режима, использование инвентаря – лопаток, ложек и т.д.). 2. Маркировка инвентаря и разделочных досок. 3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд. 4. Масса нетто одной порции. 5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов	
Контроль уборки помещений пищеблока	1. Мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. 2. Санитарная обработка технологического оборудования. 3. Обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Производится по мере его загрязнения и по окончании работы

16. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, Учредителя, Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу (Петроградский, Приморский, Кронштадтский, Курортный районы):

Получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды.

17. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

18. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников.
- Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания»; «Журнал регистрации аварийных ситуаций», «Журнал регистрации результатов производственного контроля»; «Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния помещений, оборудования».
- Личные медицинские книжки работников;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 266592536671298867531651571396054376186336389024

Владелец Курочкина Жанна Николаевна

Действителен с 08.04.2024 по 08.04.2025