

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 115
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием
работников Образовательного учреждения

Протокол от 27.01.2025 № 3

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

И.А. Горнова

приказ от 27.01.2025 № 19-р



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 115
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

Содержание программы производственного контроля:

1. Паспорт программы
2. Введение
3. Перечень осуществляемых работ, услуг других видов деятельности.
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
5. Список должностных лиц, на которых возложена функция по осуществлению производственного контроля.
6. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.
7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке
8. Организация производственного контроля (план лабораторных исследований, система ХАССП)
9. Список профессий, имеющих контакт с вредными и опасными веществами
10. Мероприятия по осуществлению эффективного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических и санитарных норм.
11. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
12. Перечень возможных аварийных ситуаций
13. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
14. Приложения

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Тип объекта:	дошкольная образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	• образовательная деятельность по образовательным программам (образовательная программа дошкольного образования); • присмотр и уход за детьми; • консультационная деятельность; • просветительская деятельность; • деятельность в сфере охраны здоровья граждан; • организация отдыха и оздоровления воспитанников в каникулярное время.
Юридический адрес:	190103, Санкт-Петербург, 9-я Красноармейская улица, д.9/8, литера А, в помещении 1Н
Фактический адрес:	190103, Санкт-Петербург, 9-я Красноармейская улица, д.9/8, литера А, в помещении 1Н

Характеристика здания

Тип строения	Площадка – 2 группы раннего возраста и 2 дошкольные (индивидуальный проект встроенного детского сада) на 1-ом и 2-ом этажах.
Площадь	909,2 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения образовательной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Введение

2.1. Настоящая программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

2.2. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий обучения и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье воспитанников, педагогов и персонала Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ).

2.3. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей, труда педагогов и персонала.

3.3. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в ГБДОУ положены санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2.4. Программа устанавливает порядок и периодичность организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

2.5. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников, педагогов и персонала, администрация ГБДОУ разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия.

2.6. Общее руководство за осуществлением производственного контроля по соблюдению санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующих хозяйством.

2.7. 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 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, медикосанитарные, 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, при возникновении 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 неинфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических, и (или) социальных факторов среды обитания.

В настоящей программе использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

✓ Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП

✓ Группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП

✓ Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека,

✓ Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками,

✓ Риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий,

✓ Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя,

✓ Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска,

✓ Безопасность - отсутствие недопустимого риска,

✓ Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска,

✓ Предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,

✓ Корректирующее действие (КД) - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,

✓ Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

✓ Критическая контрольная точка (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском,

✓ Предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

✓ Мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий,

✓ Система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

✓ Проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

✓ Внутренняя проверка - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3. Перечень осуществляемых работ, услуг и других видов деятельности

Осуществление образовательной деятельности – образовательная деятельность по образовательным программам (образовательная программа дошкольного образования, образовательная программа дошкольного образования, адаптированная для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья); присмотр и уход за детьми;

консультационная деятельность; просветительская деятельность; деятельность в сфере охраны здоровья граждан; организация отдыха и оздоровления воспитанников в каникулярное время.

4. 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» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями на 22 декабря 2020 года);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», постановление главного государственного врача от 10.07.2001 № 18 (с изменениями на 27 марта 2007 года);
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», постановление главного государственного врача от 24.12.2020 № 44;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановление главного государственного врача от 28.09.2020 № 28;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», постановление главного государственного врача от 2.12.2020 № 40;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», постановление главного государственного врача от 22.09.2014 № 58 (действует до 01.09.2021);
- 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», постановление главного государственного врача от 07.06.2017 № 83 (действует до 01.09.2021);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановление главного государственного врача от 27.10.2020 № 32;
- 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», постановление главного государственного врача от 28.01.2021 г. № 3;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», постановление главного государственного врача от 28.01.2021 г. № 2;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», постановление главного государственного врача от 22.08.2014 г. № 50 (с изменениями на 29 декабря 2015 года), (действует до 01.09.2021);

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», постановление главного государственного врача от 14.11.2001 года № 36 (с изменениями на 6 июля 2011 года);

– СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», постановление главного государственного врача от 22.05.2003 № 98;

– ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 16.08.2011 года № 769 (с изменениями на 18 октября 2016 года);

– ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.09.2011 года № 797 (с изменениями на 28 апреля 2017 года);

– ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 года № 880 (с изменениями на 8 августа 2019 года);

– ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 года № 881 (с изменениями на 14 сентября 2018 года);

– ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 года № 882 (с изменениями на 15 декабря 2015 года);

– ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 19.12.2011 года № 883 (с изменениями на 23 апреля 2015 года);

– ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32;

– ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67 (с изменениями на 10 июля 2020 года);

– Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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».

5. Список должностных лиц, на которых возложена функция по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Функции
1	Л.А. Горнова	Заведующий	– общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

			– организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на – устранение выявленных нарушений.
2	И.Г. Старостенкова	Заведующий хозяйством	– контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
3	М.М. Родионова	Медицинская сестра (по согласованию)	– контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю.
4	И.Г. Старостенкова	Заведующий хозяйством	– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; – контроль охраны окружающей среды.
5	Старостенкова И.Г.	Ответственная по питанию	– контроль организации питания; – контроль организации питьевого режима; – ведение просветительской работы; – организация предоставления питания воспитанникам; – осуществление контрольных мероприятий по предоставлению питания детям; – контроль качества пищевой продукции; – осуществление контрольных функций; – ведение учетной документации.

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующие хозяйством	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Методист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Помощник воспитателя	7	1 раз в год	1 раз в год
10	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
11	Технический персонал	8	1 раз в год	1 раз в 2 года

7. Организация производственного контроля

7.1. Производственный контроль за санитарным состоянием помещений ГБДОУ организуется заведующим хозяйством и предусматривает:

Контроль за соблюдением режима дня. Занятия проводятся по группам, подгруппам или индивидуально. Занятия начинаются не ранее 8.00 часов утра и заканчиваются не позднее 19.00 часов.	Ежедневно
Возможность обработки рук при входе работников в организацию кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры	Ежедневно
Контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания	Ежедневно
Контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	Ежедневно
Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета	Ежедневно

Качественная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, уделить особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг.техники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях	Каждые 2 часа
Контроль наличия в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы)	Ежедневно
Проветривание рабочих помещений. Проветривание в присутствии детей не проводится	Каждые 2 часа
Применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха закрытого типа с целью регулярного обеззараживания воздуха	Ежедневно
При использовании ЭСО во время занятий должна проводиться гимнастика для глаз. Интерактивную доску (панель) и другие ЭСО следует выключать или переводить в режим ожидания, когда их использование приостановлено или завершено	Ежедневно
Контроль за расстановкой детской мебели, с соблюдением расстояний между рядами столов, кроватей, стульев. При установке в помещениях телевизионной аппаратуры расстояние от ближайшего места просмотра до экрана должно быть не менее 2 метров	Ежедневно
Уборка территории. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается. Контроль за вывозом мусора. Мусор должен собираться в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема. Не допускается сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках.	Ежедневно
Проведение влажной уборки всех помещений ГБДОУ с применением моющих средств. Туалеты, вестибюли, коридоры подлежат влажной уборке не менее 2 раз в день. Уборка учебных кабинетов, музыкально-физкультурного зала проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.	Ежедневно
Контроль за проведением влажной уборки подоконников, радиаторов и других мест скопления пыли при открытых окнах и фрамугах	Ежедневно
Контроль за проведением генеральной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке	1 раз в месяц (до 31 декабря 2024 года 1 раз в неделю)
Контроль за проведением мытья окон 2 раза в год	Август, апрель
Контроль за обработкой контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели протираются с использованием дезинфицирующих средств каждые 2 часа. Санитарно-техническое оборудование должно обеззараживаться не 2 раз в день. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством,	Ежедневно

безвредным для здоровья человека. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств	
Контроль наличия официально изданных санитарных правил	По мере издания
Контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность новых книг, компьютеров, мебели, отделочных материалов	Постоянно по мере приобретения
Организация проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий (борьба с грызунами)	Ежемесячно профилактика тараканов, ежеквартально профилактика грызунов
Контроль за проведением мероприятий, направленных на комплексное оздоровление детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья	Ежедневно
Контроль за качеством используемых моющих средств, их хранением, приготовлением рабочих растворов	Ежедневно

7.2. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ГБДОУ с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков (приложение).
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) (приложение).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (приложение).
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ (приложение).
- Принцип 5. Установление корректирующих действий (приложение).
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП (приложение).
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

7.3. Организация работ по применению программы с применением принципов ХАССП

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

Заведующий ГБДОУ определяет и документирует Политику ХАССП и обеспечивает её поддержку на всех уровнях: приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла. В составе группы ХАССП входят: координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за заведующим ГБДОУ или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники ГБДОУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- ✓ Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

- ✓ Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
- ✓ Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.
- ✓ Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.
- ✓ Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
- ✓ Требования к соблюдению санитарных правил.

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

7.3.2. Проведение анализа рисков.

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, проводится анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) по видам опасных факторов при производстве пищевой продукции:

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

Химические опасности: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- ✓ пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение,
- ✓ хранения сырья,
- ✓ производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции,
- ✓ реализация готовой продукции,
- ✓ персонал ГБДОУ, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная, высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

7.3.3. Разработка системы мониторинга

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга обеспечивает отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

7.3.4. Разработка корректирующих действий.

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- ✓ проверка средств измерений;
- ✓ наладка оборудования;
- ✓ изоляция несоответствующей продукции;
- ✓ переработка несоответствующей продукции;
- ✓ утилизация несоответствующей продукции и т.п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

7.3.5. Этапы внедрения принципов в ГБДОУ

1. Политика ГБДОУ в области качества и безопасности выпускаемой продукции
2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП - издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.
3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:
 - ✓ выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
 - ✓ проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;
 - ✓ проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
 - ✓ соблюдение условий хранения пищевой продукции;
 - ✓ содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря;
 - ✓ обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены;
 - ✓ ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;
 - ✓ выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;
 - ✓ прослеживаемость пищевой продукции.

4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) - выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).
5. Установление критических границ для каждой ККТ - установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.
6. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов – проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.
7. Исполнение всеми сотрудниками дошкольного учреждения мероприятий по производственному контролю.

7.3.6. Разработка процедур проверки системы ХАССП.

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - ✓ анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - ✓ оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - ✓ проверку выполнения предупреждающих действий;
 - ✓ анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - ✓ оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - ✓ актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

8. План-график производственного лабораторного контроля

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

№ п/п	Наименование объекта закупки по позициям	Ед. измерения	Количество	
	Лабораторные исследования воды водопроводной (холодная/горячая) (2 пробы воды 1 раз в год)			СанПиН 1.2.3685-21
1	Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте)	шт.	2	
2	Отбор проб воды горячего водоснабжения (до 5 проб на объекте)	шт.	2	
3	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli, Энтерококки, колифаги	шт.	4	
4	Краткий химический анализ холодной воды (запах,	шт.	2	

	привкус, цветность, мутность, pH, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)			
5	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (pH), железо общее)	шт.	2	
6	Отбор проб воды на бактериологический анализ	шт.	2	
7	Анализ воды на легионеллы (горячая вода)	шт.	4	
8	Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1 точка)	шт.	16	
9	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям (1 проба)	шт.	4	
10	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по санитарно-химическим показателям (одна проба)	шт.	4	
11	Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	шт.	40	СанПиН 1.2.3685-
12	Измерение микроклимата в помещении	шт.	8	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20,
13	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	шт.	2	
14	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической экспертизой по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росто-возрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	шт.	8	
15	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росто-возрастным показателям детей	шт.	8	
II	Лабораторные исследования воздуха (зал):			СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07
1	Консультационные услуги по результатам лабораторных исследований (испытаний), измерений, экспертизы	шт.	1	
III	Лабораторные исследования почвы (песочницы)			СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14
1	Отбор проб почвы (грунта) с глубины 0-0,2 м (5 точечных проб с 1 га) с выездом на место	шт.	1	
2	Исследование на бенз(а)пирен (по сумме компонентов в почве, воздухе, воде)	шт.	1	
3	Исследование почвы на нефтепродукты	шт.	1	
4	Исследование почвы на полихлорированные бифенилы	шт.	1	
5	Исследование почвы на содержание 1 металла методом ИСП	шт.	7	
6	Определение ртути в почве	шт.	1	
7	Бактериологическое исследование почвы	шт.	1	
8	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы	шт.	1	

9	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по микробиологическим показателям (одна проба)	шт.	1	
10	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по паразитологическим показателям (одна проба)	шт.	1	
11	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по химическим показателям (одна проба)	шт.	1	
IV	Пищеблок, буфетные групп			СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011
1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	шт.	4	
2	Отбор проб пищевых продуктов	шт.	4	
	<i>Микробиологические исследования:</i>			
3	Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	шт.	10	
4	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	шт.	8	
5	Определение БГКП	шт.	11	
6	Определение КМАФАнМ	шт.	10	
7	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	шт.	11	
8	Определение дрожжей, плесени	шт.	1	
9	Определение <i>L.monocytogenes</i> классическим методом	шт.	3	
10	Определение достаточности термической обработки	шт.	2	
11	Подсчёт энергетической ценности (теория)	шт.	2	
12	Определение энергетической ценности (по факту)	шт.	2	
13	Определение жирнокислотного состава жировых продуктов	шт.	1	
14	Определение растительных стерinov	шт.	1	
15	Определение нитратов	шт.	1	
16	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной и растительной продукции	шт.	1	
17	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	шт.	10	
18	Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	шт.	40	
19	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	шт.	40	
20	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на цисты простейших, ооцисты криптоспоридий	шт.	40	
11	Бактериологические исследования смывов на иерсинии	шт.	10	
22	Исследование дезинфицирующего средства на соответствие требованиям нормативных документов титриметрическим методом (1 проба)	шт.	1	
33	Исследование смывов с поверхностей оборудования, приборов, мебели и др. на выявление возбудителя COVID-19	шт.	10	

9. Список должностей, имеющих контакт с вредными факторами.

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

9.1. Работа:

№ п/п	Вредный фактор	Профессия	Документ
1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.). Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога глаз в сумме не менее 50% рабочего времени)	Заведующий, заведующие хозяйством, методист, документовед, специалист по закупкам, специалист по кадрам	Пункт приказа МЗиСР РФ №302-н от 12.04.2011 г - прилож.2 п.18, прилож.1 п.3.2.2.4 Отчет о проведении специальной оценки условий труда
2	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	Воспитатели, Специалисты, Помощники воспитателя, Уборщик территории, Уборщики служебных помещений, Рабочий по комплексному обслуживанию здания	Пункт приказа МЗиСР РФ №302-н от 12.04.2011 г - прилож.2 п.18 Отчет о проведении специальной оценки условий труда

9.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 09.11.2016 № 2296 Серия 78Л02 № 0001239

10. Мероприятия по осуществлению эффективного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических и санитарных норм.

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка

методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

<i>Объект контроля</i>	<i>Показатели</i>	<i>Основание</i>	<i>Срок</i>	<i>Ответственный</i>
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующие хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медицинская сестра, Заведующие хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31 декабря 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса Д, а также на вывоз отходов 1 класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, Заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра, Заведующие хозяйством
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17 (действует до 01.09.2021)	Ежедневно	Заведующие хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заведующие

		(действует до 01.09.2021)		хозяйством рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализирова нная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	электромонтер
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующие хозяйством
	– кратность проветривания;		Ежедневно	Кухонный рабочий
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующие хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживан ия	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	После каждой прогулки	методист
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующие хозяйством
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на			

	русском языке и т.д.); – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние систем водоснабжения, работа сантех. приборов	Контроль функционирования системы водоснабжения, канализации,	План-график технического обслуживания	Ежедневно	Заведующие хозяйством
	Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта	План-график технического обслуживания	Август	
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– график смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования			

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов;		Каждая партия	Повар
	– температура готовности блюд			
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, Заведующие хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Ответственный по питанию
Наличие согласованного примерного 10-дневного меню	Ежедневное меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Один раз в полугодие перед началом сезона	Ответственный по питанию
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала		Ежедневно	Ответственный по питанию
Бракераж готовой продукции	Качество готовой продукции с заполнением бракеражного журнала		Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведение и анализ	Ведомости		Ежедневно	

накопительной ведомости				Ответственный по питанию
Отбор и хранение суточной пробы	Качество отбора суточной пробы и ее хранения		Ежедневно	Повар
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Заполнение журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока		Ежедневно	Медицинская сестра,
Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд		Ежедневно	Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росто- возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медицинская сестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Заведующие хозяйством
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в неделю	методист
	Расписание занятий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в неделю	методист
Соблюдение использования технических средств обучения	Режим дня Расписание занятий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в неделю	методист
Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	План мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей Ежемесячный медико- педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в неделю	методист
Требование к	медико-	СП 2.4.3648-20,	Ежедневно	методист

организации физического воспитания	педагогический контроль за проведением утренней гимнастики и физкультурных занятий	СанПиН 1.2.3685-21		
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14 (действует до 01.09.2021)	1 раз в месяц	Медицинская сестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление (вакцинация)	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медицинская сестра
	Гигиеническое воспитание	Программа гигиенического воспитания ГБДОУ	В течение всего учебного года	методист
Карантин	Организация и проведение санитарно- противоэпидемиолог ических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20	По мере необходимости	Медицинская сестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Ответственный за профилактику состояния здоровья работников
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Профилактика	Профилактика	СП 2.4.3648-20,	Ежедневно	Ответственный

инфекционных заболеваний	новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		за профилактику состояния здоровья работников
	Термометрия		Ежедневно	Ответственный сотрудник
Профилактические осмотры	Проведение периодического флюорографического осмотра сотрудников	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При поступлении, в дальнейшем 1 раз в год	Ответственный за профилактику состояния здоровья работников
	Проведение медицинских осмотров и психиатрических освидетельствований	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При поступлении, в дальнейшем 1 раз в год	
Лабораторные исследования для эффективности уборки и дезинфекции помещений и инвентаря	Бактериологический и паразитологический анализы смывов	СП 2.1.3678-20	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и 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 ДОУ.
7. Иное.

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

<i>Наименование форм учета и отчетности</i>	<i>Периодичность заполнения</i>	<i>Ответственное лицо</i>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик

Журнал учета технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующие хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал «Организация питьевого режима»	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный за питание
Ведомость выполнения норм продуктового набора	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал выполнения норм продуктового набора	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал мониторинга по принципам ХАССП	Ежедневно	Руководитель группы ХАССП
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	По факту	Ответственный по питанию
Технологическая карта	Ежедневно	Повар, кладовщик
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал генеральных уборок	Август (начало учебного года)	Заведующие хозяйством
Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета выдачи санитарной одежды работника	По необходимости	Заведующий хозяйством
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующие хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Ответственный за профосмотры работников
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)		
Личные медицинские книжки работников	По факту	Ответственный за профосмотры работников

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	документовед
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений	По факту	Заведующие хозяйством, методист
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	документовед, медицинская сестра и т.д.
Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	По факту	документовед, медицинская сестра и т.д.
Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	По факту	Документовед
Журнал учета дезинфекции и дератизации	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал регистрации измерения температуры сотрудников для профилактики коронавируса	Ежедневно	Ответственный за профилактику коронавирусной инфекции
Журнал регистрации выдачи резиновых перчаток работникам для профилактики коронавирусной инфекции	1 раз в 10 дней	Заведующий хозяйством
Журнал регистрации выдачи одноразовых масок работникам для профилактики коронавирусной инфекции	1 раз в 10 дней	Заведующий хозяйством
Журнал обработки прогулочных площадок в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации	По факту	Заведующий хозяйством

Инструкции и требования

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.
Рекомендуемые продукты и блюда. Среднесуточный набор продуктов.
Требования к состоянию меню для организации питания детей.
Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов.
Требования к санитарному содержанию помещений ДОУ.
Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия.
Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров.
Требование к перевозке и приему пищевых продуктов.
Перечень оборудования пищеблока.
Требования к соблюдению санитарных правил.
Требование к оборудованию пищеблока

Документация ХАССП

Политика ГБДОУ в области безопасности выпускаемой продукции
 Приказ о создании и составе группы ХАССП
 Информация о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой ГБДОУ);
 Информация о производстве
 Отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов
 Рабочие листы ХАССП
 Процедуры мониторинга
 Процедуры проведения корректирующих действий
 Программа внутренней проверки системы ХАССП
 Перечень регистрационно-учетной документации

12. 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

<i>№п/п</i>	<i>Ситуация</i>	<i>Действия</i>
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• ежедневно влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня;

	оборудования	• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	• вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

13. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

<i>№ п/п</i>	<i>Мероприятие</i>	<i>Срок</i>	<i>Ответственный</i>
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 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	документовед
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-	Постоянно	Заведующий

	методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

Н.Н. Мусаков

Ответственный по питанию

И.Г. Старостенкова

Методист

А.К. Торбичева

Согласовано и утверждено:

Заведующий ГБДОУ детский сад № 115
Адмиралтейского района СПб

Л.А. Горнова

**Обязанности и ответственность должностных лиц учреждения за осуществление
Программы производственного контроля**

1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг,
- прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- ✓ выполнять требования Программы производственного контроля,
- ✓ выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,
- ✓ разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,
- ✓ обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,
- ✓ осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции,
- ✓ осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждением.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции: - предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)) ГБДОУ детский сад № 115 Адмиралтейского района СПб разработана, внедрена и поддерживается документированная политика в области безопасности выпускаемой продукции.

Руководство ГБДОУ гарантирует, что данная политика принята всеми сотрудниками.

Для достижения этой цели руководство применяет следующие меры:

- ✓ внедрение системы управления безопасностью продукции на основе всемирно признанных принципов ХАССП для гарантии безопасности производимой продукции по всей цепи производства;
- ✓ документальное оформление системы управления безопасностью продукции;
- ✓ постоянное совершенствование системы управления безопасностью продукции;
- ✓ постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
- ✓ обеспечение понимания политики в области производства безопасной продукции каждым сотрудником учреждения;
- ✓ проведение анализа деятельности учреждения и принятие решений, основанные только на фактах;
- ✓ поддержание и обновление руководящей нормативно-технической документации, необходимой для выполнения работ;
- ✓ производство пищевых продуктов в строгом соответствии с утвержденными рецептурами и технологическими инструкциями;
- ✓ поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение своевременности его технического обслуживания и поверок;
- ✓ проведение внутренних проверок системы управления безопасностью продукции для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителей и некачественной продукции;
- ✓ непрерывное обучение всего персонала по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности.

Задачи в области безопасности продукции:

- ✓ обеспечивать безопасность выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП;
- ✓ гарантировать соответствие выпускаемой продукции характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для нее действующими законодательными и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями учреждения.
- ✓ Руководство ГБДОУ несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах ГБДОУ и потребителей.

Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

1. Приемка сырья - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

- Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.
- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.
- При организации питания детей, учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использует перечень продуктов, указанных в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в журналах учета температурного режима в холодильном оборудовании и учета температуры и влажности в складских помещениях.

3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим ГБДОУ 10-дневном меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

4. Реализации готовой пищевой продукции – снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

Определение критических пределов для каждой ККТ

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
ККТ - Приемка сырья			
- Сопроводительная документация	отсутствует	Заместитель заведующего по АХР	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой
- Целостность упаковки	нарушена		
- Срок годности	истекший		

			продукции
ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья			
- Температура и влажность - Чистота оборудования и помещения - Содержание склада; - Техническое состояние оборудования	- нарушение t режима - нарушение санитарной обработки - не соответствие инвентаря - неисправность оборудования	Заведующий хозяйством	- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении пищи			
- Чистота оборудования и помещений пищеблока - Техническое состояние оборудования - Выполнение требований ТТК	- нарушение санитарной обработки - Неисправность оборудования; - Не соответствие требованиям ТТК	Повар	Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде
ККТ - Реализация готовой продукции			
Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующий	Сборник ТТК 10-дневное меню

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в ГБДОУ

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
Формирование ассортиментного перечня продукции			
<u>Биологические:</u> - эпидемиологически опасные блюда - поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	- договора с поставщиками - управление поставками - анализ и корректировка меню - планирование расхода продукции	При выполнении контрольных плановых мероприятий – риск не велик	не устанавливается
Поступление продуктов на склад			

<u>Биологические</u> -загрязнение патогенным м/о - нарушение целостности упаковки, условий транспортировки <u>химические:</u> - с/х пестициды, <u>физические:</u> - грызуны, жучки, примеси	Входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками. Визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля степень риска не велика	Можно установить
Хранение продуктов на складе			
<u>Биологические:</u> - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д), - рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д <u>Химическое:</u> -загрязнение дезинфектантом, Моющим средством	Правильное хранение и Контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация, проведение генеральных уборок Соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов	Степень риска высокая. Вероятность последствий высокая	Установить контрольно–критическую точку (ККТ)
Подготовка посуды и инвентаря			
<u>Механические:</u> Сколы, острые края, опасность порезов. <u>Биологические:</u> Загрязненная патогенными м/о и их рост, <u>Химические:</u> - загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, Санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН		
Кулинарная обработка			

<u>Биологические:</u> Загрязненная патогенными м\о и их рост, <u>Химические:</u> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Соблюдение технологии приготовления - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования - тщательная обработка дополнительного смывания моющего средства и дезинфектанта, - соблюдение поточности производства, - соблюдение личной гигиены	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно-критическую точку (ККТ)
Реализация (раздача) пищи			
<u>Биологические:</u> При нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд, -органолептическая оценка, -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска невысокая	Можно установить ККТ
Прием пищи детьми			
<u>Биологические:</u> Загрязнение и их рост	Соблюдение правил доставки до группы. Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. -соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска невысока при соблюдении всех требований	ККТ можно не устанавливать

Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
ККТ - Приемка сырья	
Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику

Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
<i>ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья</i>	
Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена оборудования
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
<i>Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>	
Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
<i>Реализация (выдача) готовой продукции</i>	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

Приложение 4
к «Программе производственного контроля»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

СИСТЕМА МОНИТОРИНГА ХАССП

Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
<i>ККТ - Приемка сырья</i>		
Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции (см. Положение о бракеражной комиссии)
<i>Хранение поступающего пищевого сырья</i>		
Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (см. Положение о бракеражной комиссии)
Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями техпаспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока
<i>Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>		
Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Журнал контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника
Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	Ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы
<i>Реализация готовой продукции</i>		
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (см. Положение о бракеражной комиссии)
Контроль реализации готовой продукции	Регулярно	Журнал бракеража готовой продукции (см. Положение о бракеражной комиссии)

Приложение 5
к «Программе о производственного контроля»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

	Дата
Контроль сопроводительной документации	
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов	
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока	
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП	
Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)	
Журнал учета лабораторного контроля	
Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	
Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов	
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)	
Гигиенический журнал сотрудников, журнал здоровья сотрудников	
Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе	
Журнал учета температуры в холодильниках	
Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях	
Журнал учета дезинфекции и дератизации	
Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	
Личные медицинские книжки каждого работника	
Примечание	

Приложение 6
к «Программе производственного контроля»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Дата	Условия обеззараживания (в присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно- показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно- кратковременный)	Время		Длительность (для повторно- кратковременно го интервала между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 7
к «Программе производственного контроля»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с
безопасностью пищевой продукции**

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение
1	2	3	4	5	6	7

Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса (технологическая операция): Хранение сырья и пищевых продуктов.

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличиевозбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.
 2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
 3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.
- Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления.
- Температура контролируется с помощью термометра.
- Влажность контролируется с помощью гигрометра, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

Сроки годности: в соответствии с инструкциями по срокам хранения

Температура:

Температура холодильников $+2^{\circ}\text{C} - +6^{\circ}\text{C}$.

Температура морозильных камер $-18^{\circ}\text{C} - -20^{\circ}\text{C}$,

Температура холодильной камеры для овощей $+3^{\circ}\text{C} - +12^{\circ}\text{C}$

Температура склада, цехов для сыпучего сырья $+18^{\circ}\text{C} - +25^{\circ}\text{C}$

Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.

Периодичность мониторинга: ежедневно, 2 раза в смену

Записи по мониторингу:

- 1) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании

Ответственный: Заведующий хозяйством

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок.
2. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.
3. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник.

4. Заведующий хозяйством вызывает специалиста сервисной организации.
5. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, завхоз вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок.
2. Записи в отчете по проверкам
3. Заведующий хозяйством (медсестра) периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты.
4. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Руководитель рабочей группы ____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/1

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка овощей, зелени

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей

Критические пределы:

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

Ответственный: Повар, кухонный работник

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить заведующему хозяйством.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.
2. Заведующий хозяйством осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья.
3. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
4. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок.
5. Записи в отчете по проверкам.

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/2

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка сырья и пищевых продуктов

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить заведующему хозяйством.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Заведующий хозяйством осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья.
2. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок.
4. Записи в отчете по проверкам

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/3

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка мяса, птицы, рыбы

Тип опасности: М/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, наличие личинок паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды)

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей
2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция «Санитарные требования к первичной обработке мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы», инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Дефростация – в соответствии с инструкцией

Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК. Заправленный фарш - (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок сообщить заведующему хозяйством.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Заведующий хозяйством осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья.
2. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок.
4. Записи в отчете по проверкам

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2\4

Этап процесса (технологическая операция): Обработка яйца

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

Инструкция «Обработка яйца».

Критические пределы:

Не допускаются разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой. Мойка и обработка в соответствии с инструкцией.

Периодичность мониторинга: каждое яйцо.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить заведующему хозяйством.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Заведующий хозяйством осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья.
2. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок.
4. Записи в отчете по проверкам

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ№ 3

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление первых блюд, вторых блюд(гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)
2. Наличие ТТК
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.
4. Контролируется температура блюда с помощью термощупа, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы:

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник)

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие ТТК – запросить у медсестры, разработать на основании сборника
2. В случае поломки оборудования – сообщить заведующему хозяйством, который вызывает специалиста сервисной организации.
3. Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Заведующий хозяйством периодически проверяет соблюдение режимов приготовления. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок.
4. Записи в отчете по проверкам

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление холодных блюд

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соотв. с ТТК
2. Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК
3. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы: в соответствии инструкции, ТТК

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией, ТТК

Периодичность мониторинга: Каждое блюдо.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Повар.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Заведующий хозяйством периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок.
4. Записи в отчете по проверкам

Руководитель рабочей группы _____

Приложение 9
к «Программе производственного контроля»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК

№ п/п	Наименование помещения	Дата проведения генеральной уборки	Дезинфицирующие средства, применявшиеся во время генеральной уборки	Лицо ответственное за проведение генеральной уборки (должность, Ф.И.О., подпись)	Лицо ответственное за организацию проведения генеральной уборки (должность, Ф.И.О., подпись)
1	2	3	4	5	6

Приложение 10
к «Программе производственного контроля»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

**Журнал регистрации измерения температуры сотрудников для профилактики
коронавируса**

№ п/п	Дата измерения	Ф.И.О. работника	Должность	Структурное подразделение	Температура работника	Ф.И.О., должность работника, проводившего измерение	Подпись работника, проводившего измерение температуры
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 11
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

**ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ ВЫДАЧИ МЕДИЦИНСКИХ МАСОК РАБОТНИКАМ
ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ**

№ п/п	Дата выдачи	Ф. И. О. работника	Структурное подразделение	Должность	Количество масок, выданных на неделю	Ф. И. О. и должность работника, выдававшего маски	Подпись работника, получившего маски
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 12
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

**ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ ВЫДАЧИ РЕЗИНОВЫХ ПЕРЧАТОК РАБОТНИКАМ
ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ**

№ п/п	Дата выдачи	Ф. И. О. работника	Структурное подразделение	Должность	Количество перчаток, выданных на неделю	Ф. И. О. и должность работника, выдававшего перчатки	Подпись работника, получившего перчатки
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 15
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

ЖУРНАЛ ОБРАБОТКИ ПРОГУЛОЧНЫХ ПЛОЩАДОК

Дата обработки	Время обработки	Ф.И.О. ответственного	Подпись	Ф.И.О. проверяющего	Подпись
1	2	3	4	5	6

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

[illegible]

Приложение 15
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

**ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ В СКЛАДСКИХ
ПОМЕЩЕНИЯХ ПИЩЕБЛОКА**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц: _____ Дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах - °C / %)					

Приложение 16
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

**Журнал учета технического контроля холодильного оборудования и
оборудования пищеблока**

<i>Наименование неисправного оборудования</i>	<i>Дата установления неисправности</i>	<i>Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)</i>	<i>Дата устранения неисправности</i>	<i>Подпись отв. лица</i>
1	2	3	4	5

Приложение 17
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ (СОТРУДНИКИ)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционн ых заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстр анен)	Подпись медицинского работника (ответственно го лица)
1	2	3	4	5	6	7	8

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

с _____ по _____ 20____ года

Возрастная категория: 1 – 3 года (3–7 лет)[illegible]

Приложение 19
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Журнал «Организация питьевого режима»

Наименование места раздачи воды: _____

Дата	Время замены воды	Ф. И. О., должность и подпись ответственного работника	
		Заменявший воду	Проконтролировавший замену воды
	07.00 – 07.10		Ответственный за организацию питания
	09.00 – 09.10		Ответственный за организацию питания
	11.50 – 12.00		Ответственный за организацию питания
	14.50 – 15.00		Ответственный за организацию питания
	17.50 – 18.00		Ответственный за организацию питания

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

Ведомость выполнения норм продуктового набора

Наименование продукта	Норма на 1 чел.	Дата	Дата	Факт за 10 дн., г	Факт за день,г	Выполнение, г	Выполнение, %	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, у	Энергетическая калорийность, ккал
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Приложение 21
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Журнал выполнения норм продуктового набора

№ п/п	Период		Анализ выполнения норм продуктового набора	Рекомендации по коррекции меню	Подпись медицинск ого работника	Подпись ответстве нного за питание
	Ясли	Сад				
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 22
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Журнал учета инфекционных заболеваний детей

(Левая сторона разворота журнала)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. больного	Возраст	Дата заболевания	Диагноз и дата его установления	Дата направления на лечение в стационарных условиях, наименование медицинской организации
1	2	3	4	5	6	7

(Правая сторона разворота журнала)

Дата первичного обращения	Измененный (уточненный) диагноз и дата его установления	Сообщено о заболевании в ЦГСЭН и Роспотребнадзор	Лабораторное обследование и его результат	Примечание
8	9	10	11	12

Приложение 23
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Журнал аварийных ситуаций

№ п/п	Дата, время	Описание аварийной ситуации	Принятые меры	Дата и время ликвидации аварийной ситуации	Последствия аварийной ситуации	Ф.И.О., подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 24
к «Положению о производственном контроле
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Журнал осмотра воспитанников на педикулез

№ п/п	Группа	Ф.И. ребенка	Дата рождения	Дата осмотра	Осмотр на педикулез	Выявлено	Живые	Сухие
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Приложение 25
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

Дата	Группа медосмотров	Тип медосмотров	Подразделение	Сотрудник	Должность	Продолжительность (дн)
1	2	3	4	5	6	7

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
(в т.ч. связанных с раздачей пищи)

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1	2	3	4	5	6
1.					
2.					

Приложение 26
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Журнал регистрации результатов производственного контроля

Объекты контроля	Дата, время проведения контроля	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, Ф.И.О. проверяющего	Срок устранения нарушения	Должность, Ф. И. О. ответственно го за устранение нарушений	Отметка об устранении нарушения (дата, время, подпись ответственно го)
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 27
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

**Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического
состояния и санитарного содержания помещений**

Дата	Подразделе ние, цех, участок, объект контроля	Сведения о санитарно- техническом состоянии и санитарном содержании, характер выявленных нарушений (с указанием нормативных документов)	Общая оценка в баллах		Необходимые мероприятия	Отметка о выполнении
			Санитарно- техническое состояние	Санитарное состояние		
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 28
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

№ п/п	Вид исследований, испытаний, измерений	Место замеров или отбора проб	Дата	Нормативный документ, определяющий предмет контроля	Результат исследований, испытаний, измерений
1	2	3	4	5	6

Приложение 29
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица
1	2	3

*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

Приложение 30
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

Журнал учета выдачи санитарной одежды работникам

№ п/п	Ф. И. О. работника	Должность	Одежда (изделие)		Выдача изделия		
			Наименование	Количество	Дата	Изделие выдал	Изделие принял

ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ПО ПИТАНИЮ

Выполнение СанПиН и процедур ХАССП

<i>Критерии проверки</i>	<i>Результат</i>	<i>Примечание</i>
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов		
На складах есть психрометр, чтобы измерять влажность и температуру воздуха		
Работники ежедневно снимают показания психрометра и заносят их в журнал учета		
В холодильниках есть контрольные термометры		
Работники ежедневно снимают показания термометров в холодильниках и заносят эти данные в журнал учета		
Сырье и готовую продукцию работники хранят в разных холодильниках		
Сырье хранят на высоких стеллажах		
Работники утилизируют продукцию, у которой истек срок годности		
Кипяченую воду на месте раздачи меняют каждые три часа		
Работники отмечают в графике время смены кипяченой воды		
Когда в помещениях проводят дезинсекцию или дератизацию, продукты из них убирают		
Продукцию и сырье с нарушенной упаковкой не хранят		
Гигиена и здоровье работников пищеблока		
Персонал проверен на заболевания, а результаты занесены в гигиенический журнал		
Работники пищеблока носят средства индивидуальной защиты		
Оставляют в индивидуальных шкафах или специальных местах одежду, обувь и личные вещи		
Личные вещи работники хранят отдельно от рабочей одежды		
Снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат перед тем, как посетить туалет		
Работники сообщают, если кто-то из членов семьи заболел кишечными инфекциями		
Работники моют руки с мылом после туалета		

Когда порционируют блюда, готовят холодные закуски и салаты, используют одноразовые перчатки		
Работники сделали прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям		
Работники ежегодно проходят обязательные медосмотры и гигиеническую аттестацию		
Работники пищеблока снимают одежду, когда выходят на улицу		
Безопасность купленной пищевой продукции		
Есть товаросопроводительная документация и сведения об оценке соответствия		
Срок годности не истек		
Нет продуктов, которые для детей запрещены		
Нет неприятного запаха, слизи, плесени		
Если сырье и готовая продукция без герметической упаковки, то доставили ее отдельным транспортом		
Пищевую продукцию взвесили		
Температуру охлажденных продуктов замерили		
Продукцию в твердой упаковке проверили. Вмятин нет		

ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО ХОЗЯЙСТВОМ

Выполнение СанПиН и процедур ХАССП

<i>Критерии проверки</i>	<i>Результат</i>	<i>Примечание</i>
Оборудование, инвентарь и посуда		
Столы, посуда, инвентарь, тара, технологическое оборудование из материалов, которые могут контактировать с пищевыми продуктами и устойчивы к моющим и дезинфицирующим средствам		
Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали		
Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород		
Производственные столы – цельнометаллические		
В холодном цехе установили столы с охлаждаемой поверхностью, если купили их в 2021 году		
Столы, оборудование, посуду, разделочный инвентарь промаркировали		
Для сырья и готовой продукции используют разные столы, оборудование, инвентарь, упаковку, посуду		
У кухонной и столовой посуды, инвентаря нет дефектов и повреждений		
Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству детей, которые принимают пищу		
Инвентарь для сырой и готовой продукции обрабатывают отдельно		
Не используют приборы из алюминия		
Обработка посуды, инвентаря, столов		
Инвентарь для сырой и готовой продукции моют и хранят отдельно		
Обеденные столы моют после каждого использования		
Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами		
Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов		
Работники соблюдают инструкцию по мытью кухонной посуды		
Работники соблюдают температурный режим при мытье посуды		
Состояние отделки		

Помещения отделали материалами, которые позволяют проводить ежедневную влажную уборку		
На материалы отделки есть документы о соответствии		
Внутренняя отделка не имеет повреждений		
В помещениях, где влажность воздуха повышена, влагостойкие потолки		
Инженерные системы		
В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с вентиляционной системой в других помещениях		
В зоне максимального загрязнения есть локальные вытяжные системы		
В пищеблоке исправно работают холодное и горячее водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение, вентиляция, освещение		
В пищеблоке у ламп есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура		
Уборка		
Техперсонал ежедневно убирает помещения пищеблока		
Техперсонал не реже одного раза в неделю проводит генеральную уборку		
Работники могут показать документы, которые подтвердят, что в помещении проводились дератизационные и дезинсекционные мероприятия		
Ответственные контролируют содержание действующих веществ в рабочих растворах дезинфицирующих средств		
Работники хранят инвентарь для уборки в специальном месте или в шкафу		
Работники хранят инвентарь для уборки туалета отдельно от остального		

ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ МЕДИЦИНСКОЙ СЕСТРЫ

Выполнение СанПиН и процедур ХАССП

<i>Критерии проверки</i>	<i>Результат</i>	<i>Примечание</i>
Качество приготовления блюд		
Блюда готовят по требованиям технологических документов		
Работники соблюдают последовательность и поточность процессов, когда готовят		
Работники готовят витаминизированные напитки непосредственно перед тем, как их раздать		
Работники используют йодированную поваренную соль		
Работники не готовят блюда и не используют продукты, которые включены в список запрещенных		
Работники используют отдельные зоны и оборудование, когда обрабатывают сырье и готовят из него полуфабрикаты		
Когда в помещениях проводят дезинсекцию и дератизацию, пищу там не готовят		
Когда в пищеблоке или в производственных помещениях проводят ремонт, блюда там не готовят		
У мясных изделий измеряют внутреннюю температуру		
Безопасность и качество готовых блюд		
Температура готовых блюд соответствует той, что указали в технологической карте		
Ответственный работник пищеблока отбирает суточную пробу от каждой партии пищевой продукции, которую приготовили		
У холодных закусок, первых блюд, гарниров и напитков отбирают по 100 граммов суточной пробы		
Порционные блюда отправляют на суточную пробу целиком		
Каждую суточную пробу помещают в обеззараженные и промаркированные емкости		
Суточную пробу хранят 48 часов в холодильнике при температуре от +2 до +6		
Работники не реализуют блюда, которые приготовили в предыдущие дни		
Готовые блюда реализуют не более трех часов с момента приготовления		
Органолептическую оценку готовых блюд провели		

Приложение 34
к «Положению о производственном контроле»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Приказ от 12.01.2023 №14-р
Введено в действие 09.01.2023

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей
в дошкольной организации**

Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

<i>Время приема пищи</i>	<i>Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации</i>
8.30 - 9.00	Завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед
15.30	полдник

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Заведующий дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- ✓ наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- ✓ выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- ✓ необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- ✓ прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- ✓ наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- ✓ своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- ✓ организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации
- ✓ исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

2. Медицинский персонал дошкольных образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства заведующий дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

**Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров,
гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала**

1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.
При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал
4. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.
При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
5. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
6. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.
7. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).
8. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.
9. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений

**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые
медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- ✓ медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- ✓ систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- ✓ работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- ✓ распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- ✓ информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- ✓ сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- ✓ систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- ✓ организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- ✓ работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- ✓ работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дней здоровья», игр, викторин и другие);
- ✓ медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- ✓ контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ✓ ведение медицинской документации.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

2.2. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

2.3. При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят

оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ✓ ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;

- ✓ провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

- ✓ в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;

- ✓ в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;

- ✓ следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

2.5. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

**Требования к санитарному содержанию помещений
дошкольных образовательных организаций**

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции,

проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

9. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

13. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

14. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

15. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

16. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

17. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ГБДОУ

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных исследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1. Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- ✓ столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- ✓ для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции);

- ✓ доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- ✓ посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- ✓ компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- ✓ кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- ✓ количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в у заместителя заведующего по АХР.

5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
8. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье ветошью водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
11. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
12. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.
Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, либо в посудомоечной машине, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках.
Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

14. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

15. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается. Щетки, а также металлические мочалки не используются.

16. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

17. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

18. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится на основании договора с обслуживающей организацией.

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

Приказ от 12.01.2023 № 14-р
Введено в действие 09.01.2023

**Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов
и кулинарных изделий**

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.
3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо

хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

9. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате (если он есть). При приготовлении блюд не применяется жарка.

10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см;

хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

12. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

13. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

14. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

15.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

15.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

15.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

15.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

15.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

15.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

17. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

18. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

19. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в:

- Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. (*Приложения № 10*)
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции) *Приложения № 10.1*.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются при организации питания детей;

- изготовление на пищеблоке дошкольной образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

24. В учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РЕЖИМУ МЫТЬЯ ПОСУДЫ И ОБРАБОТКЕ ИНВЕНТАРЯ В ПИЩЕБЛОКЕ

1. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

2. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

3. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

4. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

5. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

6. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств, затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

7. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

8. Металлический инвентарь после мытья прокалывают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

9. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.

10. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь стирают, просушивают и убирают в чистую тару.

11. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

12. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

13. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

14. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Инструкция составлена в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32.

Приложение 43
к «Программе производственного контроля»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р

**ЖУРНАЛ УЧЕТА ПОЛУЧЕНИЯ И РАСХОДОВАНИЯ
ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ПРОВЕДЕНИЯ ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ
РАБОТ НА ОБЪЕКТЕ**

Расчет потребности в дезинфицирующих средствах

№ п/ п	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции*	Количес тво объектов	Площадь объектов (м2)	Вид обработк и ТГ**	Кратность обработки в месяц	Дезинфицирующее средство		Расход рабочего раствора на м2	Количество рабочего раствора дезинфицир ующего средства для однократной обработки объектов	Потребность в дезинфицирующем средстве		
						Наимено вание	Рабочая концент рация (%)			На 1 обра ботк у кг (л)	На 1 меся ц кг (л)	На 1 год кг (л)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

* Объект подлежащий дезинфекции – поверхности помещений, оборудования, инструментов, инвентаря, посуды, а также отходы и т.д.

** Т – текущая дезинфекция; Г – генеральная уборка или проведение санитарных дней.

Приложение 44
к «Программе производственного контроля»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»
Приказ от 12.01.2023 № 14-р

**ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕНИЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕЗИНСЕКЦИИ И
ДЕРАТИЗАЦИИ**

№ п/п	Объекты	Дата проведения работ			Наименование использованных дез.средств	Метод и режим дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Объем проделанной работы	Всего израсходовано дезинфектанта, инсектицида, средства дератизации	Подпись лица, ответственного за выполнение работ	Особые отметки
		Текущих (профилактических)		Вынужденных						
		Планировалось по техническому графику	Фактически выполнено							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11