



Подписан: Голубева Татьяна Александровна
DN: cn=RU, ou=Заведующий, o=ГБДОУ №60 Приморского района Санкт-Петербурга, CN=Голубева Татьяна Александровна,
E=gdou60.prim.srb@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: Санкт-Петербург
Дата: 2023-09-08 14:40:54

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий ГБДОУ № 60
Приморского района
Т.А. Голубева
Приказ от 07.09.2023 года № 64-о/д

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Центре развития ребенка - детском саду № 60 Приморского района Санкт-Петербурга

Паспорт программы

Полное наименование юридического лица:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка – детский сад № 60 Приморского района Санкт-Петербурга
Сокращенное наименование юридического лица:	ГБДОУ № 60 Приморского района Санкт-Петербурга
Тип объекта	Нежилое здание
ФИО руководителя, телефон	Голубева Татьяна Александровна, (812)349-72-70
Юридический адрес:	197372, Санкт-Петербург, Комендантский проспект, дом 28, корпус 3, литер А
Фактический адрес:	197372, Санкт-Петербург, Комендантский проспект, дом 28, корпус 3, литер А
Количество работников:	66 человек
Количество обучающихся	291
ИНН:	7814046381
Лицензия на осуществление образовательной деятельности:	№ 2703 от 01.02.2017
Характеристика инженерных систем:	
освещение	Искусственное и естественное
Система вентиляции	Приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, имеется ИТП
Система водоснабжения	Централизованная
Система канализации	внутренняя

1. Настоящая Программа за соблюдение санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и

организации и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: Дошкольное образование

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- СП 3.1/2.4.3598-20. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- Р 2.2.2006-05. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.2.540.96. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;
- Сан-ПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.55-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль

качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения;

- СанПиН 2.1.7.1287-03. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы;
- СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 60.13330.2016. Свод. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. Производственная вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87. Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений;
- ПОТ РМ-017-2001. Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98-2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы;
- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
- СанПиН 2.2.2.1332-03. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множественной технике. Санитарно-эпидемиологические привали и нормативы;
- СП 2.2.2.132703. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-19. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12.04.2011 г. № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2021);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировке» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС 040/2016).

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия имя отчество	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1.	Голубева Татьяна Александровна	Заведующий	- Общий контроль за соблюдением санитарных правил, методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью - Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
2.	Зенина Анна Владимировна	Кладовщик	- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений - Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля (журнал бракеража сырой продукции, журнал бракеража поступающей готовой продукции, журнал учета параметров микроклимата, журнал бракеража готовой продукции)
3.		Медицинская служба	Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля (гигиенический журнал, личные медицинские книжки сотрудников, журнал витаминизации третьих блюд, журнал допуска сотрудников до работы)
4.	Зенина Нина Николаевна	Зам. зав. по АХР	- Организация лабораторных исследований - Организация медицинских осмотров работников - Ведение журнала аварийных ситуаций - Информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении - Контроль за состоянием освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения, систем канализации

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

№	Объект контроля	Контроль	Ответственные лица
1. Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории - Дезинсекция, дератизация помещений и мягкого инвентаря	Зам. зав. по АХР
2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки	- Ежедневный контроль за состоянием групповых участков - ремонт и замена малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по необходимости) - Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Зам. зав. по АХР
3.	Санитарное состояние	- Ежедневный контроль за	Зам. зав. по

	хозяйственной зоны	состоянием емкостей для сбора отходов (на пищеблоке и групповых помещений) - Ежедневный контроль за выносом мусора и пищевых отходов - Заключение договоров на вывоз мусора	АХР
4.	Замена песка в песочницах и на игровых площадках	- Частичная смена песка 1 раз в год перед началом летнего оздоровительного сезона - Полная смена песка в песочницах и на игровых площадках (при эпидемиологических показаниях)	Зам. зав. по АХР
5.	Исследование песка на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие/отсутствие яиц гельминтов)	- 1 раз в год (при замене песка)	Лабораторный контроль
2. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1.	Наполняемость групп	- Наполняемость для групп раннего возраста (до 3 лет - не менее 2,5 квадратных метров на 1 ребенка, для дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) – не менее 2,0 квадратных метров на 1 ребенка	Заведующий
2.	Состояние подвальных и цокольных помещений	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения и систем водоснабжения и канализации	Зам. зав. по АХР Заведующий
3.	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	Ежедневный контроль	Зам. зав. по АХР Заведующий
4.	Внутренняя отделка помещения	В период проведения текущего и капитального ремонта (все строительные и отделочные материалы должны быть безопасными и иметь необходимые сертификаты)	Зам. зав. по АХР
5.	Соблюдение теплового режима	- Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения - Промывка отопительной системы (май-июль) - Проведение ревизии теплоснабжения перед началом учебного года (август)	Зам. зав. по АХР
6.	Соблюдение воздушного режима в учреждении, система вентиляции	- Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции (приточно-вытяжная	Зам. зав. по АХР

		<p>вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Очистка вытяжных вентиляционных шахт (не реже 2 раз в год) - Проведение ревизии перед началом учебного года (август) с составлением акта 	
7.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль (соблюдение графика проветривания, температурного режима) - Исследование микроклимата в групповых и других помещениях 	Медицинская служба Старший воспитатель Заведующий
8.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехники	<ul style="list-style-type: none"> - Ежемесячный контроль функционирования систем водоснабжения, канализации, сантехники - Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб) - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта - Заключение договоров на обслуживание 	Зам. зав. по АХР
9.	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима - Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово – после ремонта систем водоснабжения) 	Зам. зав. по АХР Лабораторный контроль
10.	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений - Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп – 2 раза в месяц - Мойка оконный стекол (не менее 2 раз в год), осветительной 	Зам. зав. по АХР Лабораторный контроль

		аппаратуры, светильников (не менее 3 раз в год) Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях	
3. Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1.	Детская мебель	- Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей (размеры детской мебели должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку) Детская мебель и оборудование для помещений, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей и иметь документы, подтверждающие их происхождение и безопасность	Медицинская служба Старший воспитатель Зам. зав. по АХР
2.	Уголки и зоны природы	- Контроль 1 раз в год перед началом учебного года (отсутствие опасных и ядовитых растений, горшки с цветами стоят безопасно и не имеют повреждений)	Старший воспитатель
3.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	- Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования - Контроль за обработкой игрушек - Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификаты соответствия и с различными дефектами	Медицинская служба Старший воспитатель
4.	Санитарное состояние ковровых покрытий	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий - Обработка ковров не реже 1 раза в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года	Медицинская служба Зам. зав. по АХР
5.	Постельное белье, салфетки, полотенца	- Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца - Замена постельного белья, полотенца, салфеток (по графику или по мере загрязнений)	Медицинская служба Старший воспитатель

6.	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный осмотр за состоянием музыкального и физкультурного залов, при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования - Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Старший воспитатель Зам. зав. по АХР
4. Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке - Ежемесячный контроль за функционированием системы вентиляции, приточно-вытяжной вентиляции пищеблока, системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп - Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке - Наличие медицинской аптечки 	Зам. зав. по АХР Заведующий Лабораторный контроль
2.	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока - Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (не менее 1 раза в год и по эпидемиологическим показаниям) - Санитарно-противоэпидемический режим (инструкции) 	Медицинская служба Зам. зав. по АХР Лабораторный контроль
3.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке - Состояние и обеспеченность уборочным инвентарем, моющими средствами и дезраствора, соблюдение условий их хранения - Обеспеченность и состояние столовой, кухонной посуды, столового инвентаря, использование по назначению (не реже 1 раза в месяц) 	Зам. зав. по АХР
4.	Маркировка оборудования,	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный 	Зам. зав. по

	разделочного и уборочного инвентаря	контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря, соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря - Обновление маркировки – не реже 1 раза в месяц (при повреждении маркировки – немедленное обновление)	АХР Медицинский работник
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный контроль за температурным режимом холодильных камер	Кладовщик Шеф-повар
5. Состояние помещений и оборудования прачечной			
1.	Санитарное состояние прачечной	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Зам. зав. по АХР
2.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной – 2 раза в месяц	Зам. зав. по АХР
3.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	-Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря - Обновление маркировки – не реже 1 раза в месяц (при повреждении маркировки – немедленное обновление)	Зам. зав. по АХР
6. Наименование и периодичность услуг с целью производственного контроля бассейна в ГБДОУ № 60 Приморского района Санкт-Петербурга			
	Исследование на микробиологические показатели ОКБ, E.coli, энтерококки, Pseudomonas aeruginosa, S.aureus	- Исследование на микробиологические показатели ОКБ, E.coli, энтерококки, Pseudomonas aeruginosa, S.aureus 2 раза в месяц	Лабораторная служба
	Санитарно-паразитологические исследования воды централизованных систем водоснабжения, питьевой воды, расфасованной в емкости, воды плавательных бассейнов	- Санитарно-паразитологические исследования воды централизованных систем водоснабжения, питьевой воды, расфасованной в емкости, воды плавательных бассейнов 1 раз в квартал	Лабораторная служба
	Определение: запах, мутность, цветность, температура	- Органолептические: запах, мутность, цветность, температура 1 раз в рабочие часы	Инструктор по ФК
	Определение концентрации ионов водорода рН	- Определение концентрации ионов водорода рН перед началом работы и далее каждые 4 часа	Инструктор по ФК
	Определение остаточного связанного хлора	- Определение остаточного связанного хлора каждые перед	Инструктор по ФК

		началом работы и далее каждые 4 часа	
	Определение хлороформа формальдегида (при озонировании) азота аммонийного	- Определение хлороформа формальдегида (при озонировании) азота аммонийного 1 раз в месяц	Лабораторная служба
	Контроль воды по этапам водоподготовки проводится с отбором проб воды Поступающей (водопроводной) До и после фильтра После обеззараживания перед подачей в ванну		Лабораторная служба
	Параметры микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн)	-Определение параметров микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн) 2 раза в год	Лабораторная служба
	Освещенность	- Определение освещенности 1 раз в год	Лабораторная служба
7. Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1.	Режим дня и расписание занятий	- Утверждение режима дня и расписание занятий (2 раза в год – перед началом учебного года и летнего оздоровительного периода) - Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий	Старший воспитатель
2.	Требования к организации физического воспитания	- Утверждение расписание физкультурных занятий и утренней гимнастики (2 раза в год – перед началом учебного года и летнего оздоровительного периода) - Ежедневный контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики	Старший воспитатель Медицинская служба
3.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей (2 раза в год – перед началом учебного года и летнего оздоровительного периода) - Ежемесячный контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Старший воспитатель Медицинская служба
4.	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	- Комплектование групп - Прием детей в ДОУ	Заведующий Медицинская служба Старший воспитатель
8. Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного			

учреждения			
1.	Организация медицинского обслуживания	Наличие договора на медицинское обслуживание	Заведующий Зам. зав. по АХР
2.	Наличие графиков работы медицинского кабинета	Графики работы медицинского кабинета согласовываются в начале учебного года	В соответствии с договором
3.	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	Медицинские осмотры воспитанников – по плану	Медицинская служба
4.	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров сотрудниками	Профилактический осмотр сотрудников – 1 раз в год	Медицинская служба Заведующий
5.	Обследование детей, посещающих бассейн на яйца глист и энтеробиоз	Обследование детей, посещающих бассейн на яйца глист и энтеробиоз 1 раз в год	Медицинская служба
6.	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (1 раз в год или 1 раз в 2 года – в зависимости от занимаемой должности)	Зам. зав. по АХР
7.	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	По плану санитарно-просветительской работы	Медицинская служба Старший воспитатель
9. Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1.	Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - Документация поставщика на право поставок продуктов питания (при заключении договор на поставку продуктов: договор на поставку продуктов питания, техническая документация – 1 раз в 6 месяцев) - Сопроводительная документация на поставку продуктов питания (товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, ветеринарные справки на поступающие продукты питания, журнал бракеража сырой продукции, журнал бракеража поступающей пищевой продукции) - Условия транспортировки (соблюдение санитарно-гигиенического режима (условия и сроки) при транспортировке продуктов: осмотр транспорта, наличие спецодежды, санитарных книжек у водителей, грузчиков – актуализация по мере необходимости 2 раза в год) - При выявлении нарушений 	Заведующий Зам. зав. по АХР Медицинская служба Шеф-повар

		условий транспортировки – составляется акт	
2.	Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие утвержденного цикличного 10-дневного меню - Соответствие меню-требований принятым рецептурам блюд, норм закладки сырья, выхода блюд - Технология производства (наличие необходимой нормативно-технической документации, в т.ч. технологических карт, выполнение технологических требований при производстве пищи: закладка продуктов в соответствии с меню и технологическими картами; соблюдение технологий приготовления блюд (технологической карты) и санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления и отпуске блюд (температура приготовления, режим тепловой обработки, время, гигиена) – ежемесячно; соблюдение принципа «щадящего питания) - Качество готовой продукции (ежедневный контроль за качеством готовой продукции: внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) - Журнал бракеража готовой продукции – ежемесячно - отбор и хранение суточной пробы – ежедневно - Витаминизация готовых блюд (проведение витаминизации третьих блюд вложением витамина С, использование витаминизированных продуктов питания – витаминизированный хлеб, кондитерских изделий и др., журнал С-витаминизации) - Организация питьевого режима (график) - Профилактика дефицита йода. Контроль за использованием в пище йодированной поваренной соли 	Заведующий Зам. зав. по АХР Медицинская служба Шеф-повар
3.	Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил и технологическом процессе	<ul style="list-style-type: none"> - Рацион питания (соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов 	Заведующий Зам. зав. по АХР Медицинская служба

		<p>пищи) – 1 раз в 10 дней</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наличие нормативно-технической и технологической документации (при корректировке меню, при заключении договоров на поставку продуктов, но не менее 1 раз в 6 месяцев) - Поточность технологических процессов (отсутствие общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д. – 1 раз в 6 месяцев; соблюдение норм товарного соседства, сроков хранения продуктов, своевременного использования скоропортящихся продуктов и др. – ежемесячно) - Первичная и кулинарная обработка продукции – ежедневно (соблюдение технологии приготовления пищи, достаточность тепловой обработки блюд, журнал бракеража готовой продукции, инструкции, графики) 	Шеф-повар
4.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	<ul style="list-style-type: none"> - Помещения для хранения продуктов: соблюдение условий и сроков хранения продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности продуктов - Журнал температурного режима и относительной влажности – 1 раз в месяц - Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры): соблюдение температурного режима – 1 раз в месяц - Журнал температурного режима и относительной влажности – 1 раз в месяц - Состояние остатков продуктов питания в кладовой – 1 раз в месяц 	Заведующий Зам. зав. по АХР Медицинская служба Шеф-повар
5.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> - Медицинские книжки сотрудников пищеблока – 1 раз в год - Гигиенический журнал - 1 раз в месяц 	Заведующий Зам. зав. по АХР Медицинская служба
6.	Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи	<ul style="list-style-type: none"> - Контингент питающихся детей (наличие и контроль заявок на количество питающихся детей, 	Заведующий Старший воспитатель

	обучающихся	сверка количества питающихся детей с табелями учета посещаемости детей, ежемесячный отчет по количеству объему, стоимости питания, ведение отчетной документации, организация питания детей, нуждающихся в индивидуальном питании (аллергики и др.) - Режим питания/приема пищи - График выдачи питания - Гигиена приема пищи - Акты по проверке организации питания	Медицинская служба
10. Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям			
1.	Качество термообработки кулинарных изделий	- Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Лабораторная служба
2.	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	- Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Лабораторная служба
3.	Напитки	- Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Лабораторная служба
11. Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1.	Исследования на яйца гельминтов, на наличие кишечной палочки, на стафилококк, на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды – 1 раз в год и по показаниям	Лабораторная служба
12. Санитарное состояние и содержание образовательное учреждение			
1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	- Постоянный контроль - График проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Зам. зав. по АХР Старший воспитатель
2.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	- Постоянный контроль - Графики проведения ежедневных уборок – утверждается в начале года	Зам. зав. по АХР Старший воспитатель
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	- Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Зам. зав. по АХР Старший воспитатель Медицинская служба

6. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: йогурт, сметана, молоко, мясо, рыба, кура.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	35	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Помощники воспитателя	11	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Заведующий	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с работой за монитором		
Заместитель заведующего по АХР	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Зрительно напряженные работы, связанные с работой за монитором		
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Зрительно напряженные работы, связанные с работой за монитором		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. зав по АХР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. зав по АХР
Журнал бракеража сырых продуктов	Ежедневно	Кладовщик

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Зам. зав. по АХР, медицинская служба
Журнал регистрации температуры и влажности на пищеблоке	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал	Ежедневно	Медицинская служба
Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	Ежедневно	Зам. зав. по АХР
Табель посещения воспитанников	Ежедневно	Воспитатели, медицинская служба
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. зав. по АХР
Журнал температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Помощники воспитателя, шеф-повар
Рабочий лист ХАССП		Зам. зав. по АХР

9. 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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии, в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Зам. зав. по АХР
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. зав. по АХР
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующие службы	Зам. зав. по АХР