

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №80 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДЕНА: _____

Приказом от 12.01.2026 №1

Заведующий _____ С.В.Цветкова

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 80 Невского района Санкт-Петербурга
на 2026 год.

Санкт-Петербург

2026 год

	<u>СОДЕРЖАНИЕ</u>	
1.	Характеристика объекта	3 стр.
2.	Характеристика помещений	5 стр.
3.	Характеристика инженерных систем	6 стр.
4.	Характеристика прилегающей территории	6 стр.
5.	Разделы программы производственного контроля	7 стр.
6.	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	10 стр.
7.	Контроль на этапах технологического процесса	11 стр.
8.	Контроль качества и безопасности готовой продукции	12 стр.
9.	Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов	13 стр.
10.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	15 стр.
11.	Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	16 стр.
12.	Контроль за состоянием производственной среды	18 стр.
13.	Контроль за личной гигиеной и обучением персонала	19 стр.
16.	Приложение № 1 - План действий в чрезвычайных ситуациях/ Показатели эффективности производственного контроля	21 стр.
17.	Приложение № 2 - Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований	24 стр.
18.	Приложение № 3 -Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	26 стр.
19.	Приложение № 4 - Перечень нормативных документов	28 стр.

20.	Приложение № 5 - Штат сотрудников ГБДОУ детский сад № 80 Невского района Санкт-Петербурга задействованных в ППК и обеспечении безопасности пищевой продукции	31 стр.
21.	Приложение №6 –Санитарно-гигиенические лабораторные исследования, замеры и санитарно-эпидемиологическая экспертиза	32 стр.

ППК регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующего вида деятельности: производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований. В программе определены лица, организации, лабораторные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Характеристика Учреждения

Наименование юридического лица: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 80 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга

Сокращенное наименование: ГБДОУ детский сад № 80 Невского района Санкт-Петербурга

ОГРН 1037825007384 **ИНН** 7811066326 **КПП** 781101001

Юридический адрес: 192012, город Санкт-Петербург, улица Грибакиных, дом 2, корпус 3, литера К

Адреса местонахождения: 192012, город Санкт-Петербург, улица Грибакиных, дом 2, корпус 3, литера К

192012, город Санкт-Петербург, проспект Обуховской обороны, дом 110, корпус 1, литера А

Тип объекта: Пищеблок - служба приготовления пищи и столовые залы для приема пищи в групповых помещениях.

Вид деятельности осуществляемый на объекте: производство пищевой продукции, организация и реализация готовой пищевой продукции потребителям.

-договор на проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках программы производственного контроля № 0172200004725000079-80 от 20.12.2025

-договор на проведение дезинсекции и дератизации помещений и территории № ЦД/80-2025 от 24.12.2025

-контракт на поставку моющих и дезинфицирующих средств № СМС-80-25

- договор на оказание услуг по обращению с твердыми бытовыми отходами № 1270788-2023/ТКО от 20.12.2025

- договор на проведение периодических медицинских осмотров № 80мед/2025 от 06.12.2025

- договор на дезинфекционную обработку постельных принадлежностей и чистке ковровых покрытий № 0172200004725000124-80 от 24.12.2025

- Стирка белья осуществляется в постирочной.

Ответственный за осуществление производственного контроля: заведующий Цветкова С.В.

Характеристика помещений:

Здание: 192012, город Санкт-Петербург, улица Грибакиных, дом 2, корпус 3, литера К. Нежилое, отдельно стоящее 3-х этажное здание.

Размещение: Пищеблок (производственные цеха, складские, административные, служебные, бытовые помещения) - 3 этаж.

Общая площадь помещений: 1188,1 м²

Столовые залы расположены в групповых помещениях - 1, 2, 3 этаж

Столовые залы в групповых помещениях (игровой комнате) – 5 на посадочных 104 места

Здание: 192012, город Санкт-Петербург, проспект Обуховской обороны, дом 110, корпус 1, литера А. Помещения, встроенные в жилое здание.

Размещение: Пищеблок (производственные цеха, складские, административные, служебные, бытовые помещения) - 1 этаж.

Общая площадь помещений: 1997,0 м²

Столовые залы расположены в групповых помещениях - 1, 2 этаж

Столовые залы в групповых помещениях (игровой комнате) – 5 на 98 посадочных места

Производственные помещения ПИЩЕБЛОКОВ (службы приготовления пищи)

ЗАГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ (УЧАСТОК)	ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ (УЧАСТОК)	МОЕЧНЫЙ ЦЕХ	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (кладовые пищевой продукции/ кратковременного хранения готовой пищевой продукции)	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (вспомогательных средств)	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (отходов)
Овощной	Холодный (сырой)	Кухонной посуды	Холодильные камеры (Среднетемпературные и низкотемпературные)	Моющих и дезинфицирующих средств	Тара для сбора пищевых отходов
Мясорыбный	Горячий (готовой продукции)		Склад хранения продовольственного сырья, сыпучих продуктов и бакалеи	Уборочного материала и вспомогательных средств	
Обработки яйца	Выпечной (пекарский)		Склад хранения овощей	Зона загрузочно- разгрузочная	
			Склад хранения суточного запаса		
			Зона выдачи готовой продукции		

Производственные помещения СТОЛОВЫХ ЗАЛОВ в групповых помещениях

СТОЛОВАЯ	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (кратковременная)	ЗОНА РАЗДАЧИ	МОЕЧНЫЙ ЦЕХ	ЗОНА ХРАНЕНИЯ (отходов)	ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ (вспомогательных средств)
Столовый зал	Зона кратковременного хранения	Зона выдачи и реализации готовой пищевой продукции	Столовой посуды	Тара для сбора пищевых отходов	Моющих и дезинфицирующих средств
Зона для сбора грязной посуды					Уборочного материала и вспомогательных средств

Административно-бытовые помещения пищеблока: кабинеты для персонала, комната личной гигиены (душевая) для сотрудников, раздевалка для персонала, туалет для персонала, зоны для хранения уборочного инвентаря, загрузочные-разгрузочные (лифтовые) зоны, электрощитовые.

Характеристика инженерных систем:

Естественное освещение: имеется.

Искусственное освещение: имеется централизованное, по договору. Учреждение оснащено освещением: люминесцентные, светодиодные лампы, галогеновые лампы, лампы накаливания.

Система отопления: имеется централизованная, по договору.

Система горячего водоснабжения: имеется централизованная, по договору.

Система холодного водоснабжения: имеется централизованная, по договору.

Система водоотведения (канализация): имеется централизованная, по договору.

Система вентиляции и кондиционирования: имеется система естественная/ приточная/ вытяжная/ приточно-вытяжная.

Характеристика прилегающей территории:

Территория: прилегающая к зданию территория газон и грунт, благоустроена, спланирована, имеются подходы и подъезды с твердым покрытием.

Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне приемки: имеется асфальтированная площадка для размещения под разгрузку автотранспорта, обслуживающего данный объект.

Наличие асфальтированной площадки для размещения мусорных контейнеров для сбора пищевых отходов и ТБО.

№	РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1	2	3	4
	Организационно - административные мероприятия		
1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий	При создании объекта, или при смене основных должностных лиц ответственных за ППК
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте.	Заведующий	При формировании штата
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	Заведующий	При формировании штата
4.	Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил.	Заведующий	При формировании штата
5.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	Заведующий	1 раз в 5 лет
6.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	Заведующий	1 раз в год и при приеме на работу, при эпид. ситуации
7.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых Учреждением самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований.	Заведующий	По графику
8.	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-методические документы).	Заведующий Заместитель заведующего образователь ной организации	Постоянно

9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Заведующий Заместитель заведующего образователь ной организации	Постоянно
10.	Оценка эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их технической исправности. Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности.	Заведующий Заместитель заведующего образователь ной организации	1 раз в год 2 раза в год по договору с аккредитованной организацией
11.	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения.	Заведующий Заместитель заведующего образователь ной организации	Постоянно по договору с аккредитованной организацией.
12.	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.	Заведующий Заместитель заведующего образователь ной организации	Постоянно
13.	Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно
14.	Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Заведующий ответственное лицо	При необходимости
15.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объёма медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Заведующий Заместитель заведующего образователь ной организации	По графику

16.	Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены.	Заведующий Заместитель заведующего образователь ной организации	Постоянно
17.	При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.	Заведующий Заместитель заведующего образователь ной организации	Немедленно

18.	Определять меры по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Заведующий	При выявлении
19.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами.	Заведующий Заместитель заведующего образователь ной организации	Ежегодно
20.	Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора по их запросам.	Заведующий	По требованию Роспотребнадзора.

1. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПОСТУПАЮЩЕГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля Регистрационно-учетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
Поступающие партии пищевых продуктов	Автотранспортное средство, кладовые	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (удостоверение о качестве изготовителя, декларация соответствия, товарно - транспортная накладная;	1.1	Каждая поступающая партия, визуальный контроль	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ФЗ №52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Кладовщик Повар Ответственное лицо по закупкам Бракеражный журнал поступающей продукции Товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии поступающего сырья, ветеринарные свидетельства на поступающее сырье
		2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.	1.2	Органолептические показатели по НД на продукцию		
		3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил.	1.3			
		4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	1.4			
		5) Контроль за наличием санитарного паспорта	1.5			
		6) Лабораторный контроль пищевой продукции и продовольственного сырья по физико-химическим и микробиологическим показателям	1.6			
Аккредитованная организация, Протокол, Договор на оказание услуг						

2. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс	Производственные помещения	1) Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	2.1	Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептов, Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал обработки яиц
Поточность технологических процессов	Производственные помещения, складские помещения, столовые залы	1) Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала. 2) Соблюдение режима приема пищи и рациона питания	2.2 2.3	Постоянно Постоянно	ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Схема движения производственных потоков, Технологические карты, ТТК, КР, Сборники рецептов, Журнал бракеража готовой пищевой продукции

3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1	2	3	4	5	6	7
Готовая продукция	Производственные помещения, столовые залы	1) Контроль готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция). Соблюдение норм закладки сырья. 2) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции, соблюдения рациона и норм питания, рекомендуемого объема пищи, порционирование 3) Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд	3.1 3.2 3.3.	При каждом приготовлении блюда Ежедневно Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Бракеражная комиссия Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Реализуемая продукция	Производственные помещения, столовые залы	1) Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям 2) Исследование блюд ЛПП на калорийность. Суточный рацион питания. 3) Исследование по витаминизации блюд.	3.4 3.5 3.6	Не реже 1 раза в 6 месяцев	ФЗ №29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием) Аккредитованная организация Протокол, Договор на оказание услуг

4. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТРАНСПОРТИРОВКИ, ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1	2	3	4	5	6	7
Хранение пищевых продуктов и хранение готовой пищевой продукции (промежуточно с момента приготовления до реализации)	Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара	<u>Контроль на этапе хранения</u> 1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурно-влажностного режима). 2) Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров) 3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства. 4) Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов. 5) Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки).	4.1	Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	Кладовщик Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений
			4.2	Ежедневно		
			4.3	Ежедневно		
			4.4	Ежедневно		
			4.5	Ежедневно		

Реализация готовой продукции	Производственные помещения, столовые залы	<p><u>Контроль на этапе реализации</u></p> <p>1) Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря (щипцы, лопатки, ложки и т.д.), маркировка инвентаря и т.д.</p> <p>2) Контроль сроков реализации продукции. Срок раздачи готовых блюд не более 2 часов. (в т. ч снятие с реализации пищевых продуктов признанных не соответствующими требованиям нормативной и технической документации).</p>	4.6	Ежедневно	<p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p> <p>Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32</p> <p>СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи</p>	<p>Повар</p> <p>Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p> <p>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</p> <p>Журнал регистрации температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений</p>
			4.7	Ежедневно		

5. КОНТРОЛЬ ЗА САНИТАРНО - ТЕХНИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	1) Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	5.1	1 раз в 6 месяцев	Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Повар Акт технического состояния технологического и холодильного оборудования Журнал санитарного состояния пищеблока Журнал учета ультрафиолетовых ламп
Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	1) Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию. Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале.	5.2	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заместитель заведующего образовательной организации Заведующий хозяйством Аккредитованная организация Протокол, Договор на оказание услуг
Оборудование и инвентарь	Производственные помещения, складские	1) Контроль за техническим состоянием технологического, холодильного и технологического оборудования.	5.3	1 раз в год, а также при каждой контрольной проверке и после проведения ремонтных	Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заместитель Заведующего образовательной организации Заведующий хозяйством Аккредитованная организация. Договор на оказание услуг

				работ и технического обслуживания		Акт технического состояния технологического и холодильного оборудования
--	--	--	--	--	--	---

**6. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

1	2	3	4	5	6	7
Соблюдение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Весь объект	1) Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора. 2) Контроль за санитарным содержанием производственных и бытовых помещений, оборудования, инвентаря.	6.1 6.2	Постоянно Постоянно	Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СанПиН СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»)	Заместитель заведующего образовательной организации Заведующий хозяйством Повар Журнал санитарного состояния пищеблока

		3) Контроль: - за наличием договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, - за эффективностью дератизационных мероприятий, - за эффективностью дезинсекционных мероприятий.	6.3	1 раз в месяц	Постановлен ия Главного государстве нного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года N 4 СП 2.4.3648-20	Заместитель заведующего образователь ной организации Заведующий хозяйством Аккредитованная организация Договор на оказание услуг Акт о проведении дезинфекции и дератизации
					Санитарно- эпидемиологиче ские требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	

		<p>4) Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день), в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем.</p> <p>5) Контроль за режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.</p> <p>6) Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения; - за наличием промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения; - за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств. 	<p>6.4</p> <p>6.5</p> <p>6.6</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>При каждом использовании</p>	<p>Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года N 4</p> <p>Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СанПиН СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»)</p>	<p>Журнал санитарного состояния пищеблока</p> <p>Журнал текущей уборки и дезинфекции помещений</p> <p>Журнал генеральной уборки</p>
--	--	---	----------------------------------	--	--	--

Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	1) Контроль: - за благоустройством и санитарным содержанием территории, - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.	6.7	Постоянно	Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года N 3 СанПиН СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»)	Заместитель заведующего образовательной организации Аккредитованная организация Договор на оказание услуг
Оборудование инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда	Производственные помещения	1) Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП) 2) Контроль обработки санитарной одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП).	6.8	Не реже 1 раз в 3 месяца	Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СанПиН СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»)	Заместитель заведующего образовательной организации Заведующий хозяйством Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Аккредитованная организация Протокол

7. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

1	2	3	4	5	6	7
Система вентиляции	Весь объект	1) Исследование эффективности работы систем вентиляции и кондиционирования, их техническая исправность. 2) Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования.	7.1 7.2	1 раз в год и после реконструкции, модернизации 2 раза в год	Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года N 4 Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СанПиН СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»)	Заведующий Заместитель заведующего образовательной организации Аккредитованная организация Договор на оказание услуг
Условия труда персонала	Весь объект (рабочие места)	1) Измерение параметров микроклимата: - температура воздуха, - скорость движения воздуха, - относительная влажность. 2) Измерение уровней искусственной освещенности. 3) Измерение уровней шума от технологического и вентиляционного оборудования.	7.3 7.4 7.5	2 раза в год (теплый и холодный периоды) 1 раз в год 1 раз в год	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» МУ 2.2.4.706-980М/МУ Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года N 2 СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»	Заведующий Заместитель заведующего образовательной организации Заведующий хозяйством Аккредитованная организация Протокол Договор на оказание услуг
Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)	7.6	1 раз в 6 месяцев	Санитарные правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" СП 1.1.1058-01. постановления Главного государственного	Заведующий Заместитель заведующего образовательной организации Аккредитованная организация

					санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СП 2.4.3648-20	Протокол,
						Договор на оказание услуг Журнал учета лабораторного контроля

8. КОНТРОЛЬ ЗА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНОЙ И ОБУЧЕНИЕМ ПЕРСОНАЛА

1	2	3	4	5	6	7
Условия труда персонала	Персонал	1) Контроль за наличием личных медицинских книжек. 2) Контроль своевременности прохождения: - медицинских осмотров, - прививок, - гигиенической аттестации - аттестация рабочих мест СОУТ	8.1 8.2	Постоянно Согласно графика прохождения медицинского осмотра 1 раз год	Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СП 2.4.3648-20 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий Заместитель заведующего образователь ной организации Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Личные медицинские книжки График прохождения медицинских осмотров сотрудниками Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

		3) Контроль за наличием шкафов для одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.	8.3	Постоянно	Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий Заместитель заведующего образовательной организации Заведующий хозяйством
--	--	---	-----	-----------	---	--

Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала	Персонал	1) Контроль за наличием достаточного количества: - чистой санитарной или специальной одежды (наличие договора на централизованную стирку сан. одежды персонала). - средств для мытья и дезинфекции рук.	8.4	Ежедневно	Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Гигиенический журнал
		2) Контроль за наличием аптечки первой медицинской помощи	8.5	Постоянно		
		3) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников.	8.6	Ежедневно		
		4) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.	8.7	Ежедневно перед началом работы		

Условия обучения персонала	Персонал	1) Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля.	8.8	1 раз в год и при приеме на работу и при изменении технологического процесса 1 раз в 5 лет	Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 СанПиН СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	Заведующий Заместитель заведующего Инженерно-техническая служба Журнал инструктажей по ПБ и ОТ
		2) Инструктаж по ПБ и ОТ.	8.9			
		3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля	8.10			

**ПЛАН ДЕЙСТВИЙ В ЧЕРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ,
создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения**

В разделе «План действий в чрезвычайных ситуациях» рассматривается ПЕРЕЧЕНЬ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование потребителей, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Данный план мероприятий определяет: схему работы ответственных лиц при возникновении чрезвычайных ситуации на пищеблоке Учреждения и меры, принимаемые администрацией Учреждения, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения:

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд в столовом зале	1. Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления. 2. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачества. 3. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП на всех этапах технологического процесса. 4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений. <u>Ответственные лица:</u> Заведующий, Заместитель заведующего образовательной организации, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием-Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель

<p>Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отстранение источника инфекции от работы. 2. Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом. 3. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний. 4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений. 5. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний. <p>Ответственные лица: Заведующий, Заместитель заведующего образовательной организации, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель</p>
<p>Отключение горячей и холодной воды</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановка работы пищеблока 2. Перевод работы пищеблока на обслуживание по индивидуально-порционной системе питания (комплектуется индивидуальный набор порционных блюд в одноразовой таре). 3. Доставка питания в столовые залы осуществляется в специальных термо-контейнерах -тележках. 4. Каждый набор порционных блюд комплектуется индивидуальными одноразовыми столовыми приборами и средствами для гигиенической обработки рук. 5. Использованная одноразовая посуда собирается и отправляется на утилизацию. 6. При доставке и транспортировке индивидуально-порционных наборов питания от сторонних поставщиков (из комбината или организации общественного питания) должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт и иная сопроводительная документация подтверждающая качество и безопасность пищевой продукции. <p>Ответственные лица: Заведующий, Заместитель заведующего образовательной организации, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель</p>

Отключение электроэнергии	<p>1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы.</p> <p>При отключении электропитания на длительный срок:</p> <p>1.1 Обеспечить вывоз и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции.</p> <p>При транспортировке пищевых продуктов и сырья использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.</p> <p><u>Ответственные лица:</u></p> <p>Заведующий, Заместитель заведующего образовательной организации, Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель</p>
Выход из строя холодильного оборудования	<p>1. Размещение скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции (требующей хранения в условиях охлаждения/заморозки) по работающим холодильникам при учете соблюдения правил товарного соседства и условий хранения.</p> <p><u>Ответственные лица:</u></p> <p>Заведующий, Заместитель заведующего образовательной организации, Заведующий хозяйством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель</p>
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	<p>1. Приостановить эксплуатацию пищеблока</p> <p>2. Вызвать аварийную службу</p> <p>3. Обеспечить сохранность продуктов питания</p> <p>4. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий.</p> <p>5. Проведение лабораторных исследований и смывов на БГКП в производственных помещениях.</p> <p><u>Ответственные лица:</u></p> <p>Заведующий, Заместитель заведующего образовательной организации, Заведующий хозяйством, Заведующий производством, Повар, Кладовщик, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель /Воспитатель</p>

Показатели эффективности производственного контроля

- 1. Реализация качественной и безопасной для здоровья потребителей пищевой продукции**
- 2. Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений**
- 3. Улучшение санитарно-технического состояния объектов**
- 4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний**
- 5. Улучшение условий труда работников**

РАСПОЛОЖЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

<p align="center"><u>ОВОШНОЙ УЧАСТОК/ЦЕХ</u> (пищеблок)</p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><u>Т- 4 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (чек лист)</p>	<p align="center"><u>МЯСОРЫБНЫЙ (Сырой) + ОБРАБОТКИ ЯЙЦА</u> <u>УЧАСТОК/ЦЕХ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><u>Т- 4 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (чек лист)</p>
<p align="center"><u>ВЫПЕЧНОЙ УЧАСТОК/ЦЕХ</u> (пищеблок)</p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Готовая продукция</u> Микробиологические и органолептические показатели</p> <p><u>Т- 3 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><u>Т- 5 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (чек лист)</p>	<p align="center"><u>ХОЛОДНЫЙ УЧАСТОК/ЦЕХ</u> (пищеблок)</p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Готовая продукция</u> Микробиологические и органолептические показатели</p> <p><u>Т- 3 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><u>Т- 5 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (чек лист)</p>

<p style="text-align: center;"><u>ГОРЯЧИЙ (ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ) УЧАСТОК/ПЕХ</u> (пищеблок)</p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Готовая продукция</u> Микробиологические и органолептические показатели</p> <p><u>Т- 3 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум, температура нагретых поверхностей</p> <p><u>Т- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p> <p><u>Т- 5 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (чек лист)</p>	<p style="text-align: center;"><u>МОЕЧНЫЙ ПЕХ КУХОННОЙ ПОСУДЫ и ТАРЫ</u> (пищеблок)</p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические и бактериологические показатели качества воды</p>
<p style="text-align: center;"><u>МОЕЧНЫЙ ПЕХ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Условия труда</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Вода питьевая (разводящая сеть)</u> Физико-химические и бактериологические показатели качества воды</p>	<p style="text-align: center;"><u>СТОЛОВЫЙ ЗАЛ</u></p> <p><u>Т- 1 Смывы</u> Оборудование, инвентарь, руки персонала</p> <p><u>Т- 2 Физические параметры в общественном помещении</u> Микроклимат, освещенность, шум</p> <p><u>Т- 3 Холодильное оборудование</u> Контроль за работой (чек лист).</p>

ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ
подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего образовательной организации	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Делопроизводитель,документовед, специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатель, старший воспитатель	21	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Помощник воспитателя	10	1 раз в год	ежегодно
12	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Рабочий КОРЗ,электромонтёр	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Работники пищеблока	6	1 раз в год	ежегодно

Кроме того, работники подлежат прививкам: против дифтерии 1 раз в 10 лет, гепатит В, Гепатит А (работники пищеблока)

- против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 года.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

выполнение требований, которых обязательно при осуществлении видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

Список ответственных лиц ГБДОУ детский сад № 80 Невского района Санкт-Петербурга
 задействованных в программе производственного контроля и обеспечения безопасности пищевой продукции
 (штаты пищеблока, пунктов раздачи питания)

Структурное подразделение	Должность (специальность, профессия), разряд, класс(категория) квалификация	Количество штатных единиц	
		Адрес: 192012, СПб, ул. Грибакиных, д.2, кор.3, лит.К	Адрес: 192012, СПб, пр. Обуховской обороны, д. 110, к.1
Административный персонал	Заведующий	1,0	
Административный персонал	Заместитель заведующего	1,0	0,75
Административный персонал	Заведующий хозяйством	0,5	
Прочие специалисты	Документовед (делопроизводитель), специалист по кадрам	2,25	
Специалисты (Педагогический персонал)	Старший воспитатель		1,0
Специалисты (Педагогический персонал)	Воспитатель	10,0	10,0
Служащие	Помощник воспитателя	6,5	6,5
Медицинская служба в ГБДОУ	Врач	по договору с ЛПУ	
Медицинская служба в ГБДОУ	Медицинская сестра	по договору с ЛПУ	
Служащие/Рабочие (Организация питания)	Кладовщик	1,50	1,00
Служащие/Рабочие (Организация питания)	Повар 4 разряд/5 разряд	2	2
Служащие/Рабочие (Организация питания)	Кухонный рабочий	1	0,5
Служащие/Рабочие(Организация питания)	Мойщик посуды	1	0,5
Служащие/Рабочие	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1,5	
	ВСЕГО по штатному расписанию	70,99	

№ п/п	Проводимое мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
1	Санитарно-гигиенические лабораторные исследования, замеры и санитарно-эпидемиологическая экспертиза		
1	Отбор проб пищевых продуктов менее 5 проб	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
2	Определение дрожжей, плесени	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
3	Определение <i>L.monocytogenes</i> классическим методом	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
4	Определение жира в молочной продукции	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
5	Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
6	Определение БГКП	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий

7	Определение КМАФАнМ	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
8	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
9	Определение бактерий рода Proteus	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
10	Определение достаточности термической обработки	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
11	Определение энергетической ценности (по факту)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
12	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
13	Бактериологическое исследование воздуха помещения на Staphylococcus aureus (одна точка)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
14	Бактериологическое исследование воздуха помещения на ОМЧ (одна точка)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
15	Отбор проб воздуха на бактериологический анализ (1 точка)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
16	Взятие смывов с объектов внешней среды (до 10 смывов)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий

17	Бактериологическое исследование смывов на БГКП с использованием универсальных сред	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
18	Бактериологическое исследование смывов на <i>Staphylococcus aureus</i>	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
19	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на цисты простейших, ооцисты криптоспоридий - 1 проба	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
20	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
21	Бактериологическое исследование смывов на семейство энтеробактерий	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
22	Измерение искусственной освещенности в 1 точке	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
23	Измерение параметров микроклимата в помещении в 1 точке	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
24	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, pH, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
25	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
26	Микробиологический показатель - Энтерококки	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
27	Исследование на колифаги (без обогащения)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
28	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (pH), железо общее)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
29	Отбор проб воды на бактериологический или паразитологический анализ (1 проба)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий

30	Отбор проб воды на химический анализ (1 проба)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
31	Общий анализ почвы (грунтов, донных отложений и отходов)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
32	Бактериологическое исследование почвы	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
33	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы, песка, осадков сточных вод, донных отложений, навоза и навозных стоков (1 проба)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
34	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
	Измерение параметров микроклимата на рабочем месте	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
	Измерение и расчет средней освещенности на рабочем месте при протяженности рабочей зоны до 2 метров	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
	Измерение электромагнитных полей на одном рабочем месте пользователя ПЭВМ при исследовании на объекте от 1 до 5 РМ пользователей ПЭВМ	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
	Определение одного показателя хроматографическим методом	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
	Измерение содержания аэроионов (1 точка)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий

	Измерение непостоянного шума в 1 точке	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
	Отбор проб воздуха рабочей зоны до 6 показателей на 1 рабочем месте	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза с инструментальными замерами, и оценка мебели на соответствие росто-возрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий
	Определение одного показателя фотометрическим методом	1 раз в год	Зам. зав. Заведующий