



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение детский сад № 107
Невского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего ГБДОУ детский сад № 107
Невского района Санкт-Петербурга

Я.В. Телеш

Приказ № 17/8 от «22» марта 2024



ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО – ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

Объект: ГБДОУ детский сад № 107 Невского района Санкт-Петербурга

Расположенный по адресу: 193313, Санкт-Петербург, улица Бельшева дом 3, корпус 1, строение 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен
в качестве официального издания (копии) без разрешения ГБДОУ детский сад № 107 Невского района Санкт-Петербурга

2024 г

<u>СОДЕРЖАНИЕ</u>		
1.	Характеристика объекта	3 стр.
2.	Характеристика помещений	4 стр.
3.	Характеристика инженерных систем	5 стр.
4.	Характеристика прилегающей территории	5 стр.
5.	Разделы программы производственного контроля	6 стр.
6.	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	9 стр.
7.	Контроль на этапах технологического процесса	10 стр.
8.	Контроль качества и безопасности готовой продукции	11 стр.
9.	Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов	12 стр.
10.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	14 стр.
11.	Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	15 стр.
12.	Контроль за состоянием производственной среды	17 стр.
13.	Контроль за личной гигиеной и обучением персонала	18 стр.
16.	Приложение № 1 - План действий в чрезвычайных ситуациях/Показатели эффективности производственного контроля	20 стр.
17.	Приложение № 2 - Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований	23 стр.
18.	Приложение № 3 -Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	25 стр.
19.	Приложение № 4 - Перечень нормативных документов	27 стр.
20.	Приложение № 5 - Штат сотрудников ГБДОУ детский сад № 107 Невского района Санкт-Петербурга задействованных в ППК и обеспечении безопасности пищевой продукции	28 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 № 107 Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 107 Невского района Санкт-Петербурга)

ОГРН 1247800047890, ИНН 7811798545 КПП 781101001

Юридический адрес: 193313, Санкт-Петербург, улица Белышева дом 3, корпус 1, строение 1

Фактический адрес: 193313, Санкт-Петербург, улица Белышева дом 3, корпус 1, строение 1

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.

Ответственный за осуществление производственного контроля: И.о. заведующего _____ / Я.В. Телеш /

Характеристика помещений

Здание: 193313, Санкт-Петербург, улица Белышева дом 3, корпус 1, строение 1. Нежилое, отдельно стоящее 2-х этажное здание.

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

Общая площадь помещений: 224,72 м²

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

Столовые залы в групповых помещениях (игровой комнате) – 2 по 15 посадочных мест, 6 по 20 посадочных мест.

Производственные помещения ПИЩЕБЛОКА (служба 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 первичной обработки	Холодный (сырой)	Кухонной посуды	Холодильные камеры (Среднетемпературные и низкотемпературные)	Моющих и дезинфицирующих средств	Тара для сбора пищевых отходов
Овощной вторичной обработки	Горячий (готовой продукции)	Тары	Склад хранения продовольственного сырья, сыпучих продуктов и бакалеи	Уборочного материала и вспомогательных средств	
Мясо-рыбный	Выпечной (пекарский)		Склад хранения овощей	Зона загрузочно-разгрузочная	
Обработка яйца			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.

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 ТКО.

№	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 Заместитель заведующего	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 Заместитель заведующего	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	Постоянно

9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Заведующий Заместитель заведующего	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	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	Постоянно по договору с аккредитованной организацией.
12.	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.	Заведующий Заместитель заведующего	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 санитарный врач	При необходимости
15.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объема медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Заведующий Заместитель заведующего санитарный врач	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	Постоянно
17.	При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.	Заведующий Заместитель заведующего	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	Ежегодно
20.	Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора по их запросам.	Заведующий	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора.

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

2. КОНТРОЛЬ НА ЭТАПАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

1	2	3	4	5	6
Технологический процесс	Производственные помещения	1) Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	2.1	Постоянно	Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)
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	Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)

3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1	2	3	4	5	6
Готовая продукция	Производственные помещения, столовые залы	<p>1) Контроль готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция). Соблюдение норм закладки сырья.</p> <p>2) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции, соблюдения рациона и норм питания, рекомендуемого объема пищи, порционирование</p> <p>3) Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд</p>	<p>3.1</p> <p>3.2</p> <p>3.3.</p>	<p>При каждом приготовлении блюда</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра) Бракеражная комиссия</p>
Реализуемая продукция	Производственные помещения, столовые залы	<p>1) Лабораторный контроль готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям</p> <p>2) Исследование блюд ЛПП на калорийность. Суточный рацион питания.</p> <p>3) Исследование по витаминизации блюд.</p>	<p>3.4</p> <p>3.5</p> <p>3.6</p>	<p>Не реже 1 раза в 6 месяцев</p>	<p>Повар Аккредитованная организация Протокол, Договор на оказание услуг Журнал учета лабораторного контроля продукции</p>

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

1	2	3	4	5	6
Хранение пищевых продуктов и хранение готовой пищевой продукции (промежуточно с момента приготовления до реализации)	Складские помещения, Холодильные шкафы, Транспортная тара	<p><u>Контроль на этапе хранения</u></p> <p>1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурно-влажностного режима).</p> <p>2) Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров)</p> <p>3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства.</p> <p>4) Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов.</p> <p>5) Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие маркировки).</p>	<p>4.1</p> <p>4.2</p> <p>4.3</p> <p>4.4</p> <p>4.5</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Кладовщик Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p>

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>Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p>
			4.7	Ежедневно	

5. КОНТРОЛЬ ЗА САНИТАРНО - ТЕХНИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

1	2	3	4	5	6
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	Повар Инженерно-техническая служба
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	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Повар Аккредитованная организация

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 работ и технического обслуживания	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Повар Инженерно-техническая служба Аккредитованная организация.
--------------------------	---------------------------------------	---	-----	---	---

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

1	2	3	4	5	6
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	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством, Повар
		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	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Аккредитованная организация

		<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, раздельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения; - за наличием формы учета получения и расходования дезинфицирующих средств. 	6.4 6.5 6.6	<p>1 раз в месяц</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>При каждом использовании</p>	
Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	<p>1) Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за благоустройством и санитарным содержанием территории, - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за своевременностью вывоза мусора и других видов отходов. 	6.7	Постоянно	Заместитель заведующего Аkkредитованная организация
Оборудование инвентарь, посуда, руки и санитарная одежда	Производственные помещения	<p>1) Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП)</p> <p>2) Контроль обработки санитарной одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП).</p>	6.8	<p>Не реже 1 раз в 3 месяца</p>	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Повар

7. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

1	2	3	4	5	6
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	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация
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	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Аккредитованная организация
Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль на соответствие требованиям СанПиН. (микробиологические и органолептические показатели)	7.6	1 раз в 6 месяцев	Заведующий Заместитель заведующего Аккредитованная организация

8. КОНТРОЛЬ ЗА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНОЙ И ОБУЧЕНИЕМ ПЕРСОНАЛА

1	2	3	4	5	6
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	Заведующий Заместитель заведующего Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)
Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала	Персонал	3) Контроль за наличием шкафов для одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.	8.3	Постоянно	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством
		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. 2) Контроль за наличием аптечки первой медицинской помощи 3) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников. 4) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.	8.4 8.5 8.6 8.7	Ежедневно Постоянно Ежедневно Ежедневно перед началом работы	Заведующий Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Повар Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)

Условия обучения персонала	Персонал	1) Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля. 2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ. 3) Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля	8.8 8.9 8.10	1 раз в год и при приеме на работу и при изменении технологического процесса 1 раз в 5 лет	Заведующий Заместитель заведующего Повар Инженерно-техническая служба
----------------------------	----------	--	----------------------------	---	--

**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 ситуаций 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	<p>1. Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления.</p> <p>2. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности.</p> <p>3. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смынов на БГКП на всех этапах технологического процесса.</p> <p>4. Проведение и организация мероприятий по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.</p> <p><u>Ответственные лица:</u></p> <p>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель</p> <p>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании у сотрудника пищеблока Учреждения	<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, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>
Отключение горячей и холодной воды	<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, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</p>

Отключение электроэнергии	<p>1. Переход работы пищеблока на резервные источники питания или временная приостановка работы. 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 использовать автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.</p> <p>Ответственные лица:</p> <p>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель</p> <p>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</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>Ответственные лица:</p> <p>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель</p> <p>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</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 смызов на БГКП в производственных помещениях.</p> <p>Ответственные лица:</p> <p>Заведующий, Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, Повар, Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием- Врач-педиатр и/или Медицинская сестра /Старший воспитатель/Воспитатель</p> <p>Данные инцидента вносятся в «Журнал происшествий».</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><u>ОВОЩНОЙ 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><u>МЯСОРЫБНЫЙ (Сырой) + ОБРАБОТКИ ЯЙЦА 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><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><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><u>ГОРЯЧИЙ (ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ) 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, 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><u>МОЕЧНЫЙ ЦЕХ КУХОННОЙ ПОСУДЫ и МОЕЧНЫЙ ЦЕХ 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><u>МОЕЧНЫЙ ЦЕХ 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><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

Наименование работ и профессий	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов ^{1,2,3}	Лабораторные и функциональные исследования ^{1,2}	Дополнительные медицинские противопоказания ⁴
п.15. Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки – только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов.

<1> При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

<2> Участие специалистов, объем исследования, помеченных "звездочкой" (*), - проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.

<3> Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

<4> Дополнительные медицинские противопоказания являются дополнением к общим медицинским противопоказаниям.

Кроме того, работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно -эпидемиологическом благополучии населения»;
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- *Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- *СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- *СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- *СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- *СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к профилактике инфекционных болезней»;
- *СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- *СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- *ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- *ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- *ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- *ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- *ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и ягод»;
- *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»;
- *Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 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».

Список ответственных лиц ГБДОУ детский сад № 107 Невского района Санкт-Петербурга
задействованных в программе производственного контроля и обеспечении безопасности пищевой продукции
(штаты пищеблока, пунктов раздачи питания)

Структурное подразделение	Наименование	Код	Должность (специальность, профессия), разряд, класс(категория) квалификация	Количество штатных единиц
Административный персонал			Заведующий	1,00
Административный персонал			Заместитель заведующего	1,00
Административный персонал			Заведующий хозяйством	0,25
Административный персонал			Заведующий производством (Шеф- повар)	0
Специалисты (Педагогический персонал)			Старший воспитатель	0,5
Специалисты (Педагогический персонал)			Воспитатель	16
Служащие			Помощник воспитателя	8
Медицинская служба в ГБДОУ			Врач	по договору с ЛПУ
Медицинская служба в ГБДОУ			Медицинская сестра	по договору с ЛПУ
Служащие/Рабочие (Организация питания)			Кладовщик	1,00
Служащие/Рабочие (Организация питания)			Повар 5 разряд/6 разряд	2,25
Служащие/Рабочие (Организация питания)			Кухонный рабочий	1,00
Служащие/Рабочие			Мойщик посуды	1,00
Рабочие				
Рабочие				
Рабочие				
			ВСЕГО по штатному расписанию	32

В документе пронумеровано, прошнуровано

и скреплено печатью № 28

документ всего листа (-ов).

21 » июня 2024 г.

И.о. заведующего ГБДОУ д/с № 107

Я.В. Телеш

