

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада
комбинированного вида №118
Адмиралтейского района СПб
протокол от 29.08.2025 № 1

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
протокол № 1 от 29.08.2025г.

УТВЕРЖДЕНО

заведующим
ГБДОУ детского сада
комбинированного вида №118
Адмиралтейского района СПб
Колесовой Е.В.
Приказ от 29.08.2025 № 45/2-р

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

в ГБДОУ детский сад комбинированного вида № 118 Адмиралтейского района СПб

Санкт-Петербург 2025г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращение наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 118 Адмиралтейского района Санкт – Петербурга ГБДОУ детский сад комбинированного вида №118 Адмиралтейского района СПб
ИНН	7826049838
ОГРН	102781032427
Адрес электронной почты	dou118@adm-edu.spb.ru 118deti@mail.ru
Телефон	8(812) 251-58-10
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Дошкольное образование
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1143 от 17.09.2014г.
Юридический адрес:	190005, г. Санкт - Петербург, Измайловский пр., дом 18, литера В
Место осуществление образовательной деятельности:	190005, г. Санкт - Петербург, Измайловский пр., дом 18, литера В 198095, г. Санкт-Петербург, ул. Шкапина, д. 13, к. 2, стр. 1
Характеристика здания на Измайловском пр., д. 18, литера В	
Тип строения	отдельно стоящее трехэтажное здание (в том числе цокольный)

Площадь	827,1 кв. М.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации
Характеристика здания на ул. Шкапина, д. 13, к. 2, стр. 1	
Тип строения	отдельно стоящее четырехэтажное здание (в том числе цокольный)
Площадь	2662,2
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» № 157-ФЗ;
- Федеральный закон от 21.11.2011г. «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» № 323-ФЗ;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 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 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»;

– 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».

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возлож функций
	Заведующий	-«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» Соблюдение «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01» Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. «28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
	Заведующий хозяйством	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических профилактических мероприятий»	Приказ 1/18-р от 09.01.2025г. «Об утверждении Программы производственного контроля качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции с применением принципов ХАССП

		-«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; -«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	(анализа опасностей и критических контрольных точек, HASSP)» Приказ 1/19-р от 09.01.2025г. Об организации контроля за организацией питания обучающихся в 2025 году»
	Ответственный по питанию	-Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» -«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; -«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Приказ 1/15 от 09.01.2025г. «Об организации питания обучающихся в 2025г.»

4. Производственный контроль за пищевой продукцией, параметры контроля, периодичность контроля, ответственные лица, нормативные документы

№ п/п	Объект контроля/этап	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
Сырье, продукция, упаковка, материалы:						
1.	Контроль на этапе приемки продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающие прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/ свидетельство о государственной регистрации - наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировки безопасности упаковки)	- каждая партия - каждая партия - каждая партия	Бракеражная комиссия (заведующий, заместитель заведующего, заведующий хозяйством), кладовщик	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции СП2.3.6.3668-20

			- оценка состояния упаковки (целостность) – транспортной, потребительской	- каждая партия		
			- оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, представляемых поставщиком)	- при наличии (в соответствии договорам поставки)		
1.2	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условий хранения пищевой продукции	- ежедневно	Заведующий хозяйством, кладовщик	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции СП2.3.6.3668-20;
			-оценка маркировки, сроков годности	-каждая партия		
			- оценка состояния упаковки	- каждая партия		
			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- каждая партия		
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно- химическим, физик-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении и сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	
1.3	Контроль на этапе подготовки сырья и	Сырье, пищевая продукция, упаковочные и	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	- каждая партия	Заведующий хозяйством, кладовщик.	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на
			- оценка состояния упаковки	- каждая партия		

	пищевой продукции к процессам производства	вспомогательные материалы	- оценка соответствие продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- каждая партия		отдельные виды пищевой продукции СанПин 2.3/2.4.3590-20; ТУ и технологические инструкции на продукцию;
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении и сомнений в доброкачественности и безопасности продукции.	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	
1.4	Контроль на этапе технологического процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля- продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологического производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Бракеражная комиссия (заведующий, заместитель заведующего, заведующий хозяйством)	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20; ТУ и технологические инструкции на выпускаемую продукцию;
				- 1 раз в год	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	
1.5	Контроль качества и безопасности готовой	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: 1) органолептическим	- каждая партия с регистрацией в журнале	Бракеражная комиссия (заведующий, заместитель заведующего, заведующий хозяйством).	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: ГОСТ, СТО,

	пищевой продукции		2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологические 6) радиологические	- 2 раза в год в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска.	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТУ на выпускаемую продукцию
2.	Производственное оборудование и инвентарь					
2.1	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля (градусник, термощуп); средств измерения (весы).	- перед началом работы	Каждый работник на своем рабочем месте	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20;
			- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	- перед началом работы	Каждый работник на своем рабочем месте	
			- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, проверка средств автоматического контроля;	- с 15 по 31 числа каждого месяца в соответствии с планово-предупредительным осмотром и ремонтом; в соответствии с инструкциями и по	По договору со специализированной организацией	

				эксплуатации оборудования		
			Поверка средств измерения (весы).	-1 раз в год	По договору со специализированной организацией	
3.	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3.1	Контроль за функционирова нием инженерных систем	- естественная вентиляцией и система приточно-вытяжной вентиляции	- визуальная оценка исправности инженерных систем	- ежедневно перед началом работы	Каждый работник на своем рабочем месте	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20;
			- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- с 15 по 31 числа каждого месяца в соответствии с планово- предупредите льным ремонтom, обслуживани я и осмотров.	По договору со специализированной организацией	
		-водоснабжение -водоотведение -освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем	- ежедневно перед началом работы	Каждый работник на своем рабочем месте	
3.2	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Каждый работник на своем рабочем месте.	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20;
4.	Санитарно-эпидемиологический режим					

4.1	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследование централизованного источника водоснабжения на показатели: -микробиологические	- 1 раза в год	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3590-20; СанПин 1.2.3685-21; СанПин2.1.3684-21
			-санитарно-химические			
			-физико-химические			
			-радиологические			
4.2	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	-визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	- каждая партия в момент закупки	Заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3590-20;
			- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	- 1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	
			- лабораторный контроль дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- 1 раза в год	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	
4.3	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- лабораторный контроль смывов(БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	- 1 раз в год не менее 10 смывов	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011;

4.4	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляется непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров	-при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью	Заведующий	ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3590-20; Приказ Минздрава России № 29 от 28.01.2021;
			- оценка отсутствия-наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых	- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале	Заведующий, заместитель заведующего, заведующий хозяйством.	
			-опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника	- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		
			- визуальный контроль за качеством обработки рук	- ежедневно до начала работы и в течении работы	Самоконтроль. Заведующий хозяйством.	
			- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	- ежедневно до начала работы и в течении работы		

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

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	- замер температуры воздуха - относительная влажность - скорость воздушного потока	- 1 раза в год	Музыкально-спортивный зал	СП 2.4.3648-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
		- замер температуры воздуха	- 1 раз в месяц		«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»	Журнал
2	Контроль искусственной освещенности	- замер уровня искусственной освещенности	- 1 раз в год	Групповые ячейки, музыкально-спортивный зал	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	Протокол
		- состояния осветительных	- 1 раз в месяц			

		приборов (работа электрических осветительных ламп)				Журнал
3	Оценка параметров шума	- наличие постороннего шум от работающего оборудования и техники	- 1 раз в месяц	Рабочие места сотрудников	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Журнал
4	Оценка состояния воздушной среды помещений	- содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	- после проведения косметического ремонта	Групповые ячейки, музыкально-спортивный зал.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Протокол
5	Исследование и контроль состояния песка из детских песочниц	- паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспориций), микробиологический и санитарно- химический контроль -закрытие крышки песочницы; - визуальный осмотр качества и состояния песка в песочнице.	- 1 раз в год	Детские песочницы	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Протокол
			- 1 раз в месяц в сезон			Журнал

5.1 Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции и окружающей среды

№ п/п	Наименование исследований	Количество исследований, шт.
-------	---------------------------	------------------------------

Лабораторные исследования воды водопроводной (холодная/горячая) (2 пробы воды 1 раз в год)		
1	Отбор проб воды холодного водоснабжения	1
2	Отбор проб воды горячего водоснабжения	1
3	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli, Энтерококки, колифаги	2
4	Химический анализ холодной воды	1
5	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (pH), железо общее)	1
6	Определение сульфитредуцирующих клостридий	1
7	Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения	4
8	Экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям	2
9	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по санитарно-химическим показателям	2
Инструментальные измерения: освещенность, микроклимат, мебель, ЭМИ по раб местам		
10	Измерение и расчет показателей освещенности	20
11	Измерение микроклимата в помещении (групповые ячейки)	4
12	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической экспертизой по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росту-возрастным показателям детей (группа)	4
13	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росту-возрастным показателям детей	4
Лабораторные исследования воздуха (музыкально-спортивный зал):		
14	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воздуха закрытых помещений	1
15	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	1

16	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	2
Лабораторные исследования почвы (песочницы)		
17	Отбор проб почвы (грунта) с глубины 0-0,2 м (5 точечных проб с 1 га) с выездом на место	1
18	Исследование на бенз(а)пирен (по сумме компонентов в почве, воздухе, воде)	1
19	Исследование почвы на нефтепродукты	1
20	Исследование почвы на полихлорированные бифенилы	1
21	Исследование почвы на содержание 1 металла методом ИСП	11
22	Определение pH	1
23	Определение ртути в почве	1
24	Исследование почвы	1
25	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы	1
26	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по микробиологическим показателям (одна проба)	1
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по паразитологическим показателям (одна проба)	
27	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по химическим показателям (одна проба)	1
Пищевая блок, буфетные группы		
28	Отбор проб пищевых продуктов	2
	<i>Микробиологические исследования:</i>	
29	Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	4
30	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	3
31	Определение БГКП	5
32	Определение КМАФАнМ	5
33	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	5

34	Определение достаточности термической обработки	1
35	Определение L.monocytogenes классическим методом	2
36	Подсчёт энергетической ценности (теория)	1
37	Определение энергетической ценности (по факту)	1
38	Определение витамина С	1
39	Определение жирнокислотного состава жировых продуктов	1
40	Определение дрожжей, плесени	1
41	Определение растительных стертинов	1
42	Определение нитратов	1
43	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной и растительной продукции	1
44	Взятие смывов с объектов внешней среды	5
45	Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	20
46	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	20
47	Бактериологические исследования смывов на иерсинии	5
48	Определение антимикробной активности дезинфицирующего средства (один тест-микроорганизм, одна концентрация)	1
49	Исследование смывов с поверхностей оборудования, приборов, мебели и др. на выявление возбудителя COVID-19	5

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

№ п/п	Профессия	Кол-во человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
3	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатель	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Помощник воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
10	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Рабочий КОРЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
12	Электромонтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
13	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
14	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 год

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	2 раза в день (утро, вечер)	Заведующий хозяйством кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	2 раза в день (утро, вечер)	Заведующий хозяйством кладовщик

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинские работники по договору
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинские работники по договору
Журнал учета и выдачи направлений на медицинский осмотр работникам	По факту	Заведующий
Журнал учета выдачи направлений на психиатрическое освидетельствование		
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля.	По факту	Заведующий хозяйством
Экспертные заключения и протоколы лабораторных исследований	По факту	Аккредитованные организации по договору

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

8.1. Выпускаемая продукция

№ п/п	Вид	Документ
1.	Соблюдение Федерального закона от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Производство готовой пищевой продукции Реализация и хранение готовой пищевой продукции)	Санитарно-эпидемиологическое заключение № 78-20-04Ф-03.007.Л <u>46359 20.09.2024</u>

8.2. Вид деятельности

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Лицензия на ведение образовательной деятельности	№ 1143 от 17.09.2014г.

8.3. Потенциальная опасность для человека

№ п/п	Показатель	Наименование рабочего места, рабочей зоны, фактора	Класс условий труда	Документ
1	Микроклимат	повар	2	Заключение по результатам специальной оценки условий труда от 19.08.2021 № 118/СОУТ-М
	Световая среда (искусственное и естественное освещение)	Заведующий, заведующий хозяйством, учитель-логопед, воспитатель речевой группы, педагог-психолог, музыкальный руководитель, инструктор по ФИЗО, кастелянша, повар, уборщик территории	2	Заклучение по результатам специальной оценки условий труда от 19.08.2021 № 118/СОУТ-О
2	Измерение тяжести трудового процесса	Заведующий, заведующий хозяйством, воспитатель речевой группы, инструктор по ФИЗО, музыкальный руководитель, педагог- психолог, учитель-логопед, помощник воспитателя, рабочий КОРЗ, уборщик территории, уборщик служебных помещений, электромонтер, кастелянша, кухонный рабочий, мойщик посуды, повар	2	Заклучение по результатам специальной оценки условий труда от 19.08.2021 № 118/СОУТ-Т
3	Измерение напряженности трудового процесса	Заведующий, заведующий хозяйством, воспитатель речевой группы, инструктор по ФИЗО, музыкальный руководитель, учитель- логопед		Заклучение по результатам специальной оценки условий труда от 19.08.2021 № 118/СОУТ-Н

9. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования				
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	- ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		- 2 раза в месяц	Специализированная организация по договору
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	- ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		- 2 раза в месяц	Специализированная организация по договору
	– уничтожение		По необходимости	
Освещенность помещений	– наличие и состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	- ежедневно	Каждый работник на своем рабочем месте
			- 1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Микроклимат помещений	– температура воздуха; – кратность проветривания; – влажность воздуха (склад пищеблока)	СП 2.4.3648-20	- ежедневно (в течение дня)	Каждый работник на своем рабочем месте
			- 2 раза в день	Кладовщик
Шум		СП 2.4.3648-20	- ежедневно	Каждый работни на своем рабочем месте

	– наличие источников шума в помещениях		- 1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Песок в песочницах	– внешнее состояние песка – внешнее состояние песочницы (целостность бортов, крышки, соединительных элементов)	СП 2.4.3648-20	- после каждой прогулки	Воспитатели
			- 1 раз в месяц (в сезон)	Заведующий хозяйством
Воздухообмена в производственных помещениях (пищеблок)	Контроль работы приточно-вытяжной вентиляции	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Ежемесячно	Специализированная организация по договору
Вывоз ТБО	-наполнение баков	СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в день (утро, вечер)	Специализированная организация по договору
Стирка белья	-контроль санитарного состояния	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Специализированная организация по договору
Дезкамерная обработка мягкого инвентаря	- контроль санитарного состояния	СП 2.4.3648-20	1 раз в год	Специализированная организация по договору
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством, кладовщик.

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, кладовщик.
	– время смены кипяченой воды – температура и влажность на складе – температура в холодильном оборудовании		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
			Ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам – поточность технологических процессов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждое блюдо	Ответственный по питанию, повар
				Повар
Готовые блюда	– температура готовности блюд – суточная проба – органолептическая	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждое приготовленное блюдо	Повар Бракеражная комиссия
	оценка; – дата и время реализации готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий, заведующий хозяйством Работники пищеблока

Обработка посуды и инвентаря	– приготовление дезинфицирующих растворов (в соответствии инструкции) – состояние оборудования, инвентаря и посуды – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий в кабинетах, игровых.	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август-сентябрь, январь)	Воспитатели, медицинские работники по договору
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август-сентябрь, январь)	Воспитатели
Показатели организации образовательного процесса	Соблюдение режима дня на возрастных группах в соответствии санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	В соответствии с графиком	Заведующий, заведующий хозяйством,

	безвредности для человека факторов среды обитания			
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний фильтр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медицинские работники по договору
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медицинские работники по договору
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Проба – 1 раз в год или по медицинским показаниям. Вакцинация в соответствии «Национальному календарю профилактических прививок для детей»	Медицинские работники по договору
Использование здоровьесберегающих технологий и мероприятий в образовательном процессе	Мероприятие	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели и специалисты
Профилактика заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21.	План работы медицинского персонала, мероприятия в случаи карантина	Заведующий, медицинские работники по договору

	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	При карантинном режиме	Воспитатели
	План работы по безопасности жизнедеятельности	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели, специалисты
Контроль здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний	Вакцинация.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По «Национальному календарю профилактических прививок для детей», по эпикризным срокам.	Заведующий, медицинские работники по договору
Периодические медицинские осмотры детей	План медицинских осмотров.		Ежемесячно	Воспитатели
Лист контроля здоровья	-заболеваемость за месяц, - уровень двигательной активности, - аппетит, - качество сна, - эмоциональный фон, - изменение режима.			

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• ежедневно влажная уборка помещений с моющих и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	• вызов пожарной службы; • приостановление образовательной деятельности и эвакуация

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

№ п/ п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий хозяйством
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При изменении штата и по необходимости	Заведующий
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При изменении штата и по необходимости	Заведующий, заведующий хозяйством
4.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	По графику	Заведующий
5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий, заведующий хозяйством
7.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий

9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий хозяйством
11.	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию органов контроля	Заведующий

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 80760091953345287616995357499410305195481097564

Владелец Колесова Елена Валерьевна

Действителен с 10.04.2025 по 10.04.2026