

**Утверждаю:**  
И. о. заведующего ГБДОУ №113  
Невского района Санкт-Петербурга  
Приказ №241 от 30.08.2024  
\_\_\_\_\_ Крючкова В.Н.

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии социального питания ГБДОУ №113 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга по адресам:  
пр. Большевиков д. 61 кор.4,  
ул. Народная д. 85  
на 2024 – 2025 учебный год**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является:  
и. о. заведующего Крючкова В.Н.
2. Перечень официально изданных нормативных документов, на основании которых осуществляется производственный контроль

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
1	« О безопасности пищевой продукции »	Технический регламент ТР ТС 021/2011
2	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	Технический регламент ТР ТС 022/2011
3	« О безопасности упаковки»	Технический регламент ТР ТС 005/2011
4	« Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей »	Технический регламент ТР ТС 023/2011
5	« Технический регламент на масложировую продукцию »	Технический регламент ТР ТС 024/2011
6	« Технический регламент о безопасности молока и молочной продукции »	Технический регламент ТР ТС 033/2013
7	« Технический регламент о безопасности мяса и мясной продукции »	Технический регламент ТР ТС 034/2013
8	« Технический регламент о безопасности рыбы и рыбной продукции »	Технический регламент ТР ТС 040/2016
9	« Технический регламент о безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду »	Технический регламент ТР ТС 044/2017
10	« Технический регламент о безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	Технический регламент ТР ТС 027/2012
11	« Технический регламент о безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	Технический регламент ТР ТС 007/2011

12	« О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения »	Федеральный закон ФЗ № 52 от 30.03.99 г.
13	« О качестве и безопасности пищевых продуктов »	Федеральный закон ФЗ № 29 от 02.01.2000 г.
14	« Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению »	ГОСТ 30390-2013
15	«Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»	ГОСТ Р 51705.1-2001
16	«Система менеджмента качества. Требования»	ГОСТ ISO 9001-2011
17	«Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»	ГОСТ ISO 22000-2019
18	« Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов »	СанПиН 2.3.2. 1324-03
19	« Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов »	СанПиН 2.3.2. 1078-01
20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21
22	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	Сан ПиН 3.3686-21
24	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07
25	« Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	МР 2.3.6.0233-21
26	« Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 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 медицинские осмотры»	Приказ Министерства Здравоохранения РФ №29н от 28.01.2021 г.
27	« О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций »	Приказ Минздравсоцразвития России №229 от 29.06.2000 г.

**3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1	Крючкова Вероника Николаевна	И. о заведующего
2	Чернова Наталья Валерьевна, Черных Л.А.	мед сестры
3	Нестерова Светлана Юрьевна	Ст. воспитатель
4	Фрыженкова Марина Николаевна	Зав.хозяйством
5	Васильева Юлия Константиновна	Повар
6	Синицына Наталья Анатольевна	Повар

**4. Перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

№ п/п	Должность	Ф.И.О.	Дата последнего осмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1	Кладовщик			
2	Повар			
3	Кухонный работник			

Работники столовой, указанные в п.4, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Врач-психиатр	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Врач-нарколог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Гинеколог (для женщин)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Отоларинголог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Врач-терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
КВД	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Обследование на диз. группу	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Обследование на наличие патогенного стафилоккока	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Обследование на энтеробиоз, на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Обследование на носительство Норо, Астро и Рото вирусов	При поступлении на работу и входе летней оздоровительной компании, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Прививки	По плану, в соответствии с календарем профессиональных прививок.

Работники пищеблока ГБДОУ №113 проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – 1 раз в год.

5. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для питающихся в ГБДОУ №9:

- Перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования
- Реализация скоропортящихся продуктов и блюд: первые горячие блюда, мясные и рыбные блюда, гарниры, соусы, молочные продукты и блюда.
- Персонал не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовки

6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственное лицо
1	Проверка качества и своевременности уборки, мойки и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, посуды, соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно	Заведующий Кладовщик Повар Мед. работник
2	Осмотр персонала на наличие кожных заболеваний, нагноившихся порезов, ссадин, катаров верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение от работы и направление на лечение.	Ежедневно с отметкой в журнале	Кладовщик Мед. работник
3	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в столовую – документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и реализации	Ежедневно с отметкой в журнале	Зав.хозяйством Кладовщик
4	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Контроль за температурой готовности и подачи блюд. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Контроль суточных проб.	Ежедневно с отметкой в журнале	Заведующий Повар Кладовщик Мед. работник
5	Контроль за температурой внутри холодильного оборудования и за температурой и относительной влажностью в помещениях «сухой» и овощной кладовых .	Ежедневно с отметкой в журнале	Кладовщик
6	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Постоянно	Заведующий Мед. работник
7	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Кладовщик Зав.хозяйством
8	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений на приобретаемое оборудование, инвентарь, моющие средства, строительные и отделочные материалы	По мере приобретения	Заведующий Зав.хозяйством Повар

9	Контроль за ведением документации	Ежедневно	Кладовщик
10	Контроль за исправностью работы систем: - Внутреннего водоснабжения ( температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 <sup>0</sup> С); - Канализации; - Механической приточно-вытяжной вентиляции; - Холодильного и технологического оборудования; - Системы искусственного освещения	Ежедневно	Заведующий Повар Зав.хозяйством
11	Организация работ по дератизации и дезинсекции	Ежемесячно	Заведующий
12	Общее руководство по осуществлению производственного контроля. Контроль за предоставлением информации об аварийных ситуациях в ТО ТУ Роспотребнадзор по СПб Предоставление отчетности по производственному контролю в ТО ТУ Роспотребнадзор по СПб	Постоянно  По требованию	Повар

## 7. Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели			Количество проб Периодичность лабораторных исследований	Базовая лаборатория	Учетно-отчетная форма
		Микробиологические нормы.	Физ-хим	Органолептическая оценка			
1.	Пищевые продукты Молочная и кисломолочная продукция	На соотв. требованиям ТР ТС 033/2013 ТР ТС 024/2011, СанПиН 2.3.2. 1078-01	На соотв. требованиям ТР ТС, ГОСТам	Каждой партии	По 1 пробе 1 раз в полугодие из кладовой столовой	ИЛ АО «КСП «Охта» Аттестат №СРО1.01.203.031 действителен до 01.07.2023 г. Лицензия № 78.01.10.001.Л 000191.12.10 Срок действия бессрочно.	Протокол испытаний
2.	Продовольственное сырье Рыба сырая  Птица сырая Мясо сырое Крупы	На соотв. требованиям ТР ТС 040/2016 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 021/2011, ГОСТам СанПиН 2.3.2. 1078-01	На соотв. требованиям ТР ТС, ГОСТам	Каждой партии	По 1 пробе 1 раз в полугодие из кладовой столовой	-«-	Протокол испытаний
3.	Готовая продукция: - Полнота термической обработки (готовые мясные, рыбные блюда)	На соотв. требованиям ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3.2. 1078-01	На соотв. требованиям ТР ТС, НТД (ТК.КК)	Каждого блюда	1 проба 1 раз в год	-«-	Протокол испытаний

4.	Готовая продукция: -Нормы вложения	На соотв. требованиям ТР ТС 021/2011	На соотв. требования м ТР ТС, НТД (ТК.КК)	Каждого блюда	По 1 пробе суточного рациона питания 1 раз в год	-«-	Протокол испытаний
5.	Микробиологические исследования проб готовых блюд ( салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	На соотв. требованиям ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3.2. 1078-01			2-3 блюда исследуемого приема пищи 1 раз в квартал	-«-	Протокол испытаний
6.	Исследование смывов с объектов производственного окружения, рук, сан. одежды, персонала на пищеблоках ДОУ	На наличие БГКП			10 смывов 1 раз в год	-«-	-«-
7.	Контроль витаминизации блюд ( третьи блюда- компоты, кисели, напитки )	Содержание аскорбиновой кислоты			1 блюдо 1 раз в год	- «-	-«-
8.	Исследования питьевой воды из системы внутр. водоснабжения предприятия на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гиги. нормативов по микробиологическим и химическим показателям	На соотв. требованиям СанПиН 2.1.3684-21	2 пробы – 1 раз в год по химическим показателям, по-микробиологическим – 2 раза в год Ответственность за контроль на арендодателе.				

### Контроль производственной среды

№ п/п	Вид исследований	Объект контроля	Количество не менее	Периодичность	Ответственный
1.	Оценка состояния параметров микроклимата производственных помещений (влажность, температура)	Все рабочие места	2 измерения	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	
2.	Исследование уровня искусственной и совместной освещенности	Рабочее место (выборочно)	2 измерения	1 раз в год в зимний период	- « -
3.	Исследование уровня шума	Рабочее место (выборочно)	2 измерения	1 раз в год и после ремонта систем вентиляции и холодильного, технологич. оборудования	- « -

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

№ п/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность	Примечание
1	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Кладовщик	По мере поступления продуктов	
2	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Кладовщик Повар Мед. Работник Заведующий	Ежедневно	Проставляется температура готовности блюд (мясных, рыбных, яичных и творожных)
3	Гигиенический журнал (осмотр на наличие заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук)	Кладовщик Мед. работник	Ежедневно	
4	Ведомость контроля за рационом питания.	Кладовщик Мед. работник	Ежедневно	
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Кладовщик	Ежедневно	
6	Журнал регистрации актов проверок	Кладовщик	Ежемесячно	
7	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Кладовщик	Ежедневно	
8	Графики проведения уборок производственных помещений и туалета	Кладовщик	Ежедневно	

9	График размораживания, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Кладовщик	Ежедневно	
10	Чек-лист обработки яиц, чек-лист разведения дезинфицирующих растворов	Кладовщик повар Мед. работник		
11	Развернутый лист медицинских обследований	Повар	Ежегодно и при поступлении	
12	Личные медицинские книжки	Повар	При поступлении и ежегодно	
13	Акты проверок, отборов проб, протоколы испытаний	Повар Кладовщик	Согласно графику	
15	Товарно-транспортные накладные с приложениями, включающими сведения о качестве продуктов.	Кладовщик	При приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья	
16	Санитарный журнал установленной формы	Кладовщик Куратор пищеблока		
17	Договоры и акты приема выполненных работ по договорам	Администрация дошкольного учреждения		

#### **9. Перечень возможных аварийных ситуаций, о которых необходимо информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу**

- **Аварии на инженерных сетях (водоснабжения, отопления, канализации, энергоснабжения)**
- **Случаи возникновения инфекционных или массовых неинфекционных заболеваний**

#### **10. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации программы**

- Обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии
- Улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества пищи
- Создание системы производственного контроля качества и безопасности используемого сырья и готовой продукции

**Приложение 1**  
**к Программе производственного контроля**  
**на 2024 – 2025 учебный год**

№	Объект контроля	Предмет контроля	Периодичность контроль	Ответственные	Регистрация результата
1	ХАССП	Ведение документации	Постоянно	Кладовщик, повара (по приказу)	
2	ХАССП	Прохождение курсов	1 раз в 3 года	Заведующий ДОУ Сотрудники пищеблока (повара), имеющие среднее профессиональное/ высшее профессиональное образование, завхоз	

**Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью в ГБДОУ детский сад №101 общеразвивающего вида Невского района Санкт-Петербурга**

**Федеральные законы**

- ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. от 24.07.2023).
- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ
- Закон г. Санкт-Петербурга "Об образовании в Санкт-Петербурге" (принят ЗС СПб 26.06.2013) от 17.07.2013 N 461-83 (ред. от 31.05.2023);
- Федеральным законом от 17.09.98 N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний"

**Санитарные правила и нормы**

- СП 1.1.1059-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СанПиН 2,1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» МЗ СССР.
- СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
- СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
- СП 3.1 098-96 «Клещевой энцефалит».
- СП 3.1.1 117-02 «Профилактика кишечных инфекций».
- СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- СП 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных».
- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита».
- СП 3.1.2.1203-03 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции».
- СП 3.1.2.1321-03 «Профилактика менингококковой инфекции».
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
- СП 3.1.129503 «Профилактика туберкулеза».
- СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции».
- СанПин 2.1940-05 «Организация детского питания».
- СанПин 2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых СанПин 2.3.2.1078-01 продуктов».
- СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов (СП 3.3.2. 1248-03 от 20.03.2003).
- СанПин 2.1.7.2790-10 от 09.07.2010г. №163 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика паразитных болезней. Профилактика энтеробиоза».

- СП 3.2.1316-10 «Профилактика сальмонеллёза».
- СП 3.2.1315-10 «Профилактика иерсиниоза».
- Закон о ветеринарии от 14.05.1993 №4979-2
- Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан.

### **Методические рекомендации**

- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № ц -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 05.06.1985 № 11-14/24-6 «Питание детей в детских дошкольных учреждениях северных районов страны».
- МУ 3.2.1756-03 «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями».
- МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга: СПб: Речь. 2008 – 800с.
- Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под.ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. М.: Дели принт. 2012 – 584с.
- Сборник «Организация питания в ДОУ» / Под ред.К.А. Ладодо М.: Просвещение, 1990. — 210с.