

ПРИНЯТО:  
Протокол заседания Общего собрания  
ГБДОУ детский сад № 68 Приморского района  
Санкт-Петербурга

от 09.03.2023г. № 2

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом ГБДОУ детский сад № 68  
Приморского района Санкт-Петербурга

от 09.03.2023г № 22-ОД

Заведующий  Любимцева И.В.



**ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**Государственного бюджетного дошкольного образовательного**  
**учреждения детский сад № 68**  
**Приморского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

2023

## 1. Паспорт программы

Полное наименование юридического лица:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 68 Приморского района Санкт-Петербурга
Сокращенное наименование юридического лица:	ГБДОУ детский сад № 68 Приморского района Санкт-Петербурга
Тип объекта:	Нежилое здание
ФИО руководителя, телефон	Любимцева Ирина Владимировна 8 (812) 435-67-56
Юридический адрес:	197345, Санкт-Петербург, улица Мебельная д.23, Литер А
Фактический адрес:	197345, Санкт-Петербург, улица Мебельная д.23, Литер А 197345, Санкт-Петербург, улица Оптиков д.36, Литер А
ИНН	7814471266
Характеристика инженерных систем	- Освещение: естественное и искусственное - Система вентиляции: приточно-вытяжная - Система отопления: централизованная, имеется ИТП - Система водоснабжения: централизованная - Система канализации: внутренняя

2. Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 68 Приморского района Санкт-Петербурга (далее-Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП, объектами инфраструктуры/инфраструктурными объектами (Бассейн детский).

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

3. Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». Санитарные правила;
- СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Р 2.2.2006-05. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.2.2.540-96 «Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ». Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- Приказ Минздрава РФ от 28 января 2021 г. N 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»
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2012).
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011).
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС 040/2016).

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

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Вид контроля
1.	Заведующий	- общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой	Нормативная документация

		<p>деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>	
2.	<p>Зам. зав. по АХР</p> <p>Заведующий хозяйством</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>- контроль охраны окружающей среды.</li> <li>- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> </ul>	<p>Журнал контроля санитарного состояния.</p> <p>Журнал регистрации аварийных ситуаций.</p>
3.	<p>Старший воспитатель</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>	<p>Оперативный контроль</p>
4.	<p>Медицинская сестра (далее – медсестра)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены работниками</li> <li>- ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> </ul>	<p>Журнал бракеража готовой продукции.</p> <p>Журнал регистрации визуального контроля.</p>
5	<p>кладовщик</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль организации питания;</li> <li>- отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> </ul>	<p>Журнал бракеража готовой продукции</p>

## 5. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

5.1. 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 проводятся лабораторные исследования и испытания

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.364820, СанПиН 2.2.4.548-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.3686-21 СП 2.4. 3648020	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 9 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков.	СанПиН 3.3686-21	Протокол
		Смывы иерсинии	1 раза в год – перед доставкой овощей	Оборудование инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол

5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и Соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол

Лица проводящие контроль: Аккредитованная организация на основании заключенного гражданско-правового договора.

Формы учета (регистрации) результатов контроля : Акты проверки/ протокол исследования / журнал учёта регистрации результатов производственного контроля

## 5.2. Внутренний контроль

Контролируемый параметр	Расшифровка	Периодичность	Ответственный	Норм. документы	Регистрация
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Старший воспитатель	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20 СП 24.3648-20	Расписание занятий

		Один раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель		Журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель		Журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемиологический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	ежедневно	Зам. зав. по АХР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20 СП 24.3648-20	Журнал
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	ежедневно	Зам. зав. по АХР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20 СП 24.3648-20	Ведомость выдачи дезинфицирующих средств
<b>Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции</b>					
Рацион питания	Наличие меню  Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	ежедневно	Совет по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20 СП 24.3648-20	
Контроль суточной пробы	Температура хранения	ежедневно	Ответственные за снятие и хранение суточных проб	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20 СП 24.3648-20	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	ежедневно	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20 СП 24.3648-20	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственные по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20 СП 24.3648-20	Ежедневный контроль
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Ответственные по питанию.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20 СП 24.3648-20	Ежедневный контроль
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической	Для работников, деятельность которых связана с	зам. зав. по АХР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20 СП 24.3648-20	Личные медицинские книжки. Ведомость

	аттестации	производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года			контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями и повреждениями кожных покровов	ежедневно	Мед. работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20 СП 24.3648-20	Гигиенический журнал

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	1 раз	Аккредитованная организация на основании заключенного гражданско-правового договора.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	1 раз в квартал	Зам. зав. по АХР
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. зав. по АХР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	ежедневно	Зам. зав. по АХР
Журнал бракеража поступающих продуктов	ежедневно	кладовщик
Журнал бракеража готовых блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
Ведомость контроля за питанием	ежедневно	Зам. зав. по АХР, мед. сестра
Журнал регистрации температуры и влажности на пищеблоке	ежедневно	кладовщик



Гигиенический журнал	ежедневно	мед. сестра
Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	ежедневно	Зам. зав. по АХР
Табель посещения воспитанников	ежедневно	воспитатели
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	ежедневно	Зам. зав. по АХР
Журнал температурного режима в холодильном оборудовании	ежедневно	кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Зам. зав. по АХР
График смены кипяченой воды	ежедневно	Зам. зав. по АХР
Рабочий лист ХАССП	ежедневно	Группа ХАССП

**5.4. 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**

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

## 6. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ГБДОУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

Программу разработал:  
Заместитель заведующего по АХР  
Васильева Л.Ю.

**Приложение № 1 Журнал санитарного обхода территории**

№ записи	Дата	Ф.И.О. ответственного	Время обхода территории	Цель обхода	Примечания (результат обхода)
1	2	3	4	5	6

**Приложение № 2 Журнал административно-общественного контроля**

№ записи	Дата	Степень контроля	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяющего	Срок исполнения	Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков
1	2	3	4	5	6	7

**Приложение № 3 Журнал санитарного состояния служебных помещений**

№ записи	Дата	Служебное помещений	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6	7

**Приложение №4 Журнал санитарного состояния групповых помещений**

№ записи	Дата посещения	Обнаруженные нарушения санитарного состояния	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 68 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Любимцева Ирина Владимировна, ЗАВЕДУЮЩИЙ**

**03.07.23** 21:03 (MSK)

Сертификат 77B2C470A702DC24F71861E32C57CC2C