



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел I.</b>	4
1.1. Введение	4
1.2. Общие положения	5
Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	5
1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	6
<b>Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)</b>	7
2.1. 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 необходима организация лабораторных исследований и испытаний	7
2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке к аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию	9
2.2.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	10
2.3. Оценка профессиональных рисков.	13
Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору	
2.4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	15
2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг	16
2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ	16
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ	16
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, бассейн и т.д.)	17
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	17
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды	18
2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19	18
2.6. 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	20

2.7.	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	20
<b>Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП</b>		<b>21</b>
3.1.	Общие положения	21
3.2.	Анализ рисков	22
3.3.	Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)	26
3.4.	Разработка системы мониторинга ККТ	26
3.5.	Система мониторинга	26
3.6.	Разработка корректирующих действий	27
3.7.	Перечень возможных аварийных ситуаций	27
3.8.	Разработка процедур проверки системы ХАССП	28
3.9.	Документация программы ХАССП	29
3.10.	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	29
<b>Раздел IV. Производственный контроль объектов инфраструктуры/инфраструктурных объектов (бассейн детский)</b>		<b>29</b>
4.1.	Общие положения	29
4.2.	Описание детского бассейна	30
4.3.	Данные для обеспечения безопасности в процессе оказания услуг	31
4.4.	Периодичность проведения проверок на соответствие требованиям к эксплуатации детских бассейнов	31
4.5.	Предельные параметры, контролируемые в процессе оказания услуг	32
4.6.	Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений	32
4.7.	Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции помещений	33
4.8.	Хранение, приготовление и реализация реактивов для обеззараживания воды в бассейне	33
4.9.	Документация	33
<b>Раздел V. Заключение</b>		<b>36</b>
<b>Приложения</b>		
	Приложение № 1	37
	Приложение № 2	43
	Приложение № 3	43
	Приложение № 4	43
	Приложение № 5	43
	Приложение № 6	44
	Приложение № 7	45
	Приложение № 8	48
	Приложение № 9	49

## Раздел I

### 1.1. Введение

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 33 Кировского 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 их соблюдения.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявления контрольных критических точек.

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

Объектами производственного контроля являются:

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

Программа разработана для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 33 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ) в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

**1.2. Общие положения**  
**Паспорт программы (краткая характеристика объекта)**

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 33 Кировского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 33 Кировского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	198262, Санкт-Петербург, пр. Дачный, дом 3, корпус 3, литера А.
Фактический адрес (адреса осуществления образовательной деятельности):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 198262, Санкт-Петербург, пр. Дачный, дом 3, корпус 3, литера А;</li> <li>• 198262, Санкт-Петербург, пр. Стачек, дом 192, корпус 2, литера А;</li> </ul>
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом;</li> <li>• Отдельно стоящее 4-х этажное здание (где 1 этаж - подземный);</li> </ul>
Площадь	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 здание - 1 906,5 кв.м.</li> <li>• 2 здание – 4 476,7 кв.м.</li> </ul>
Оборудование	Оборудование офисное (компьютеры, МФУ принтеры и др.); оборудование для организации и проведения образовательной деятельности (столы, стулья, пособия, детские компьютеры, интерактивные доски и др.); технологическое оборудование (оборудование пищеблока, прачечной, медицинское оборудование, холодильное и иное оборудование); оборудование бассейна.
<b>Характеристика земельного участка</b>	
Площадь	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 710 кв.м.</li> <li>• 7 965 кв. м.</li> </ul>

Ограждение	По периметру
Оборудование	Игровое и спортивное оборудование
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
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

### 1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общий контроль соблюдения санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <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.	Заведующий хозяйством	<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> </ul>
3.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения 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>
4.	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>- ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> </ul>
5	Шеф-повар (ответственный за организацию питания)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль организации питания;</li> <li>- отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> </ul>

**Раздел II. Производственный контроль  
за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)**

**2.1. 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 необходима организация лабораторных исследований и испытаний**

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Показатели</b>	<b>Кратность</b>	<b>Место контроля (количество замеров)</b>	<b>Основание</b>	<b>Форма учета результатов</b>
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, 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 4.3.28 12-10.4.3	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4. 36480-20	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 3.2.3215-14	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)		
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	2 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 2.1.4.1074-01	Протокол

**2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию**

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Периодичность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1.	3 ведущий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2.	Заведующий хозяйством	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
3.	Шеф-повар (ответственный за организацию питания)	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
4.	Воспитатель	44	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5.	Старший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6.	Инструктор по физической культуре	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7.	Музыкальный руководитель	4	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8.	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9.	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
10.	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
11.	Помощник воспитателя	24	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
12.	Повар	4	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
13.	Кухонный работник	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
14.	Мойщик посуды	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
15.	Уборщик производственных помещений	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет

16.	Уборщик территории	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
17.	Кладовщик	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
18.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
19.	Лаборант	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
20.	Оператор хлораторной установки	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
21.	Медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
22.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
<p>*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ  ** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями  ***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям</p>					

С 01.04.2021 вступает в силу 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)

**2.2.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров**

<b>Наименование осмотров, обследований</b>	<b>Кратность обследований</b>	<b>Должности подлежащие обследованию</b>
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники начиная с 40 лет
Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники женщины

исследование органов малого таза			
Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.	1 раз в год		Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	при поступлении на работу		Все сотрудники
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям		Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям		Все сотрудники
Мазок из зева и нос на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям		Сотрудники пищеблока
<b>Факторы трудового процесса</b>			
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия

✓ "Р" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека.

### 2.3. Оценка профессиональных рисков.

#### Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Основание / периодичность	
			Основание	Периодичность
1.	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2.	Заведующий хозяйством	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
3.	Шеф-повар (ответственный за организацию питания)	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
4.	Воспитатель	44	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
5.	Старший воспитатель	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
6.	Инструктор по физической культуре	3	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
7.	Музыкальный руководитель	4	Ст.209, 212 ТК РФ	1 раз в 5 лет

			П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	
8.	Специалист по закупкам	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
9.	Документовед	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
10.	Делопроизводитель	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
11.	Помощник воспитателя	24	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
12.	Повар	4	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
13.	Кухонный работник	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
14.	Мойщик посуды	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
15.	Уборщик производственных помещений	3	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

16.	Уборщик территории	3	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
17.	Кладовщик	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
18.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
19.	Машинист по сирке и ремонту спецодежды	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
20.	Медицинская сестра	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
21.	Лаборант	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
22.	Оператор хлораторной установки	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
23.	*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ОО ** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно			

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

**Деятельность:**

№ п/п	Показатель	Документ (лицензия)
-------	------------	---------------------

1	Образовательная	№ 2406 от 01.12.2016
2	Медицинская	№ ФС-78-01-002759 от 29.12.2012

**2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих 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	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
<b>2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ</b>			
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки	СП 2.4.3648-20	Акт осмотра  Ежедневно Журнал санитарного обхода территории <b>(приложение 2)</b> Журнал административно-общественного контроля <b>(приложение 3)</b>	Заведующий хозяйством Уборщик территории
<b>2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ</b>			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля <b>(приложение 3)</b>	Заведующий хозяйством
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется)	Воспитатели
Соблюдение теплового режима ОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Заведующий хозяйством

Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля <b>(приложение 3)</b>	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный контроль уровня освещенности помещений. Замена перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	Заведующий хозяйством
<b>2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.)</b>			
Прачечная, физкультурный и музыкальный залы Санитарное состояние прачечной	СП 2.4.3648-20	Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений <b>(приложение 4)</b>	Заведующий хозяйством
Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	СП 2.4.3648-20 Договор с обслуживающей организацией	1 раз в месяц Акт выполненных работ	Заведующий хозяйством
<u>Групповые помещения</u> Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	СП 2.4.3648-20	Журнал санитарного состояния групповых помещений <b>(приложение 5)</b>	Старший воспитатель Заведующий хозяйством Медсестра

Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья Схема рассаживания	Воспитатели Медсестра
<b>2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21	1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Медсестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине	Медсестра
Туберкулинодиагностика	СП № 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Медицинская карта. Прививочный сертиф кат 0/63	Медсестра
Вакцинация	Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
Полиомиелит	СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021 Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ОУ о разобщении детей	Заведующий Медсестра
<b>2.5.5. Контроль охраны окружающей среды</b>			
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	Заведующий хозяйством
Вывоз ртутьсодержащих ламп	Договор	Акт об утилизации	Заведующий хозяйством
<b>2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19</b>			
Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Заведующий хозяйством
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598-20	По мере необходимости	Заведующий, Заведующий

			хозяйством, Старший воспитатель
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Воспитатели Медсестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Кухонный рабочий
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Кухонный рабочий
Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Кварцевание музыкального зала, физкультурного зала, бассейна, кабинетов дополнительного образования. кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Ответственный за зал/ кабинет
Смена постельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20	По графику/по необходимости	Помощник воспитателя
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	2 раза в день	Воспитатели

Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Заведующий хозяйством
Выявление признаков заболеваний	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Медсестра

**2.6. 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	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
2	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызвать обслуживающую организацию - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация.

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

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (**Приложение 6**)

## **Раздел III. Производственный контроль безопасности пищевой продукции с применением принципов ХАССП**

### **3.1. Общие положения**

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 52 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (*Приложение № 1*)

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля качества пищевой продукции в учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

#### **Определения**

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

#### **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):**

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

#### **Система ХАССП:**

Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

#### **Группа ХАССП:**

Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

#### **Опасность:**

Потенциальный источник вреда здоровью человека.

#### **Опасный фактор:**

Вид опасности с конкретными признаками.

#### **Риск:**

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**Допустимый риск:**

Риск, приемлемый для потребителя.

**Недопустимый риск:**

Риск, превышающий уровень допустимого риска.

**Безопасность:**

Отсутствие недопустимого риска.

**Анализ риска:**

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

**Предупреждающее действие:**

Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**Корректирующее действие:**

Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**Управление риском:**

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

**Критическая контрольная точка:**

Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

**Применение по назначению:**

Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

**Применение не по назначению:**

Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

**Предельное значение:**

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**Мониторинг:**

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

**Система мониторинга:**

Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**Проверка (аудит):**

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

**Внутренняя проверка:**

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

### 3.2. Анализ рисков

#### Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;

- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

**Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:**

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

-Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

-помещение и оборудование пищеблока;

-производственный процесс приготовления продукции;

-Реализация готовой продукции;

-Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

**Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции**

Анализ рисков проводится, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

**Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции**

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю,
- незначительная,
- значительная и высокая.

2. Критерии тяжести последствий

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое

**Таблица анализа рисков**

Формирование ассортимента по перечню продукции	Биологическая: -эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. <b>договор</b> с поставщиками продуктов питания	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
Поступление продуктов на склад	Биологическое -загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки -поставка продукции в таре производителя Химическое: -с/х пестициды Физическое: -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль Визуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов ( <i>договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</i> )	При выполнении входного контроля степень риска незначительная	ККТ на входящем контроле поступающего сырья
Хранение продуктов на складе	Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое -загрязнение дезинфектантом -моющим средством	-Правильное хранение (товарное соседство) ( <i>инструкция</i> ) Контроль за микроклиматом кладовой ( <i>журнал температурного режима и влажности в кладовой</i> ) -Исправная работа холодильного оборудования ( <i>договор с обслуживающей организацией</i> ) -Своевременная дезинфекция размораживание холодильников ( <i>журнал размораживания холодильников</i> ) -Дератизация ( <i>договор с обслуживающей организацией</i> )	Степень риска высокая.	ККТ - хранение продуктов на складе

		-Проведение генеральных уборок кладовой ( <i>график уборки, инструкция</i> ) -Соблюдение личной гигиены ( <i>инструкция</i> )		
Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: -Сколы, острые края, опасность порезов Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин ( <i>инструкция</i> ) Санитарное содержание помещения пищеблока ( <i>инструкция</i> )	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается
Кулинарная обработка	Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение технологии приготовления ( <i>технологические карты</i> ) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования ( <i>договор с обслуживающей организацией</i> ) Соблюдение поточности производства ( <i>схема поточности</i> ) Соблюдение личной гигиены ( <i>инструкция</i> )	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд ( <i>методика органолептической оценки</i> ) Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды ( <i>инструкция</i> ),	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

		уборки мест приема пищи (инструкция)		
--	--	---	--	--

### 3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления.	кладовщик	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность Холодильного оборудования	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой
3.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

### 3.4. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

### 3.5. Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

### 3.6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

Планируемые корректирующие действия заносятся в **рабочие листы ХАССП**

### 3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

### 3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
  - анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
  - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
  - проверку выполнения предупреждающих действий;
  - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
  - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
  - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

### 3.9. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

- Документация программы ХАССП должна включать:
- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
  - приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
  - план внедрения принципов ХАССП (**смотри приложение № 9**)

- информацию о производстве (**План-схемы пищеблока в Приложении № 7**);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

### **3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля смотри **Приложение № 8**

## **Раздел IV. Производственный контроль объектов инфраструктуры/ инфраструктурных объектов (Бассейн детский)**

### **4.1. Общие положения**

Настоящий раздел разработан в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 30.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- санитарных правил от 10.07.2001 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01»,
- санитарных правил от 24.12.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйственных субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг СП 2.1.3678-20»,
- санитарные правила от 28.01.2021 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания СП 1.2.36.85-21»,
- ГОСТ Р 53491.1-2009 «Бассейны. Подготовка воды. Общие требования», «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности и безвредности в процессе оказания услуг в детском бассейне; к организации производственного контроля в детском бассейне ГБДОУ детском саду № 18 Кировского района Санкт-Петербурга.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для посетителей плавательных бассейнов.

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил и методических указаний, требования которых подлежат выполнению;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований;
- организацию медицинских осмотров (личные медицинские книжки), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала плавательных бассейнов;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых материалов и реагентов, а также эффективность применяемых технологий водообработки;
- своевременное информирование местных органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об авариях и нарушениях технологических процессов, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию для посетителей бассейна;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- план лабораторных исследований с указанием точек отбора проб и его периодичности, а также контроль за соблюдением гигиенических требований к режиму эксплуатации плавательных бассейнов, изложенных в разделе 4 санитарных правил.

#### **4.2. Описание детского бассейна**

- 4.2.1. Детский бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания размещен на первом этаже здания детского сада.
  - 4.2.2. Внутренняя планировка основных помещений бассейна обеспечивает последовательность (поточность), исключая встречные или перекрестные потоки посетителей: продвижение осуществляется по функциональной схеме – раздевалка, душевая, ножная ванна, зал бассейна с чашей. Не разрешается допуск потребителей в раздевалку в верхней одежде, в зал бассейна без спецодежды.
  - 4.2.3. Помещения бассейна оборудованы: отдельными для мальчиков и девочек туалетами, душевыми и раздевалками. Имеются индивидуальные места хранения одежды, помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов. В бассейне имеется смотровая, кабинет инструктора по физической культуре (тренера).
  - 4.2.4. Количество шкафчиков (индивидуальных мест хранения одежды) в одной раздевалке детского бассейна составляет 110% единовременной пропускной способности бассейна – 8 шт.
  - 4.2.5. На пути движения от душевых к чаше бассейна размещена ножная ванна с проточной водой.
- Вспомогательные помещения детского бассейна:**
- 4.2.6. Туалеты размещены при раздевалках (для девочек и для мальчиков). Каждый туалет оснащен унитазом и раковиной.
  - 4.2.7. Душевые проходные и располагаются на пути движения из раздевалки к обходной дорожке в зале бассейна.
  - 4.2.8. В раздевалках установлены сушилки для волос в количестве двух штук (1 – ручной фен и 1 – бесконтактный) из расчета 1 прибор на 10 мест в смену.
  - 4.2.9. Обходные дорожки в зале бассейна обогреваются.
  - 4.2.10. Покрытие на пути передвижения от раздевалки до чаши бассейна противоскользящее.
  - 4.2.11. Облицовочные материалы зала, где расположена чаша бассейна, и помещений с влажным режимом обеспечивают целостность покрытия, устойчивые к применяемым реагентам и дезинфектантам и позволяют проводить качественную механическую чистку и дезинфекцию.
  - 4.2.12. Детский бассейн оборудован системой, обеспечивающей водообмен в чаше бассейна. Система водоснабжения чаши бассейна – рециркуляционная, заполнение и подпитка водой из внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода холодной воды.

- 4.2.13. Для обеспечения водообмена и удаления загрязненного верхнего слоя воды в конструкции ванн скиммеры.
- 4.2.14. Очистка и обеззараживание воды в бассейне рециркуляционного типа осуществляется методами, включающими фильтрацию с коагуляцией и ввод обеззараживающего реагента, обеспечивающего качество воды в чаше бассейна в соответствии с показателями и нормативами, установленными в приложениях
- 4.2.15. При рециркуляционном водообмене осуществляется водоподготовка воды с добавлением во время работы бассейна свежей водопроводной воды не менее чем 50 литров на каждого посетителя в сутки.
- 4.2.16. Время полного водообмена 2 часа.
- 4.2.17. Система, обеспечивающие водообмен в чаше бассейна, оборудована расходомерами и приборами, позволяющими определить количество рециркуляционной воды, подаваемой в чашу, а также количество свежей водопроводной воды, поступающей в чашу бассейна.
- 4.2.18. Система подачи воды в чашу оборудована краном для отбора проб воды для исследования по этапам водоподготовки: поступающей; до и после фильтров; после обеззараживания перед подачей воды в чашу.
- 4.2.19. Сброс загрязненной воды в результате опорожнения чаши бассейна, от промывки фильтров, от ножной ванны, с обходной дорожки, а также от мытья переливных желобов, стенок и дна ванн бассейнов осуществляться в канализацию.
- 4.2.20. Присоединение чаши бассейна к канализационным трубопроводам исключает возможность обратного попадания стока и запаха из канализации в чашу.
- 4.2.21. В помещениях бассейна установлены автономные системы приточной и вытяжной вентиляции.
- 4.2.22. В качестве основного метода обеззараживания воды использован комбинированный метод: хлорирование с использованием ультрафиолетового излучения.

### **4.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе оказания услуг**

- 4.3.1. Официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля.
- 4.3.2. Список должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
- 4.3.3. Перечень должностей сотрудников бассейна, подлежащих медицинским осмотрам.
- 4.3.4. Перечень химических веществ, биологических и физических факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания.
- 4.3.5. Правила и меры безопасности при организации и проведении занятий, и других мероприятий в детском бассейне

### **4.4. Периодичность проведения проверок на соответствие требованиям к эксплуатации детских бассейнов**

- 4.4.1. В процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за:
  - качеством воды;
  - параметрами микроклимата;
  - состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов;
  - уровнями шума и освещенности.
  - бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей.
- 4.4.2. Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна включает исследования по определению следующих показателей со следующей периодичностью:
  - органолептические (мутность, цветность, запах) – 1 раз в сутки в дневное или вечернее время;

- остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон, диоксид хлора), а также температура воды и воздуха – перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа;
  - основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) – 2 раза в месяц;
  - паразитологические – 1 раз в квартал;
  - содержание хлороформа (при хлорировании) – 1 раз в месяц.
- 4.4.3. Отбор проб воды на анализ производится не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 сантиметра и на глубине 25-30 сантиметров от поверхности зеркала воды.
- 4.4.4. Лабораторный контроль воды по этапам водоподготовки проводится с отбором проб воды:
- поступающей (водопроводной);
  - до и после фильтров;
  - после обеззараживания перед подачей воды в чашу бассейна.
- 4.4.5. Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности:
- параметры микроклимата (кроме температуры воздуха в зале бассейна) – 2 раза в год;
  - освещенность – 1 раз в год.
- 4.4.6. Проведение бактериологического и паразитологического анализов смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов осуществляется 1 раз в квартал. Смывы берутся с поручней чаши бассейна, скамеек в раздевалках, пола в душевой, ручек двери из раздевалки в душевую, детских игрушек, предметов спортивного инвентаря.

#### **4.5. Предельные параметры, в контролируемых в процессе оказания услуг**

- 4.5.1. При хлорировании воды уровень свободного (остаточного) хлора должен быть не менее 0,3 мг/л (для комбинированного метода очистки - не менее 0,1 мг/л), связанного хлора - не более 0,2 мг/л, а водородный показатель (рН) должен быть в диапазоне 7,2-7,6.
- 4.5.2. Концентрация свободного хлора в воздухе на высоте не более 1 метра над зеркалом воды должна быть не более 0,1 мг/м СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг, присутствие озона не допускается.
- 4.5.3. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны обеспечивать параметры микроклимата и воздухообмена помещений плавательных бассейнов в соответствии с гигиеническими нормативами.
- 4.5.4. В процессе эксплуатации бассейна пресная вода, находящаяся в ванне, должна соответствовать гигиеническим нормативам

#### **4.6. Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений**

- 4.6.1. При получении результатов исследований в рамках производственного контроля по основным микробиологическим и (или) паразитологическим показателям, свидетельствующим о неудовлетворительном качестве воды в ванне, проводятся мероприятия, включающие промывку фильтров, увеличение объема подаваемой свежей воды, повышение дозы обеззараживающего агента, уборку помещений с применением дезинфицирующих средств и санитарной обработки.

- 4.6.2. Получение неудовлетворительных результатов исследований воды по основным микробиологическим и (или) паразитологическим показателям является основанием для полной смены воды в ванне бассейнов с проведением механической, химической очистки и дезинфекционной обработки вне зависимости от вида бассейна и системы водообмена.
- 4.6.3. Обнаружение в пробах воды возбудителей кишечных инфекционных и (или) паразитарных заболеваний, и (или) синегнойной палочки является основанием для полной смены воды в ванне с проведением механической, химической очистки и дезинфекционной обработки вне зависимости от вида бассейна и системы водообмена.
- 4.6.4. Результаты производственного лабораторного контроля, в случаях несоответствия качества воды санитарно-эпидемиологическим требованиям, должны передаваться в органы, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в течение 1 дня после обнаружения несоответствий.
- 4.6.5. Смывы берутся с поручней ванны бассейна, скамеек в раздевалках, пола в душевой, ручек двери из раздевалки в душевую, детских игрушек, предметов спортивного инвентаря. При получении неудовлетворительных результатов исследований необходимо проведение уборки и дезинфекции помещений и инвентаря с последующим повторным взятием смывов на анализ.

#### **4.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, помещений, чистки мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря, используемого в процессе эксплуатации детского бассейна**

- 4.7.1. Ежедневная уборка всех помещений и оборудования бассейна проводится в конце рабочего дня.
- 4.7.2. Мойка и дезинфекция резинового покрытия, туалетных комнат, душевых поддонов, шкафчиков для одежды, стеллажа для мочалок производится после посещения одной группы.
- 4.7.3. Чистка и дезинфекция спортивного инвентаря производится в конце рабочего дня.
- 4.7.4. Для оценки эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений и инвентаря необходимо не менее 1 раза в квартал проведение бактериологического и паразитологического анализов смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов.

#### **4.8. Хранение, приготовления и реализации реактивов для обеззараживания воды в бассейне**

- 4.8.1. Обслуживание системы водоподготовки бассейна и технического оборудования выполняется обслуживающей организацией, имеющей лицензию.
- 4.8.2. Для химикатов должно быть выделено специальное место, сухое, соответствующее требованиям по «климату» в техническом помещении бассейна (цокольный этаж).
- 4.8.3. Все химикаты хранить в их оригинальных контейнерах со всеми марками изготовителя на них.
- 4.8.4. Этикетки определяют химикат, соответствующие предупреждения опасности и реактивные свойства.
- 4.8.5. Хранить все средства отдельно. Каждый химикат должен быть сохранен индивидуально, включая все продукты хлора. Только схожие химикаты могут быть сохранены выше или ниже относительно друг друга. Важно: хлор и кислота никогда не должны храниться бок о бок!

#### 4.9. Документация, обеспечивающая фиксацию параметров мониторинга за контролем качества оказания услуг

- Результаты производственного лабораторного контроля.
- Журнал фиксации температуры воды, воздуха и органолептические (мутность, цветность, запах) показателей, остаточное содержание обеззараживающих реагентов.
- Медицинские заключения и экспертизы.
- Акт приемки бассейна на новый учебный год.
- Журнал учёта производственного травматизма, связанного с риском инфицирования.
- Журнал медицинского осмотра детей перед занятием.
- Журнал регистрации проведения обследования на энтеробиоз.
- Журналы санитарного контроля Бассейна.
- Журнал учета проведения генеральных уборок.
- Журнал регистрации бактерицидной установки и учета работы бактерицидных ламп.
- Папка со списками и справками, разрешающими посещение Бассейна.
- Личные санитарные книжки.
- Договор с лицензированной организацией на проведение лабораторных исследований.
- Договор с организацией на обслуживание бассейна.

#### Наличие и ведение документации (вариативно):

- Журнал учета промывки фильтров.
- Паспорт на техническое оборудование хлораторной.
- Паспорт на вентиляционные установки.
- Журнал инструктажа по технике безопасности.
- Инструкции по охране труда для лаборанта, оператора хлораторной установки, медицинской сестры, инструктора по физической культуре, помощника воспитателя (в бассейне).
- Правила и требования для посещения бассейна воспитанниками.
- Должностные обязанности и график работы персонала бассейна.
- Акт о вводе бассейна в эксплуатацию (обязательно участие техинспектора и СЭС).
- Предоставление льгот и преимуществ (наличие согласованных с профкомом и утвержденных заведующим ДОО перечней на сокращенный рабочий день, дополнительный отпуск, выдачу молока, мыла).
- Прохождение медицинских осмотров.
- Наличие резервного дозатора.

**Таблица N 1. Санитарно-гигиенические требования к устройству бассейна ДОО**

Вид бассейна (назначение)	Площадь зеркала воды, м <sup>2</sup>	Температура воды, С	Площадь зеркала воды на 1 человека в м <sup>2</sup> , не менее	Время полного водообмена, час, не более	Глубина бассейна, м
Детский, для детей до 7 лет	До 60	30-32	3,0	2	0,6

**Таблица N 2. Гигиенические требования к параметрам микроклимата основных помещений закрытых плавательных бассейнов**

Назначение помещения	Температура воздуха, С	Относительная влажность %	Параметры воздухообмена в 1 час		Скорость движения воздуха м/сек
Залы ванн бассейнов	На 1-2 выше температуры воды	до 65	Не менее 80 м3/час на 1 занимающегося и не менее 20 м3/час на 1 зрителя		Не более 0,2
Раздевалки	25	до 60	По балансу с учетом душевых	2 (из душевых)	Не нормируется
Душевые	25	до 60	5	10	Не нормируется

**Таблица N 3. Показатели и нормативы качества воды в ванне бассейна (в процессе эксплуатации)**

	Показатели	Нормативы
1	Физико-химические показатели	
	Мутность, мг/л	Не более 2
	Цветность, градусы	Не более 20
	Запах, баллы	Не более 3
	Хлориды (при обеззараживании воды гипохлоритом натрия, получаемым электролизом поваренной соли) мг/л	Не более 700
	Остаточный свободный хлор (при хлорировании), мг/л	Не менее 0,3 – не более 0,5
	Хлороформ (при хлорировании) мг/л	Не более 0,1
2	Микробиологические показатели	
2.1	Основные:	
	Общие колиформные бактерии в 100 мл	Не более 1
	Термотолерантные колиформные бактерии в 100 мл	отсутствие
	Колифаги в 100 мл	отсутствие
	Золотистый стафилококк ( <i>Staphylococcus aureus</i> ) в 100 мл	отсутствие
2.2	Дополнительные:	
	Возбудители кишечных инфекций	отсутствие
	Синежной палочка ( <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ) в 100 мл	отсутствие
3	Паразитологические показатели	
	Цисты лямблий ( <i>Giardia intestinalis</i> ) в 50 л	отсутствие
	Яйца и личинки гельминтов в 50 л	отсутствие

**Примечания:**

1. В ванне бассейна для детей до 7 лет содержание свободного остаточного хлора допускается на уровне 0,1-0,3 мг/л, при условии соблюдения нормативов по основным микробиологическим и паразитологическим показателям.
2. При совместном применении УФ-излучения и хлорирования или озонирования и хлорирования содержание свободного остаточного хлора должно находиться в пределах 0,1-0,3 мг/л.

3. Допускается повышение свободного остаточного хлора в особых случаях по эпидпоказаниям до 0,7 мг/л.
4. Методы определения показателей изложены в соответствующих государственных стандартах и методических указаниях Минздрава России. Для контроля физико-химических показателей допускается использование аналитических экспресс-методов с чувствительностью не ниже указанных нормативных величин.
5. При содержании в воде остаточного свободного хлора более 0,3 мг/л рекомендуется защита глаз посетителей бассейна очками для плавания.

#### **Раздел IV. Заключение**

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ОУ 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.

## Приложения

### Приложение № 1

#### Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (ст.2, 3; 8-11, 29,31,33-36)	№ 52-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2020 года)
Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» ( гл.1,2,3)	СП 2.4.3648-20
СП «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)»	СП 3.1/2.4.3598-20
Постановление « О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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) действие Санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20»	02.12.2020 года № 39

#### Перечень нормативно - правовых актов, межгосударственных стандартов и технических условий, регламентирующих организацию питания

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,39, 40) с изменениями на 22 декабря 2020 г.	№ 184 -ФЗ от 27 декабря 2002 г (с изменениями на 22 декабря 2016 года)
Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» (в части гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г (с изменениями на 22 декабря 2014 года)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г (с изменениями на 13 июля 2020 года)

СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078- 01)
СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой)	ГОСТ 32573-2013
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32856-2014
ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 32896-2014
ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32920-2014
ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой)	ГОСТ 33222-2015
ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия	ГОСТ 3343-2017
ГОСТ (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия	ГОСТ 33499-2015
ГОСТ Капуста цветная свежая. Технические условия	ГОСТ 33952-2016
ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия	ГОСТ 34112-2017
ГОСТ Лук свежий зеленый. Технические условия	ГОСТ 34214-2017
ГОСТ Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	ГОСТ 34220-2017
ГОСТ Томаты свежие. Технические условия	ГОСТ 34298-2017
ГОСТ Плоды цитрусовых культур. Технические условия	ГОСТ 34307-2017
ГОСТ Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	ГОСТ 34314-2017
ГОСТ Филе рыбы мороженое. Технические условия	ГОСТ 3948-2016
ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия	ГОСТ 572-2016
ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)	ГОСТ 5784-60
ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6002-69
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6201-68
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 743-88
РСТ РСФСР Брюква столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 745-88
ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой)	ГОСТ 7758-75

ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 815-2019
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	ГОСТ Р 51809-2001
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками)	ГОСТ Р 52686-2006
ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 53876-2010
ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54366-2011
ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54681-2011
ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	ГОСТ Р 54731-2011
ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ Р 55290-2012
ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ Р 55909-2013
ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия	ГОСТ 7176-2017
ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (в части статей 1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011 (с изменениями на 28 апреля 2017 года)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115)	ТР ТС 033/2013

Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС № 040/2016

**Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих доступность, создание безопасных условий труда, воспитания и обучения, охрану жизни и здоровья во время производственных процессов, в здании, помещениях и на территории ОУ**

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231)	№ 197 – ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.12.2020 № 477-ФЗ
Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК РФ»	№ 261-ФЗ от 31.07.2020
Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49)	№ 323-ФЗ от 21.11. 2011
Федеральный закон « О специальной оценке условий труда» ( ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 – ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 08.12. 2020
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)	СанПиН 1.2.3685-21
СанПиН « К содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий)» ( ст. 1, 2)	СанПиН 2.1.3684-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» ( ст. 3-4)	СП 3.5. 1378-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» ( ст. 2,3, 5-8)	СП 2.2.3670-20
СП «Профилактика иерсиниоза» (ст. 2,3,6,7- 9)	СП 3.1.7.2615-10
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» ( 2-8,10-11,13-18)	СП 3.1./3.2.3146-13
СП «Профилактика дифтерии» (1-13)	СП 3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (2-3,5-8,10)	СП 3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» ( 2,5-10)	СП 3.1.3.2352-08 (с изменениями на 20 декабря 2013 года)
СП «Профилактика коклюша» (2,3,6-8, 10)	СП 3.1.2.3162-14
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (3)	СП 3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», (2- 4,8)	СП 3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты (3,8,9)	СП 3.1.5.2826-10 (с изменениями на 21 июля 2016 года)
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.2-6, 8)	СП 3.2.3110-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (2-8,10)	СП 3.1.1.3108-13

	(с изменениями на 5 декабря 2017 года)
СП «Профилактика сальмонеллеза» (2,4, 6-8)	СП 3.1.7.2616-10 (с изменениями на 21 января 2011 года)
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (1-9,11-13)	СП 3.1.2.3117-13
СП «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» (3-5)	СП 3.1.958-99
СП «Профилактика вирусного гепатита А» (ст.2)	СП 3.1.7.2825-10
СП «Профилактика менингококковой инфекции» (2-3,5-6,8)	СП 3.1.2.2512-09
СП «Профилактика легионеллёза» (ст.1-11)	СП 3.1.2.2626-10
СП «Профилактика столбняка» (1-8,12)	СП 3.1.2.3113-13
СП «Профилактика туберкулёза»	СП 3.1.2.3114-13
О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13	Постановление от 14.09.2020 № 26
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»  Вступает в действие с 01.09.2021
СП «Профилактика (неполио)энтеровирусной инфекции» (2-4, 6,8)	СП 3.1.2950-11
СП «Профилактика полиомиелита» (2-6,8,9,16)	СП 3.1.2951-11 (утрачивает силу с 01.09.2021) в связи с изданием постановления № 4 от 28.01.2021
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (ст.2-3,5-6,8)	СП 3.1.2952-11
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (ст. 2-4)	СП 3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (ст.4,5)	СП 3.3.2367-08
СП, СНиП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2012 СНиП 2.0402-84
СП, СНиП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2018 СНиП 2.04.05-85
СП, СНиП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2016 СНиП 35-01-2001
СП, СНИП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2016 СНИП 41-01-2003
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012, утверждены решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32

ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности»	ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 с изменениями на 09 августа 2016 года
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011, утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 с изменениями на 17 марта 2017 ЕЭК
ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменных принадлежностей)	ТР ТС от 23.09.2011 (редакция от 19.12.2017)
ТР ТС «О безопасности товаров бытовой химии»	ТР 201/00/ТС
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере труда, занятости и социальной защиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ «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»	Минздравсоцразвития РФ и Министерство труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020
Приказ «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.2011 (с изменениями на 18 мая 2020 года)  Утратит силу с 01.04.2021
Приказ «Об утверждении Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 с 01.04.2021 вступает в действие
Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Министерство здравоохранения Российской Федерации № 229 от 29.06.2000
Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	Министерство здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 125 н (с изменениями на 9 декабря 2020 года) <b>В настоящий документ вносятся изменения на основании <a href="#">приказа Минздрава России от 03.02.2021 N 47н</a> с 20 февраля 2021 года</b>

Данный перечень нормативно-правовых актов, санитарных правил, межгосударственных стандартов и технических условий/регламентов не является исчерпывающим.

### Приложение № 2

#### 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 № 3

#### 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 № 4

#### Журнал санитарного состояния служебных помещений

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

### Приложение № 5

#### 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

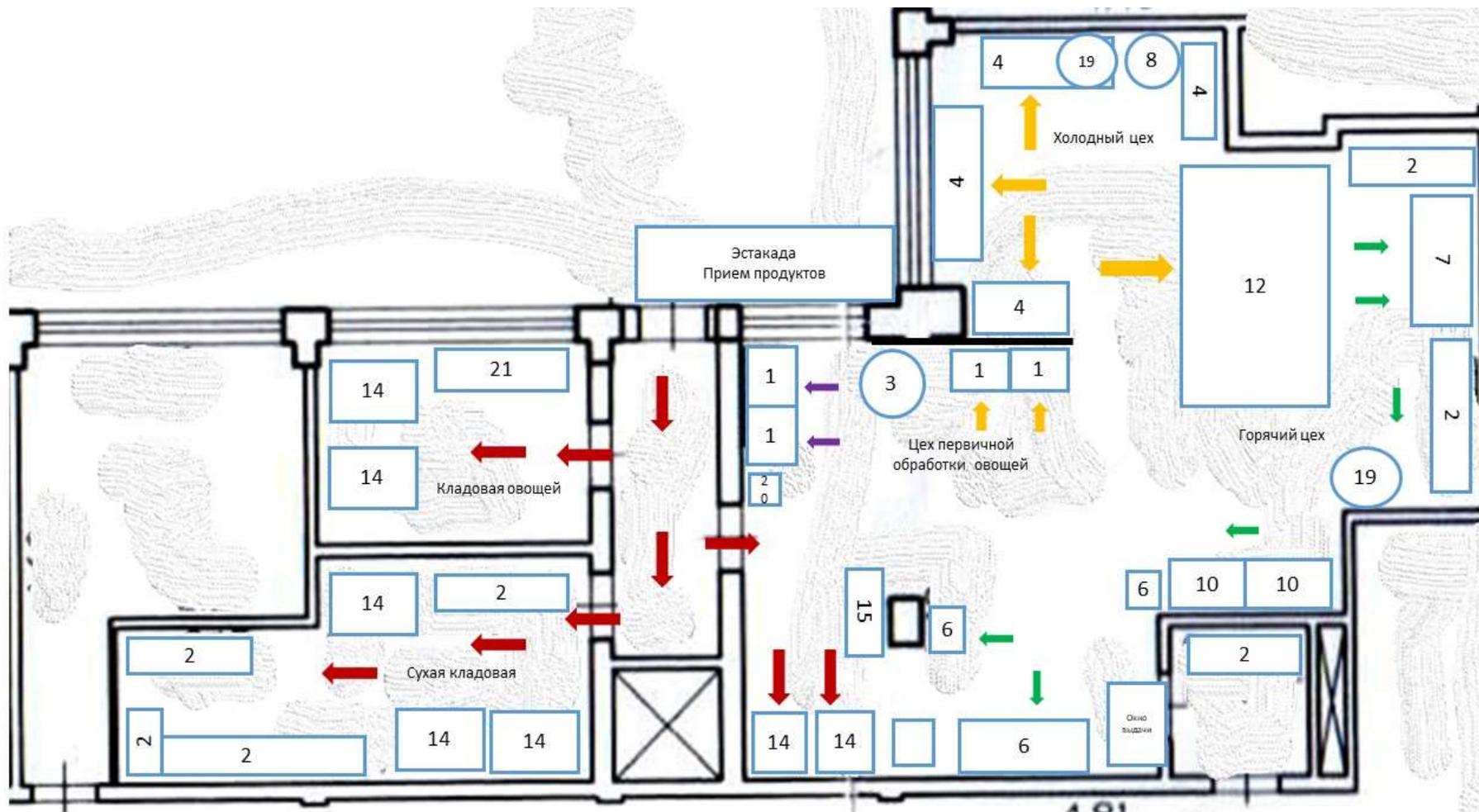
**Приложение № 6**

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

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
3	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
4	Ведомость контроля рациона питания	Ежедневно	Медработник
5	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию, помощник воспитателя
6	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
7	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
8	Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
9	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
10	Личные медицинские книжки работников	Ежедневно	Медработник
11	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Завхоз, работник по техническому обслуживанию
12	Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По графику	Завхоз
13	Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП

14	Отчет группы ХАССП		Председатель группы ХАССП
----	--------------------	--	------------------------------

План-схема пищеблока, расположенного по адресу: пр. Дачный, д.3, кор.3, литера А  
(Блок-схема технологических процессов производства)





### Условные обозначения

1	Мойка
2	Стеллаж
3	Овощечистка
4	Стол сырой продукции
5	Стол выдачи продуктов
6	Раздаточный стол
7	Стол готовой продукции
8	Тестомешалка
9	Мясорубка
10	Жарочный шкаф
11	Котел пищеварочный
12	Электрическая/газовая плита
13	Электрическая сковорода
14	Холодильник
15	Стол приема пищи сотрудников
16	Стол холодного цеха
17	Хлебный стол
18	Универсальный привод
19	Овощерезка
20	Раковина для мытья рук
21	Рабочий стол кладовщика
	Поступающая продукция
	Сырые подготовленные продукты
	Готовая продукция
	Грязная посуда

**Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

- Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Журнал витаминизации блюд
- Акт результатов медицинских осмотров работников
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Форма перечня регистрационно-учетной документации.

## ПЛАН внедрения принципов ХАССП

№	Этапы внедрения принципов ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в ОУ	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП.		Заведующий
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.	По мере необходимости	Заведующий
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.		Шеф-повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.		Кладовщик, Шеф-повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.	постоянно	Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.		Заведующий хозяйством
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.		Заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.		Кладовщик, сотрудники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря		Сотрудники пищеблока

		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.		Сотрудники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря		Кухонный работник
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Кладовщик
		Прослеживаемость пищевой продукции		Кладовщик
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов		Заведующий хозяйством, кладовщик, шеф-повар, повар
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		Кладовщик, Повар
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)			Заведующий, кладовщик, шеф-повар
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		Заведующий, кладовщик
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			Заведующий, кладовщик, шеф-повар
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Заведующий хозяйством, кладовщик, шеф-повар