

**«УТВЕРЖДЕНО»**


Приказом заведующего

ГБДОУ д/с № 14 Невского района Санкт-

Петербурга

от 10.01.2024 г.

№ 13

  
\_\_\_\_\_ Л.Д. Кузьма

## **ПРОГРАММА**

**Организации и проведения производственного контроля,  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП.**

**На предприятии:** ГБДОУ д/с № 14 Невского района Санкт-Петербурга

**По юридическому адресу:** г. Санкт-Петербург, ул. Караваяевская д. 40, кор. 2, Литер А

**По фактическому адресу:** г. Санкт-Петербург, ул. Караваяевская д. 40, кор. 2, Литер А

2024 г.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 1 из 20

### **Пояснительная записка**

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания в детском саду, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

В программе определены лица, организации, лабораторно-инструментальные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

### **ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА**

**Наименование организации:** ГБДОУ д/с № 14 Невского района Санкт-Петербурга

**Свидетельство о государственной регистрации:** ИНН 7811065925

**Юридический адрес:** 192177, г. Санкт-Петербург, ул. Караваяевская д. 40, кор. 2, Литер А

**Фактический адрес:** 192171, г. Санкт-Петербург, ул. Караваяевская д. 40, кор. 2, Литер А

**Ф.И.О. руководителя, телефон:** Кузьма Л.Д., тел., факс: 700-31-68

**Наименование объекта:** питание детей дошкольного возраста.

**Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг:** питание в детском саду.

**Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля:**

**Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля:** № 10 от 11.01.2021 г.

**Штат производственных работников:** 5 чел., подлежат медицинскому осмотру: 5 чел.

**Форма собственности помещений:** государственное предприятие.

**Тип предприятия:** отдельно стоящее здание.

**Режим работы производственных цехов:** 1 смена с 05 ч. до 13.30 ч; 2 смена с 08.45 до 17.15 ч. 8 часов в смену. (Обед 30 мин)

**Площадь производственных помещений:** 82,5 м/кв.

**Поточность технологического процесса:** соответствует установленным требованиям с. ТР ТС 021/2011.

**Электроснабжение:** централизованное.

**Отопление:** централизованное.

**Система вентиляции:** естественная и принудительная приточно-вытяжная.

**Холодное водоснабжение:** централизованное.

**Горячее водоснабжение:** централизованное.

**Система канализации:** централизованная.

**Отделка производственных помещений:** Овощной склад – стены плитка и краска, потолок краска, плитка; склад для сыпучих продуктов стены плитка и краска, потолок краска; цех для обработки сырых продуктов питания - потолок краска, стены –плитка, краска, кафельная плитка; горячий цех -потолок краска, стены -кафельная плитка, краска; раздаточная -потолок краска, стены -кафельная плитка, краска.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 2 из 20

### **ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

#### **ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ:**

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
2. Контроль всей цепочки производства пищевой продукции включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.
3. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
4. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на объекте работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического и бытового назначения, пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.
5. Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта и местах торговли, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
6. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.
7. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками объекта и продавцами.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 3 из 20

### ОРГАНИЗАЦИОННО-АДМИНИСТРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Показатель контроля	Нормативно-техническая документация	исполнитель
Наличие программы производственного контроля, в т.ч. договора на проведение лабораторно-инструментальных исследований	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007г.	Заведующий
Обеспечение бесперебойного функционирования систем горячего и холодного водоснабжения, систем освещения, вентиляции	СНиП 3.05.01-85 «Внутренние санитарно-технические системы», СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий» СНиП 2.04.05-91 «Отопление вентиляция и кондиционирование».	Заведующий
Выделить приказом ответственного лица за проведение и организацию производственного контроля, с обязательной его обучением и аттестацией.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»	Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля. № 10 от 11.01.2023
Проводить гигиеническое обучение и аттестацию	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Заведующий
Формирование на предприятии инструктивно-методической базы	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; СП 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	Заведующий

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 4 из 20

<b>Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья в соответствии с <a href="#">СМБПП.БС.001</a></b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Объект исследования и (или) исследуемый материал</b>	<b>Определяемые показатели</b>	<b>Периодичность производственного контроля</b>	<b>НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i></b>
1	2	3	4	5
1.	<b>КТ 1 - Транспорт</b>	<b>При транспортировании продовольственного сырья и пищевых продуктов необходимо контролировать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие специализированного транспорта;</li> <li>- наличие договора на дезинфекцию автотранспорта;</li> <li>- наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра;</li> <li>- санитарное состояние транспорта;</li> <li>- соблюдение правила товарного соседства;</li> <li>- соблюдение температурных условий транспортировки.</li> </ul>	Каждая партия поступающей на предприятие продукции кладовщик	<a href="#">СМБПП.СПС.001</a> «Спецификация на сырье и поступающие продукты», <a href="#">СМБПП.СОП.01</a> «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.4.1.3049-20/ Журнал входного контроля
2.	<b>КТ 1 - Сопроводительная документация</b>	<b>При закупке продовольственного сырья и пищевых продуктов необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации:</b> <u>на отечественную продукцию</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- товарно-транспортная накладная;</li> <li>- декларация /сертификат/ соответствия Таможенного Союза;</li> </ul> <u>на импортную продукцию</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- товарно-транспортная накладная;</li> <li>- декларация /сертификат/ соответствия Таможенного Союза;</li> </ul> <u>независимо от происхождения продукции:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свидетельства о госрегистрации на продукцию, подлежащую госрегистрации, согласно списка единого таможенного союза (ТР ТС 021/2011),</li> </ul> <u>на сырье животного происхождения:</u>	Каждая партия поступающей на предприятие продукции кладовщик	<a href="#">СМБПП.СПС.001</a> «Спецификация на сырье и поступающие продукты», <a href="#">СМБПП.СОП.01</a> «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.4.1.3049-20/ Журнал входного контроля

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 5 из 20

<b>Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья в соответствии с <a href="#">СМБПП.БС.001</a></b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Объект исследования и (или) исследуемый материал</b>	<b>Определяемые показатели</b>	<b>Периодичность производственного контроля</b>	<b>НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i></b>
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ветеринарные свидетельства (справки);</li> <li>- информация об использованных при получении антибиотиках и химиотерапевтических препаратах <i>на сырье растительного происхождения</i>;</li> <li>- информация об использованных при выращивании пестицидах, агрохимикатах, ГМО</li> </ul>		
3.	<b>КТ 1 - Продукция</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</li> <li>- Особый контроль продуктов в стеклянной таре на наличие трещин, сколов, частиц стекла внутри тары.</li> </ul>	Каждая партия поступающей на предприятие продукции Кладовщик	<a href="#">СМБПП.СПС.001</a> «Спецификация на сырье и поступающие продукты», <a href="#">СМБПП.СОП.01</a> «Входной контроль поступающего сырья и материалов» /  СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.4.1.3049-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ Р 51074-2003 /  Журнал входного контроля

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 6 из 20

<b>Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья – в соответствии с <a href="#">СМБПП.БС.001</a></b>				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <b>Отчетная документация по ПК</b> <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
1	<b>ККТ 1</b> - Продукция, упаковка, оборудование	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие необходимого объема холодильного оборудования;</li> <li>- контроль исправности холодильного оборудования;</li> <li>- контроль за соблюдением сроков и условий хранения пищевых продуктов;</li> <li>- соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;</li> <li>- оценка загруженности складских помещений: объема работающего холодильного оборудования и количества принимаемой продукции;</li> <li>- контроль за соблюдением правила товарного соседства;</li> <li>- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции;</li> <li>- наличие специально выделенных помещений, камера холодильная для временного хранения изъятой из оборота продукции.</li> <li>- наличие, исправность и поверка измерительных приборов (термометров).</li> </ul>	<p>Ежедневно Кладовщик</p> <p>В соответствии с СП 2.4.1.3049-13 но не реже 1 раз в год</p>	<p><a href="#">СМБПП.СОП.05</a> «Порядок хранения сырья и материалов» /</p> <p>СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.4.1.3049-20/</p> <p>Журнал (журналы) контроля температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов; Акты (списания) изъятой из оборота недоброкачественной продукции. Акты поверки измерительного оборудования; Листы ХАССП;</p>
2	<b>ККТ 1-1</b> –Хранение овощей и фруктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль температуры;</li> <li>-контроль влажности;</li> <li>-контроль условий хранения.</li> </ul>	<p>Ежедневно Кладовщик</p>	

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 7 из 20

### Контроль на этапе технологического процесса– в соответствии с [СМБПП.БС.001](#)

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
<b>Первичная подготовка сырья и заготовка полуфабрикатов</b>				
1	<b>КТ 2</b> – Контроль яиц	- Отобрать битые яйца - Обработка яиц	Постоянно Повар	<a href="#">СМБПП.СОП.15</a> «Управление перекрестными загрязнениями»; <a href="#">СМБПП.СОП.09</a> «Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию»; <a href="#">СМБПП.ДП.04</a> «Анализ опасностей и выбор ККТ» / СП 2.4.1.3049-20/ Журнал производственного контроля, Листы ХАССП
2	<b>ККТ 2-2</b> – Обработка мяса, мяса птицы, рыбы и морепродуктов.	- визуальный осмотр сырья; -осмотр режущих инструментов на наличие сколов на лезвие; - соблюдение режимов обработки в зависимости от вида сырья.	Постоянно Повар	
3	<b>ККТ 2-3</b> – Мойка, обработка сырых овощей	Контроль режимов обработки, концентрации солевого раствора	Постоянно Повар	
4	<b>ККТ 2-4</b> – Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья	Визуальный контроль наличия гнили и плесени, прозелененного картофеля и т.д.	Постоянно Повар	
5	<b>ККТ 2-5</b> - Просеивание сыпучих продуктов (мука, соль, сахар, меланж и т.п.)	- визуальный осмотр сита - контроль посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей	Постоянно Повар	
6	<b>ККТ 3</b> - Подготовка готовых пищевых продуктов	- контроль наличия посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей; - осмотр продуктов в стеклянной таре – отсутствие трещин, сколов на таре до вскрытия и после вскрытия тары. - удаление упаковки в маркированные емкости для отходов;	Постоянно Повар	



Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 8 из 20

### Контроль на этапе технологического процесса– в соответствии с [СМБПП.БС.001](#)

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
		- органолептический контроль содержимого продуктов.		
<b>Термическая обработка при приготовлении блюд</b>				
7	<b>ККТ 4</b> - Термическая обработка при приготовлении блюд	Контроль температуры и времени приготовления в соответствии с ТК для каждого блюда	Постоянно Повар	<a href="#">СМБПП.ДП.04</a> «Анализ опасностей и выбор ККТ» / СП 2.4.1.3049-20/
8	<b>ККТ 4-1</b> - Приготовление супов (варка мяса)	Температура - 90-95°C Время варки: -говядина- 2-3 часа; -курица- 1 час -рыба- 10-30 минут для каждого вида рыб.	Постоянно Повар	Журнал производственного контроля, Листы ХАССП
<b>Реализация готовой продукции</b>				
9	<b>ККТ 5</b> - Реализация готовой продукции	- контроль сроков годности - Наличие острых осколков в результате боя, сколов посуды	Постоянно Повар	<a href="#">СМБПП.ДП.04</a> «Анализ опасностей и выбор ККТ» / СП 3238-89 СП 2.4.1.3049-20 Журнал бракеража готовой продукции

### Санитарно-противоэпидемический режим

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	- качество проведения генеральной уборки; - санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары; - маркировка уборочного инвентаря;	Ежемесячно В соответствии с СП 2.4.1.3049-13	<a href="#">СМБПП.СОП.04</a> «Санитарно-гигиенические мероприятия»; <a href="#">СМБПП.СОП.02</a> «Требования к оборудованию, ТО и ремонт» //

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 9 из 20

<b>Санитарно-противоэпидемический режим</b>				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <b>Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</b>
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- соблюдение санитарных требований на рабочем месте;</li> <li>- смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, посуды, рук и спецодежды персонала;</li> <li>- контроль за санитарной обработкой посуды и приборов</li> <li>- своевременность сбора и удаления отходов производства;</li> <li>- благоустройство и санитарное содержание территории, оборудование площадки мусоросборников.</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>1 раза в 3 месяца</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.3193-07</p> <p>МУ 2657-82</p> <p>СП 2.4.1.3049-20/ Журнал контроля проведения генеральных уборок.</p> <p>Договор на проведение дератизационных, дезинсекционных работ.</p> <p>Учет расходования дез-средств</p> <p>Инструкция по санитарной обработке посуды</p> <p>Протоколы лабораторных исследований смывов</p>

<b>Санитарно-профилактические мероприятия</b>				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <b>Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</b>
1	2	3	4	5
1	Мероприятия по профилактике листериоза у людей	<p>1. Меры по профилактике загрязнения листериями пищевых продуктов при их обороте, направленных на предупреждение листериоза у людей</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых</li> </ul>	Постоянно	<p><a href="#">СМБПП.СОП.01</a> «Входной контроль поступающего сырья и материалов» /</p> <p>СП 2.4.1.3049-20</p> <p>СП 3.1.7.2817-10</p> <p>ТР ТС 021/2011 /</p>



Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 11 из 20

<b>Санитарно-профилактические мероприятия</b>				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <b>Отчетная документация по ПК</b> <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
	профилактике сальмонеллеза	<p>продуктов возбудителями инфекционных болезней.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определить критических контрольных точек в процессе производства, на которых требуется проведение лабораторного контроля для предотвращения или устранения риска инфицирования сырья или продуктов питания.</li> <li>- прием и поступление продовольственного сырья животного происхождения организовать при наличии сопроводительных документов, в том числе ветеринарного удостоверения (форма № 4);</li> <li>- ведение учета и анализа показателей, регистрируемых в критических контрольных точках.</li> </ul> <p>2. Организовать входной контроль сырья животного происхождения с использованием лабораторных методов исследования.</p> <p>3. По результатам лабораторных исследований продовольственного сырья и готовой продукции, обо всех случаях выделения сальмонелл сообщать в орган, осуществляющий государственный санитарно-эпидемиологический надзор.</p>	<p>постоянно</p> <p>выборочно, 1 раз в год</p> <p>при выявлении</p>	<p>поступающего сырья и материалов» / СП 2.4.1.3049-20 СП 3.1.7.2616-10 СП 3.1.7.2836-11</p> <p>Журналы контроля</p> <p>Журнал входного контроля</p> <p>Протоколы лабораторных исследований продуктов /ветеринарная справка Поставщика</p>
3.	Мероприятия по профилактике паразитарных заболеваний	<p>Прием и поступление мясо-сырья организовать при наличии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сопроводительных документов,</li> <li>- ветеринарного удостоверения,</li> <li>- результатов лабораторных исследований (при необходимости).</li> </ul>	Постоянно	<p><a href="#">СМБПП.СОП.01</a> «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СП 3.1/3.2.1379-03 СП 3.1.7.2616-10 СП 3.1.7.2836-11</p>

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 12 из 20

<b>Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.</b>				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <b>Отчетная документация по ПК</b> <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
1.	Качество дератизационных работ	Изменение численности грызунов на объекте	1 раз в месяц	<a href="#">СМБПП.СОП.16</a> «Контроль за вредителями» / СП 3.5.3.1129-02 Договор на проведение дез. работ
2.	Качество дезинсекционных работ	Изменение численности на объектах членистоногих – санитарно- гигиеническое значение	1 раз в месяц	<a href="#">СМБПП.СОП.16</a> «Контроль за вредителями» / СП 3.5.2.1376-03 Договор на проведение дез. работ
3.	Проведение текущей дезинфекции	Наличие неснижаемого запаса дезинфекционных средств	1 раз в месяц	<a href="#">СМБПП.СОП.04</a> «Санитарно-гигиенические мероприятия» / СП 3.5.1378-03
4.	Проведение текущей дезинфекции	Расчет потребности дез средств	1 раз в год	<a href="#">СМБПП.СОП.04</a> «Санитарно-гигиенические мероприятия» / СП 3.5.1378-03 / Журнал учета дез. средств
5.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования	Качество работ вентиляционной системы	1 раз в год	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. СП 2.4.1.3049-20/ Договор с дез службой Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции

<b>Охрана окружающей среды</b>
--------------------------------

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 13 из 20

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1.	Участок объекта и территория к нему прилегающая	Благоустройство и санитарное состояние территории.	1 раз в месяц	<a href="#">СМБПП.СОП.04</a> «Санитарно-гигиенические мероприятия»
2.	Твердые бытовые отходы	Своевременность вывоз мусора, наличие договора	Постоянно	<a href="#">СМБПП.СОП.04</a> «Санитарно-гигиенические мероприятия»
3.	Пищевые отходы	Утилизация пищевых отходов	Ежедневно, по мере накопления	<a href="#">СМБПП.СОП.04</a> «Санитарно-гигиенические мероприятия» / Закон РФ № 52-ФЗ, СП 2.4.1.3049-20
4.	Система канализации	Контроль за санитарно-техническим состоянием технических коммуникаций	постоянно	СП 2.4.1.3049-20 СНиП 2.04.01-85 СНиП 3.05.01-85
5.	Условия производства	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность	В соответствии с техническим паспортом сооружения  Ежеквартально	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. СП 2.2.1.1312-03, СанПиН 2.1.6.1032-01 СанПиН 2.3.4.704-98

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 14 из 20

<b>Личная гигиена и обучение персонала. Медицинские осмотры персонала (периодические и при поступлении на работу)</b>				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <b>Отчетная документация по ПК</b> <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
1.	Персонал предприятия, помещения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала;</li> <li>- наличие достаточного числа санитарной или специальной одежды;</li> <li>- наличие средства для мытья и дезинфекции рук;</li> <li>- наличие аптечки первой помощи;</li> <li>- контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;</li> <li>-санитарно-просветительная работа с персоналом;</li> <li>- наличие у персонала личных медицинских книжек;</li> <li>- своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиенической обучение персонала;</li> <li>– наличие условий для питания персонала объекта</li> </ul>	Ежедневно	<a href="#">СМБПП.СОП.08</a> «Правила личной гигиены» / СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Журналы медицинского осмотра (опроса) персонала; Личные медицинские книжки сотрудников предприятия (Таблица 1); Договор на проведение централизованной санитарной обработки санитарной или специальной одежды.

<b>Таблица 1. Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований</b>				
Наименование должностей	Перечень обследований	Лабораторные и функциональные исследования		Примечание
См. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	<u>При приеме на работу, затем 1 раз в год</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Терапевт</li> <li>• Рентгенолог</li> <li>• Дерматовенеролог</li> <li>• Отоларинголог</li> <li>• Стоматолог</li> <li>• Инфекционист (по рекомендации врачей-специалистов)</li> </ul>	<u>При приеме на работу, затем 1 раз в год</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рентгенография грудной клетки</li> <li>• Исследование крови на сифилис</li> <li>• Исследование на носительство возбудителей кишечных заболеваний и серологическое обследование на брюшной тиф при заведении новой медицинской книжки, <u>при поступлении на работу, в случае эпидемии вспышек</u>, в дальнейшем-по показаниям.</li> <li>• Исследования на гельминтозы при <u>поступлении</u> на</li> </ul>		Приказ Министерство труда и социальной защиты российской федерации Министерство

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 15 из 20

**Таблица 1. Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований**

Наименование должностей	Перечень обследований	Лабораторные и функциональные исследования	Примечание
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Акушер-гинеколог</li> <li>• Психиатр (по необходимости)</li> <li>• Нарколог (по необходимости)</li> <li>• Окулист</li> <li>• Хирург</li> </ul>	<p>работу и в дальнейшем-<u>не реже 1 раза в год</u> либо по эпидем.показаниям.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилоккока- <u>при поступлении</u> на работу, в <u>дальнейшем</u>-по медицинским и <u>эпидпоказаниям</u></li> <li>• Клинический анализ крови</li> <li>• Клинический анализ мочи</li> <li>• ЭКГ</li> <li>• Биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина.</li> <li>• Проведение бактериологического (на флору)и цитологического (на атипичные клетки)исследований</li> <li>• Маммографию или УЗИ молочных желез-женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года.</li> </ul>	<p>здравоохранения Российской Федерации от 31 декабря 2020 года п 988н/1420н»</p>
См. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Гигиеническая подготовка и аттестация персонала по программе гигиенического обучения работающих (после прохождения мед. осмотра)	При поступлении на работу и далее через каждый год.	Приказ Министерство труда и социальной защиты российской федерации Министерство здравоохранения Российской Федерации от 31 декабря 2020 года п 988н/1420н»

Все работники должны быть привиты против дифтерии (вакцинация проводится 1 раз в 10 лет). Сотрудники, в возрасте до 35, не болевшие, не привитые или привитые однократно должны быть привиты против кори.



Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 16 из 20

Иностранцы граждане при устройстве на работу обязаны предоставить сведения об отсутствии у них ВИЧ-инфекции. Обследование на ВИЧ-инфекцию проводится однократно, при въезде в страну. Эти данные подлежат внесению в ЛМК.

<b>Производственный лабораторный контроль</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Объект исследования и (или) исследуемый материал</b>	<b>Определяемые показатели</b>	<b>Периодичность производственного контроля</b>	<b>НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</b>
1	2	3	4	5
1.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря. Готовые блюда	Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала, чистой посуды и приборов на сан-бак исследование; Готовых блюд	1 раз в год	<a href="#">СМБПП.СОП.04</a> «Санитарно-гигиенические мероприятия» / СП 2.4.1.3049-20 СП 3.5.1378-03 МУ 2657-82
2.	Продовольственное сырье животного происхождения на этапе входного контроля	микробиологические показатели мясо сырья, с целью профилактики сальмонеллеза и листериоза. Протоколы лабораторных исследований Поставщиком (ТЗБ)	1 раз в год	<a href="#">СМБПП.СОП.01</a> «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / НТД на продукцию СанПиН 2.3.2.1078-01 (с дополнениями и изменениями), ТР ТС 021/2011, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Протоколы лабораторных исследований
3.	Контроль, за качеством и безопасностью питьевой водопроводной воды	- санитарно-бактериологическое исследование - органолептические показатели	1 раз в год	<a href="#">СМБПП.СОП.03</a> «Требование к воде на предприятии» / СНиП 3.05.01-85 СанПиН 2.1.4.1074-01 Протоколы лабораторных исследований
4.	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	Контроль параметров производственной среды, проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте;	1 раз в год	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.4.1.3049-20 СанПиН 2.2.4.548-96

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 17 из 20

<b>Производственный лабораторный контроль</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Объект исследования и (или) исследуемый материал</b>	<b>Определяемые показатели</b>	<b>Периодичность производственного контроля</b>	<b>НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</b>
		Микроклимат: - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха		Протоколы лабораторных измерений
5.	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	Контроль параметров производственной среды – - Освещенность	1 раз в год	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Протоколы лабораторных измерений
6.	Помещения производственные, складские	Контроль параметров производственной среды – - Шум до 100 дБА (в зависимости от классов условий труда)	после реконструкции, измерения технологии, ремонта и модернизации оборудования, отдельных узлов и агрегатов	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Протоколы лабораторных измерений
7.	Помещения производственные, складские	Контроль параметров производственной среды – - Вибрация	после реконструкции, измерения технологии, ремонта и модернизации оборудования, отдельных узлов и агрегатов	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Протоколы лабораторных измерений

## ПЕРЕЧЕНЬ

### НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ

#### ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 18 из 20

2. Федеральный закон от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (в редакции от 17 декабря 1999 г.);
3. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
4. Федеральный закон от 09.01.1996г. № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»;
5. Федеральный закон от 04.05.1999г. № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»;
6. Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
7. Федеральный закон от 17.07.1999г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»;
8. Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утв. Решением КТС от 09.12.2011г. № 880;
10. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
11. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007г.
12. Приказ Министерство труда и социальной защиты российской федерации Министерство здравоохранения Российской Федерации от 31 декабря 2020 года n 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»
13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020 № 32,
14. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» (утв. Минздравом СССР 31.12.1982г. № 2657);
15. МУК 2.3.2.970-00 «Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников»;
16. МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»;
17. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ГБДОУ д/с 14 Невского района Санкт-Петербурга	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.001	Стр. 19 из 20

- (контролю)» (по тексту «Единые СанЭиГ требования»), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 г. N 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" (с изменениями от 17 августа, 20 сентября 2010 г.);
18. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
  19. ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»;
  20. Р 2.2.013-94 «Гигиенические критерии оценки условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса»;
  21. МосМР 2.3.2.006-03 «Отбор проб пищевых продуктов для лабораторных испытаний и исследований»;
  22. МосМУ 5.1.008-01 «Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли»;
  23. Инструкция по входному контролю пищевой продукции поступающей в образовательную организацию;
  24. Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга;
  25. Регламент приёмки продуктов питания. (Распоряжение Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 20. 12. 2013 № 113-р «Об утверждении методических рекомендаций для заказчиков Санкт-Петербурга»)
  26. Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»
  27. Методические рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций от 18.05.2020 №2.4.0179-20
  28. Методические рекомендации по организации общественного питания населения от 02.03.2021 № 2.3.6.0223-21
  29. Методические рекомендации по организации питания воспитанников образовательных организаций Санкт-Петербурга