

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	1 из 17

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

ГБДОУ № 55 Приморского района

Санкт-Петербурга



С.Н. Матвиенко

2024 г.

ПРОГРАММА (ПЛАН)

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга на объекте:
ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга**

2024 г.

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	2 из 17

1. Область применения

Программа (план) производственного контроля (далее - Программа) регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований при осуществлении следующего вида деятельности: производство и организация потребления продукции общественного питания.

Настоящая Программа разработана уполномоченными ответственными лицами учреждения в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

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

Программа распространяется на структурные подразделения учреждения и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Цель производственного контроля - охрана здоровья потребителей. Обеспечение благоприятных условий труда работников, а также предотвращение загрязнения среды обитания населения и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека. Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками. Выполнение требований санитарного законодательства к обращению с отходами производства и потребления.

Программа направлена на обеспечение безопасности здоровья населения.

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя.

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	3 из 17

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

№ п/п	Наименование документа
1.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2.	Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
3.	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4.	Федеральный закон от 09.01.1996 № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»
5.	Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»
6.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
7.	Федеральный закон от 17.07.1999 № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»
8.	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
9.	Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
10.	Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»
11.	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»
12.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
13.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
14.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «О безопасности маркировки»
15.	Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
16.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
17.	МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
18.	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
19.	СП 56.13330.2011 «Производственные здания»

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	4 из 17

20.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»
21.	СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
22.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
23.	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
24.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
25.	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
26.	СП 60.13330.2020 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»
27.	СП 73.13330.2016 «Внутренние санитарно-технические системы зданий»
28.	СП 30.13330.2020 Внутренний водопровод и канализация зданий
29.	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»
30.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
31.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 18.06.2010. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»
32.	ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»
33.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
34.	МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания»

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	5 из 17

1.1 Характеристика объекта	
Наименование, ИНН:	<i>ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга, ИНН 7813124654</i>
Юридический адрес:	<i>197348, РФ, Санкт-Петербург, муниципальный округ Коменданский аэродром, Коломяжский проспект дом 5, корпус 2, строение 1</i>
Фактический адрес:	<i>197348, РФ, Санкт-Петербург, муниципальный округ Коменданский аэродром, Коломяжский проспект дом 5, корпус 2, строение 1</i>
Ф.И.О. руководителя, телефон:	<i>Матвиенко Светлана Николаевна, Заведующий, т. +8(812)6023285</i>
Назначение объекта:	<i>Пищеблок в детском саду</i>
Вид осуществляемой деятельности:	<i>Дошкольное образование...</i>
Форма собственности объекта:	<i>Муниципальная</i>
Тип строения:	<i>Типовой...</i>

1.2 Характеристика помещений	
Производственные помещения:	<i>Пищеблок; Складские помещения; ...</i>
Административные помещения:	<i>Кабинеты администрации, групповые, служебные помещения</i>
Бытовые и вспомогательные помещения:	<i>Санитарная комната для сотрудников; Раздевалка для сотрудников пищеблока; Душевая для сотрудников пищеблока, Вентиляционные камеры; ГРЩ; ИТП, Бойлерная</i>
Учебно-воспитательские	<i>1196,42 м²</i>

1.3 Характеристика инженерных систем	
Холодное водоснабжение:	<i>Централизованное</i>
Горячее водоснабжение:	<i>Централизованное</i>
Система канализации:	<i>Централизованная</i>
Система отопления:	<i>Централизованная</i>
Система вентиляции:	<i>Естественная, приточно-вытяжная</i>
Электроснабжение:	<i>Централизованное</i>
Освещение:	<i>Естественное и искусственное</i>

1.4 Территория	
Прилегающая территория:	<i>6400 м²</i>
Наличие специального оборудования, мест для хранения отходов:	<i>Оборудованная площадка : контейнер 2шт по 1,1 куб контейнер 2шт по 120л</i>
Договор на вывоз и размещение отходов:	<i>Договор «Оказание услуг по сбору, транспортированию, вывозу и утилизации пищевых отходов» на подписи у исполнителя</i>

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	6 из 17

1.5 Режим работы, ответственность

Штат работников:	<i>52 чел...</i>
Режим работы объекта:	<i>С 7.00 до 19.00</i>
Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля:	<i>Зам. заведующего по АХР, Заведующий хозяйством</i>
Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля:	<i>Приказ № 1/24 -0 от 09.01.2024г</i>

2. Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил

2.1 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.

2.2 Контроль всей цепочки производства пищевой продукции включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.

2.3 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.

2.4 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.

2.5 Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.

2.6 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.

2.7 Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками объекта.

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	7 из 17

4. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья и материалов

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Контроль состояния транспорта, транспортируемого сырья и материалы.	Микробиологическое, химическое перекрестное загрязнение пищевой продукции, материалов.	Наличие специализированного транспорта.	Каждая поставка продукции	Кладовщик	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 51074-2003.	СМБПП.СОП.01 "Входной контроль поступающего сырья и материалов";
			Наличие акта на дезинфекцию автотранспорта.		Кладовщик		
			Наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра.		Кладовщик		
			Санитарное состояние транспорта.		Кладовщик		
			Соблюдение правила товарного соседства.		Кладовщик		
		Развитие микроорганизмов порчи, в том числе патогенных	Соблюдение температурных условий транспортировки: охлажденные продукты – от +2°C до +6°C, замороженные продукты – не выше -18°C		Кладовщик		
2.	Приемка пищевого сырья, материалов.	Наличие недопустимых уровней микробиологических и химических опасных факторов в поступающем сырье. Несоответствие качественных показателей установленным требованиям.	Наличие сопроводительной документации, правильность ее заполнения.	Каждая поставка продукции	Кладовщик	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011 СП 1.1.1058-01; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01;	СМБПП.СОП.01 "Входной контроль поступающего сырья и материалов";
			Прием продукции по количеству.		Кладовщик		
			Прием продукции по качеству, оценка влияния несоответствий на качество.		Кладовщик		
			Соответствие маркировки НД.		Кладовщик		
			Целостность упаковки.		Кладовщик		
			Ведение записей о приеме продукции.		Кладовщик		
			Хранение сопроводительной документации на поступающую продукцию.		Кладовщик		

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	8 из 17

5. Контроль на этапе хранения

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю			
						внешние НД	внутренние НД		
1.	Пищевое сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, моющие и дезинфицирующие средства	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Климатический режим хранения (температура, влажность): - ККТ № 1 Температура холодильников +2 ... + 6°C; - ККТ № 1 Температура морозильной камеры -18°C; - ККТ № 1 Температура хранения овощей +3 ... + 12°C; - Температура на сухом складе +18 ... +25°C; - Влажность воздуха в складском помещении не более 75%; - Влажность воздуха для хранения овощей 60-90%;	2 раза в смену	Кладовщик	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	СМБПП.СОП.05 "Порядок хранения сырья и материалов". Блок-схема технологических процессов.		
			Сроки годности.	1 раз в смену	Кладовщик				
		Перекрестное загрязнение аллергенами	Товарное соседство	1 раз в смену	Кладовщик				
		Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных. Остатки моющих средств.	Санитарно-гигиенический режим хранения.	1 раз в смену	Кладовщик			СМБПП.СОП.04 "Санитарно-гигиенические мероприятия". Санитарная программа	
		Перекрестное загрязнение от персонала	Соблюдение личной гигиены персоналом.	1 раз в смену	Кладовщик				СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"
		Перекрестное загрязнение от инфраструктуры	Состояние опасных (стекло, пластик, дерево) предметов инфраструктуры на наличие боя, трещин, сколов.	1 раз в смену	Кладовщик				СМБПП.СОП.09 "Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию"

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	9 из 17

2.	Холодильное оборудование	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Исправность холодильного оборудования	В соответствии с План-Графиком ППР и ТО оборудования	Договор со стороны организацией	ТР ТС 021/2011. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Договор со стороны организацией.	СМБПП.СОП.02 "Технический осмотр и ремонт оборудования". СМБПП.СОП.02- Приложение 1 "План-График ППР и ТО оборудования".
3.	Вентиляционное оборудование	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Исправность вентиляционного оборудования		Договор со стороны организацией		
4.	Средства измерения	Нарушение климатического режима хранения. Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных	Исправность средств измерения (СИ)		Договор со стороны организацией		

6. Контроль на этапе подготовки и производства и реализации пищевой продукции

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Технологический процесс		Контроль за соответствием технологического процесса ТТК	Постоянно	шеф-повар	Внешние НД: ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.1.3684-21;	Технико-карты (ТТК). Рабочие инструкции. Блок-схема технологических процессов. Листы ХАССП.
2.	Ассортимент		Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	шеф-повар		
3.	Нормы питания		Контроль за соблюдением норм питания: - контроль за витаминизацией питания - использование витаминных напитков, соков, фруктов, свежих овощей. Контроль за предотвращением йододефицита: - использование йодированной соли - включение в рацион	Постоянно	шеф-повар		

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	10 из 17

			йодсодержащих продуктов и организация питьевого режима				
4.	Готовые блюда	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки	Отбор суточных проб готовых блюд	Ежедневно	шеф-повар		
			Оценка готовых блюд по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	шеф-повар		
			ККТ № 2. Контроль температуры в толще после термической обработки:	Каждая партия	шеф-повар		
			Натуральные рубленые изделия из мяса: +85°C;	Каждая партия			
			Изделия из фарша: +90°C;	Каждая партия			
			Мясо (говядина, телятина, баранина); рыба: +68°C;	Каждая партия			
			Изделия из свинины: +71°C;	Каждая партия			
			Домашняя птица, яйца, мясо (измельченное), индейка: +74°C;	Каждая партия			
Сложно компонентные блюда: +75°C;	Каждая партия						

7. Санитарно-противоэпидемический режим

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Моющие и дезинфицирующие средства	Перекрестное загрязнение от запрещенных к применению моющих и дезинфицирующих средств	Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами. Хранение, учет и выдача моющих и дезинфицирующих средств;	Ежедневно	Завхоз ООО Флоридан	Внешние НД: ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; МУ 2657-82; СП 2.3.2.1078-01; Федеральный Закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об	СМБПП.СОП.04 "Санитарно-гигиенические мероприятия"; Санитарная программа мойки и дезинфекции
2.	Уборочный инвентарь	Перекрестное загрязнение от уборочного инвентаря	Обеспеченность уборочным инвентарем. Правила хранения уборочного инвентаря. Маркировка уборочного инвентаря.	Ежедневно	Завхоз ООО Флоридан Кладовщик Кладовщик		

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	11 из 17

			Правила использования уборочного инвентаря.		Завхоз ООО Флоридан	отходах производства и потребления»; Договор со стороны организацией на вывоз отходов	помещений и оборудования;
3.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Остатки моющих средств. Остатки микробиологических и химических загрязнений на поверхностях инфраструктуры, поверхностей оборудования, инвентаря	Качество проведения уборки.	Ежедневно	Завхоз ООО Флоридан		
			Санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары.		Кладовщик		
			Соблюдение санитарных требований на рабочем месте.		Шеф-повар		
			Контроль за санитарной обработкой внутрицеховой тары.		Шеф-повар		
4.	Содержание территории	Перекрестное загрязнение от посторонних предметов, проникновение и увеличение численности вредителей.	Контроль состояния подъездных путей.	2 раза в месяц	Завхоз		
			Уборка территории.		Завхоз		
5.	Содержание производственных помещений	Попадание посторонних предметов в продукцию. Проникновение вредителей.	Контроль состояния потолков, полов, стен, коммуникаций	1 раз в квартал	Завхоз		
			Состояние оконных, дверных проемов.		Завхоз		
6.	Управление отходами	Перекрестное загрязнение от отходов. Рост численности вредителей.	Порядок накопления отходов в помещениях	Ежедневно	Завхоз		
			Своевременным удалением отходов из помещений		Завхоз		
			Вывоз отходов с территории подрядной организацией	2 раза в неделю	Завхоз		

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	12 из 17

8. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Качество дератизационных работ	Микробиологические, химические и физические перекрестные загрязнения от вредителей. Рост численности вредителей.	Контроль за своевременным проведением дератизационных мероприятий.	Ежемесячно и по необходимости	Завхоз	СанПиН 3.3686-21	СМБПП.СОП.16 "Контроль над вредителями". Договор со сторонней организацией.
			Наличие документация на проведение дератизационных, дезинсекционных работ (договор, акты выполненных работ).		Зам. зав АХР		
			Изменение численности грызунов, членистоногих на объекте.		Завхоз		
2.	Качество дезинсекционных работ		Контроль за своевременным проведением дезинсекционных мероприятий.	1 раза в месяц	Завхоз	Внешние НД: СанПиН 3.3686-21	
			Изменение численности членистоногих на объектах – санитарно-гигиеническое значение.		Завхоз		
			Контрольное обследование на наличие членистоногих.		Завхоз		
3.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования	Рост микроорганизмов порчи, в том числе условно патогенных, рост численности вредителей (продукты гниения, плесень, бактерии, пылевые клещи, тараканы, пыльца, различные вирусы).	Контроль своевременности проведения работ по очистке и дезинфекции вентиляционных систем.	2 раза в год	Завхоз	Внешние НД: Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 г. СП 56.13330.2011 «Производственные здания».	Договор со сторонней организацией
			Наличие документов, подтверждающих проведение работ (акты, протоколы).		Зам. зав АХР		

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	13 из 17

9. Личная гигиена, медицинские осмотры и обучение персонала

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Здоровье персонала	Микробиологическое (вирусное) перекрестное загрязнение продукции и сотрудников	Наличие личных медицинских книжек	Ежедневно	ООО Флоридан	СП 2.4.3648-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"; личные медицинские книжки сотрудников
			Своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований	Ежедневно	ООО Флоридан		
			Организация гигиенического обучения работников	1 раз в 2 года	ООО Флоридан		
2.	Допуск персонала на работу	Микробиологическое (вирусное), химическое	Осмотр сотрудников перед работой, термометрия работников	Ежедневно	Мед. персонал		
3.	Личная гигиена персонала	(остатки моющих средств, загрязнения на руках, спецодежде) перекрестное загрязнение продукции и сотрудников	Наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала	Ежедневно	Мед. персонал		
			Наличие достаточного числа санитарной или специальной одежды	Ежедневно	ООО Флоридан		
			Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Ежедневно	ООО Флоридан		
			Наличие мест и средства для мытья и дезинфекции рук	Ежедневно	ООО Флоридан		
			Наличие аптечки первой помощи	Ежедневно	Завхоз		
			Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом	Ежедневно	Мед. персонал		
			Контроль соблюдения правил личной гигиены посетителями	При посещении	Мед. персонал		

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	14 из 17

10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Должность	Периодичность медицинского осмотра	Периодичность гигиенической подготовки	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
					внешние НД	внутренние НД
1.	Заведующий	1 раз в год	1 раз в год	Зам. заведующего по АХР	Приказы Минздрава РФ: - от 28.01.2021 № 29Н. -от 21.03.2017 № 124н	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"
2.	Зам. заведующего по АХР	1 раз в год	1 раз в год			
3.	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в год			
4.	Старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в год			
5.	Шеф-повар	1 раз в год	1 раз в год			
6.	Повар	1 раз в год	1 раз в год			
7.	Мойщик посуды	1 раз в год	1 раз в год			
8.	Рабочий кухни	1 раз в год	1 раз в год			
9.	Машинист по стирки белья	1 раз в год	1 раз в год			
10.	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в год			
11.	Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в год			
12.	Специалисты	1 раз в год	1 раз в год			
13.	Воспитатели	1 раз в год	1 раз в год			
14.	Рабочий КОРЗ	1 раз в год	1 раз в год			
15.	Дворник	1 раз в год	1 раз в год			
16.	Электрик	1 раз в год	1 раз в год			

11. Вакцинация всех работников в соответствии Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»:

№ п/п	Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
2	Вакцинация против вирусного гепатита А	Работники общественного питания
3	Вакцинация против вирусного гепатита В	Не привитые ранее взрослые от 18 до 55 лет
4	Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
5	Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	15 из 17

6	Вакцинация против гриппа	Все работники. Ежегодно
7	Вакцинация против дизентерии	Работники общественного питания ежегодно
8	Против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2	Все работники (по эпидемическим показаниям»)

12. Производственно-лабораторный контроль

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	НД, регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
						внешние НД	внутренние НД	
1.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Микробиологические (БГКП)	Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала	10 смывов 1 раз в год	ООО Флоридан	СП 2.3.2.1078-01; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21	Договор с аккредитованной лабораторией, Протоколы лабораторных испытаний.	
		Микробиологические (гельминты)	Смывы (оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты, рыба, мясо, зелень)	10 смывов 1 раз в год	ООО Флоридан			СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21
		Микробиологические (возбудители иерсиниозов)	Смывы с оборудования, инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов 1 раз в год	ООО Флоридан			СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21
2.	Контроль, за качеством и безопасностью питьевой водопроводной воды	Микробиологические.	Микробиологические показатели	2 раза в год	Зам. заведующего по АХП	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21		
			Химические показатели	1 раз в год				
3.	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	Развитие простудных заболеваний, обострение хронических заболеваний опорно-двигательного аппарата.	Микроклимат: - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Зам. заведующего по АХП	СП 2.2.3670-20; СанПиН 1.2.3685-21; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; МР 2.3.6.0233-21		
4.		Длительное пребывание в условиях зрительного дискомфорта приводит к отвлечению внимания, уменьшению сосредоточенности,	Освещенность;	1 раз в год	Зам. заведующего по АХП	СанПиН 1.2.3685-21; СП 2.2.3670-20; МР 2.3.6.0233-21		

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	16 из 17

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	НД, регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
		зрительному и общему утомлению. Неудовлетворительная освещенность в рабочей зоне может являться причиной снижения производительности и качества труда, получения травм.					
5.		Шум негативно влияет на нервную систему человека, сокращает среднюю продолжительность жизни, становится причиной возникновения многих опасных болезней.	Шум;	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Зам. заведующего по АХР	СП 2.2.3670-20; СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21	
б.	Готовая продукция (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Микробиологические.	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	2-3 пробы 1 раз в 3 месяца	Зам. заведующего по АХР	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.2.1078-01, МР 2.3.6.0233-21	
		Химические.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 проба 1 раз в год	Зам. заведующего по АХР		

ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	17 из 17

13. 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 и Учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации

13.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

1. Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции
2. Несоответствие воды водопроводной по микробиологическим показателям
3. Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ
4. Аварии на водопроводно-канализационных системах производства
5. Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора

13.2 Аварийные ситуации, управляемые локально в Учреждении:

1. Отключение электроэнергии, воды, засорение канализации;
2. Остановка работы холодильного оборудования
3. Заболевание работника, вызванное инфекцией кишечной этиологии
4. Выход ККТ за установленные критические пределы

Пролито и пронумеровано
10015/2016 листов

Заведующий БДЮУ № 55
Приморского района Санкт-Петербурга

С.Н. Матвиенко

