

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий
ГБДОУ детским садом №65
Красносельского района
Е.Б. Якобсон
приказ № 112 - фак от 20.01.2025 2025г.



**Программа производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детском саду №65 комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
с применением принципов ХАССП**

г. Санкт-Петербург
2025 г.

Введение

Программа производственного контроля - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»

Цель программы: обеспечение безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

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

Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

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

Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников.

Контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности;
- перечень должностей работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями;
- мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля;
- объём и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований;
- перечень форм учёта и отчётности по производственному контролю;
- перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Необходимые изменения, дополнение в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДООУ:

- Заведующий
- Заместитель заведующего по АХР,
- Медицинская сестра,
- Кладовщик,
- Шеф-повар.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДООУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДООУ осуществляется территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу в Кировском, Красносельском, Петродворцовом районах без взимания платы.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

1. Нормативные документы по проведению производственного контроля

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
3. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
4. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
5. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
6. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
7. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
8. ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды»;
9. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
10. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01"»
11. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
12. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
13. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);
14. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
15. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ
16. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
18. СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
19. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
20. СанПиН 2.3.2.1294-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

21. СанПиН 3.2.2914-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
22. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
23. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"
24. Законы, приказы, постановления, распоряжения, санитарные правила и т.д. федерального значения, а также действующие на территории Санкт-Петербурга и Ленинградской области в отношении предприятий общественного питания, в том числе и вновь издаваемые.

2. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно Приказу Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

№ п/п	Должность	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Помощник воспитателя, шеф-повар, повар, мойщик посуды, кухонный рабочий, кладовщик	1 раз в год + ФЛГ	1 раз год
2	Педагогический персонал и др.	1 раз в год + ФЛГ	1 раз в 2 года

Все должности при поступлении на работу.
Прививки- по индивидуальному плану.

3. Мероприятия производственного контроля:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственное должностное лицо	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством, старший воспитатель	Акт осмотра
Проверка качества уборки участка	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством	Визуальный осмотр
Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством	Визуальный осмотр

Контроль за состоянием помещений			
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством	Визуальный осмотр
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Медицинская сестра, Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством	Карты оперативного контроля
Соблюдение теплового режима в учреждении	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством	Контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного инвентаря	1 раз в год	Старший воспитатель	Акт осмотра
Контроль за состоянием маркировки стульев, столов по возрастам	2 раза в год	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством, старший воспитатель	Акт осмотра
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством	Карты оперативного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту Маркировка посуды, оборудования	1 раз в месяц	Медицинская сестра, Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством	Карты оперативного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные	Ежедневно	Медицинская сестра	Гигиенический журнал

заболевания			
Контроль за режимом организации питания в группах	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля, справка
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции, товарно-транспортные накладные Журнал осмотра транспортного средства при приёмке
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц	Заведующий, Шеф-повар	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровью и бережливости			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В прививочный сезон	Медицинская сестра, заместитель заведующего по управлению персоналом	Журнал прививок
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал осмотра сотрудников
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Заведующий, заместитель заведующего по управлению персоналом	Журнал профосмотров
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			

Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития игр детей	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля

4. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований.

Показатели исследования	кол-во	Примечание
Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод ОМЧ, ОКБ, ТКБ)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям (одна проба)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по санитарно-химическим показателям (одна проба)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Отбор проб воды холодного водоснабжения	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Бактериологическое исследование почвы (песка)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Санитарно-паразитологическое исследование почвы (песка)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Лабораторные исследования почвы на	1	Аккредитованная в уставном

наличие личинок и куколок мух (1 проба)		порядке лаборатория
Общий анализ почвы (грунтов, донных отложений и отходов)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Санитарно-эпидемиологическое исследование земельного участка площадью до 100м кв.	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по микробиологическим показателям (одна проба)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по паразитологическим показателям (одна проба)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по химическим показателям (одна проба)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Отбор проб почвы (песка)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Измерение микроклимата	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата (1 точка)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Измерение и расчёт показателей освещённости(1 точка)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещённости(1 точка)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия ростовозрастным особенностям ростовозрастным особенностям (1 класс, 1 группа)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Подсчет энергетической ценности (теория)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Определение энергетической ценности (по факту)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
определение достаточности термической обработки	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Определение КМАФАнМ (пищевая продукция)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Определение БГКП (пищевая продукция)	1	Аккредитованная в уставном

		порядке лаборатория
Определение <i>Stafilococcus aureus</i> (пищевая продукция)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям (1 проба)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям (1 проба)	2	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Смывы с поверхности на БГКП (пищевая продукция)	1	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория

5. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
2. Протоколы микробиологического, химического и радиологического исследования песка.
3. Протоколы испытаний на исследуемую продукцию.
4. Гигиенический журнал.
5. Журнал температурных режимов холодильного оборудования
6. Журнал тепловой обработки
7. Журнал температурно-влажностного режима (сухая кладовая)
8. Журнал учета профилактических прививок.
9. Журнал осмотра детей на педикулез.
10. Личные медицинские книжки сотрудников.
11. Журнал учета бактериальных препаратов.
12. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
13. Накопительная ведомость по питанию.
14. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
15. Журнал учета генеральных уборок.
16. Документация на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию (договор, акты выполнения работ); документация на вывоз ТБО к местам их приема, обезвреживания и захоронения (акты выполненных работ).

6. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу

№	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.), отравления, связанные с употреблением готовых блюд	Внутреннее расследование причин Карантинные мероприятия Дополнительные меры 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 меры
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные меры
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования Ревизия хранившихся пищевых продуктов Внесение изменений в меню Дополнительные санитарные мероприятия
Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование населения, администрации. (п.2.4. СП 1.1.1058-01)		

7. Использование принципов ХАССП заключается в исполнение следующих основных 7 принципов:

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 за качеством пищевой продукции является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации.

7.1. Виды опасных факторов:

которые сопряжены с производством продуктов питания, 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.

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.

7.2. Перечень программ обязательных предварительных мероприятий (PRP), критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

7.2.1 Приемка сырья (PRP) - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования.

При организации питания детей в ДОО следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, указанных в СанПиН 2.3/2.4 3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

7.2.2. *Хранение поступающего пищевого сырья (ККТ1)* – осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4 3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

7.2.3. *Обработка и переработка, термообработка (ККТ2)* при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОО основывается на разработанном в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4 3590-20 и утвержденных Управлением Социального питания 10-дневных меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

7.2.4 *Условия хранения* салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

7.2.5 *Контроль за температурой* в холодильных установках, контроль *температуры и влажности*, соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

7.2.6. *Особенности хранения и реализации* готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4 3590-20 в течение двух суток.

7.3 Пределные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

7.3.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении, что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

7.3.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации. Состояние готовности блюд определяется специальными термомурами и заносится в соответствующий журнал (журнал тепловой обработки).

7.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей

7.4.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырье утилизируют.

7.4.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, журнале тепловой обработки при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

7.5 Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4 3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими

лицензии на право деятельности.

4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

**Программа производственного контроля организации питания воспитанников на 2025-2026 учебный год
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детского сада № 65 комбинированного вида Красносельского района
Санкт-Петербурга.**

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Микробиологические показатели качества и безопасности воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями);
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания воспитанников.

№	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Заведующий Зам. зав. по АХР Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Помещения пищеблока	Ежедневно	Медсестра Зам. зав. по АХР Завхоз	Журнал санитарного состояния помещений
3.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.4.1.3049-13	1 раз в год	Кладовщик Медсестра	Акт проверки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения,	Ежедневно	Кладовщик Зам. зав. по АХР	Температурная карта холодильного оборудования

		Хронологический и визуальный контроль соответствия требованиям СанПин 2.4.1.3049-13	2 раза в неделю	Завхоз	
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Хронологический и визуальный контроль соответствует требованиям СанПин 2.4.1.3049-13 сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	Ежедневно	Медсестра Зам. зав. по АХР Повар детского питания	Бракеражный журнал
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции	Хронологический и визуальный контроль соответствует требованиям СанПин 2.4.1.3049-13 Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Заведующий Медсестра Зам. зав. по АХР Повар детского питания	Бракеражный журнал
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, Хронологический и визуальный контроль соответствует требованиям СанПин 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Повар детского питания Медсестра	
8.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Повар детского питания	Бракеражный журнал
9.	Соответствие рациона отпускаемой готовой продукции утвержденному меню – Суточная проба	Раздача Хронологический и визуальный контроль соответствует требованиям СанПин 2.4.1.3049-13	ежедневно, каждый прием пищи	Медсестра Повар детского питания	Бракеражный журнал
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному меню	Ежедневное меню, 10-12дневное меню	1 раз в месяц	Медсестра	Протокол заседания комиссии
11.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	1 раз в полгода	Заведующий Медсестра	Акт проверки
12.	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Заведующий Медсестра	Акт проверки
13.	Соблюдение личной гигиены	Групповое помещение	ежедневно	Воспитатель	Визуальный контроль на

	воспитанников перед приемом пищи			Помощник воспитателя	соответствие требованиям СанПин 2.4.1.3049-13
14.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	ежедневно	Заведующий Кладовщик	Меню
15.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	буфетная	1 раз в неделю	Медсестра	Журнал санитарного состояния
16.	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	пищеблок	ежеквартально	Зам.зав. по АХР	Журнал обслуживания технологического оборудования
17.	Состояние здоровья воспитанников, пользующихся питанием	медицинские карты	в течении года	Врач Медсестра	Графики, диаграммы
18.	Контроль за организацией приема пищи воспитанников	санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по ОР Старший воспитатель	Журнал санитарного состояния
19.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременность вывоза	в течении года	Зам. зав. по АХР Завхоз	Акты выполненных работ
20.	Контроль за микробиологическими показателями, качеством и безопасностью воды	Помещение пищеблока, водомерный узел, бассейн	2 раза в год	Зам. зав. по АХР Завхоз	Заключение экспертизы

Дополнительно в течение года:

- осуществление постоянного контроля за выполнением санитарно-гигиенического режима в ДОУ;
- организация питьевого режима в течении года и в период летней оздоровительной работы с воспитанниками;
- проведение мероприятий по темам валеологического воспитания воспитанников;
- анкетирование детей и родителей.