

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
ГБДОУ детским садом №53
Красносельского района СПб
Ж.В. Саврыгина

**Программа производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детском саду №53
Красносельского района Санкт-Петербурга
с применением принципов ХАССП
на 2022-2023гг**

г. Санкт-Петербург
2022г.

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
- Заведующий хозяйством,
- Медицинская сестра,
- Кладовщик,
- Шеф-повар
- 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 ДООУ, 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 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
12. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
13. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
14. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);
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 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
19. СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
20. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
21. СанПиН 2.3.2.1294-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
22. СанПиН 3.2.2914-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
23. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
24. 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"
25. Законы, приказы, постановления, распоряжения, санитарные правила и т.д. федерального значения, а так же 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	Заведующий хозяйством, Старший воспитатель	Акт осмотра
Проверка качества уборки участка	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Визуальный осмотр
Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Визуальный осмотр
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Визуальный осмотр
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Медицинская сестра, Заведующий хозяйством,	Визуальный осмотр

		Заведующий	
Соблюдение теплового режима в учреждении	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. <ul style="list-style-type: none"> • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного инвентаря	1 раз в год	Заведующий хозяйством	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	Заведующий хозяйством, Старший воспитатель	Акт осмотра
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенца	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	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, Заведующий хозяйством	Карты оперативного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медицинская сестра	Гигиенический журнал
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 приёме
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 Повар	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровью сбережению			
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	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	Медицинская сестра, заведующий	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.

4.1 Вода, песок, почка, Готовая продукция, физические факторы, смывы

Г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Захарова, дом 27, корп. 4, литер А			
№п/п	Наименование исследований	Периодич.исследов	Кол-во проб шт
1	2	3	4
Лабораторные исследования воды			
1	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, Escherichia coli, колифаги	проб	2
2	Определение сульфитредуцирующих клостридий	проб	2
3.	Краткий химический анализ холодной воды	проб	2
4.	Краткий химический анализ горячей воды	проб	2
5.	Измерение температуры воды системы централизованного горячего водоснабжения (до 3 точек)	проб	2
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований воды:			
6.	- по микробиологическим показателям	проб	2
7.	- по санитарно-химическим показателям	проб	2
8.	- по результатам измерений температуры горячей воды	проб	2
9.	Отбор проб воды	проб	2
Лабораторные исследования почвы (песка)			
8	Бактериологическое исследование почвы (песка)	проб	1
9	Санитарно-паразитологическое исследование почвы (песка)	проб	1
10	Лабораторное исследование на наличие личинок и куколок	проб	1

	мух		
11	Общий химический анализ почвы	проб	1
12	Санитарно-эпидемиологическое (радиологическое) исследование земельного участка пл. до 100 м2	проб	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований почвы:			
13	- по микробиологическим показателям	проб	1
14	- по паразитологическим показателям	проб	1
15	- по химическим показателям	проб	1
16	отбор проб почвы (песка)	проб	1
Измерение физических факторов			
17	Измерение микроклимата	проб	6
18	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза параметров измерения микроклимата	проб	1
19	Измерение и расчет показателей освещенности	проб	15
20	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза параметров освещенности	проб	1
21	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия ростовозрастным особенностям ростовозрастным (1 класс, 1 группа)	проб	2
Лабораторные исследования пищевой продукции			
22	Определение энергетической ценности (теория)	проб	2
23	Определение энергетической ценности (по факту)	проб	2
24	Определение КМАФАнМ	проб	2
25	Определение БГКП	проб	2
26	Определение <i>Stafilococcus aureus</i>	проб	2
27	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	проб	2
28	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	проб	2
29	Определение достаточности термической обработки	проб	2
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам исследований пищевых продуктов			

30	По микробиологическим показателям (1 проба)	проб	1
31	По санитарно-химическим показателям (1 проба)	проб	1
32	Отбор проб пищевых продуктов	проб	1
Смывы с поверхности			
33	На БГКП	проб	5
34	На яйца гельминтов	проб	5
35	Взятие смывов с объектов внешней среды	проб	5
г. Санкт-Петербург, Петергофское ш. д.84, корп.20, строение 1			
№п/п	Наименование исследований	Периодич.исследов	Кол-во проб шт
1	2	3	4
Лабораторные исследования воды			
1	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, Escherichia coli, колифаги	проб	2
2	Определение сульфитредуцирующих клостридий	проб	2
3.	Краткий химический анализ холодной воды	проб	2
4.	Краткий химический анализ горячей воды	проб	2
5.	Измерение температуры воды системы централизованного горячего водоснабжения (до 3 точек)	проб	2
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований воды:			
6.	- по микробиологическим показателям	проб	2
7.	- по санитарно-химическим показателям	проб	2
8.	- по результатам измерений температуры горячей воды	проб	2
9.	Отбор проб воды	проб	2
Лабораторные исследования почвы (песка)			
8	Бактериологическое исследование почвы (песка)	проб	1
9	Санитарно-паразитологическое исследование почвы (песка)	проб	1
10	Лабораторное исследование на наличие личинок и куколок мух	проб	1

11	Общий химический анализ почвы	проб	1
12	Санитарно-эпидемиологическое (радиологическое) исследование земельного участка пл. до 100 м2	проб	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований почвы:			
13	- по микробиологическим показателям	проб	1
14	- по паразитологическим показателям	проб	1
15	- по химическим показателям	проб	1
16	отбор проб почвы (песка)	проб	1
Измерение физических факторов			
17	Измерение микроклимата	проб	4
18	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза параметров измерения микроклимата	проб	1
19	Измерение и расчет показателей освещенности	проб	10
20	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза параметров освещенности	проб	1
21	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия ростовозрастным особенностям ростовозрастным (1 класс, 1 группа)	проб	2
Лабораторные исследования пищевой продукции			
22	Определение энергетической ценности (теория)	проб	2
23	Определение энергетической ценности (по факту)	проб	2
24	Определение КМАФАнМ	проб	2
25	Определение БГКП	проб	2
26	Определение <i>Stafilococcus aureus</i>	проб	2
27	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	проб	2
28	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	проб	2
29	Определение достаточности термической обработки	проб	2
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам исследований пищевых продуктов			
30	По микробиологическим показателям (1 проба)	проб	1

31	По санитарно-химическим показателям (1 проба)	проб	1
32	Отбор проб пищевых продуктов	проб	1
Смывы с поверхности			
33	На БГКП	проб	5
34	На яйца гельминтов	проб	5
35	Взятие смывов с объектов внешней среды	проб	5
г. Санкт-Петербург, ул. Летчика Лихолетова, дом 4, корпус 8			
№п/п	Наименование исследований	Периодич.исследов	Кол-во проб шт
1	2	3	4
Лабораторные исследования воды			
1	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, Escherichia coli, колифаги	проб	2
2	Определение сульфитредуцирующих клостридий	проб	2
3.	Краткий химический анализ холодной воды	проб	2
4.	Краткий химический анализ горячей воды	проб	2
5.	Измерение температуры воды системы централизованного горячего водоснабжения (до 3 точек)	проб	2
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований воды:			
6.	- по микробиологическим показателям	проб	2
7.	- по санитарно-химическим показателям	проб	2
8.	- по результатам измерений температуры горячей воды	проб	2
9.	Отбор проб воды	проб	2
Лабораторные исследования почвы (песка)			
8	Бактериологическое исследование почвы (песка)	проб	1
9	Санитарно-паразитологическое исследование почвы (песка)	проб	1
10	Лабораторное исследование на наличие личинок и куколок мух	проб	1
11	Общий химический анализ почвы	проб	1

12	Санитарно-эпидемиологическое (радиологическое) исследование земельного участка пл. до 100 м2	проб	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований почвы:			
13	- по микробиологическим показателям	проб	1
14	- по паразитологическим показателям	проб	1
15	- по химическим показателям	проб	1
16	отбор проб почвы (песка)	проб	1
Измерение физических факторов			
17	Измерение микроклимата	проб	4
18	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза параметров измерения микроклимата	проб	1
19	Измерение и расчет показателей освещенности	проб	10
20	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза параметров освещенности	проб	1
21	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия ростовозрастным особенностям ростовозрастным (1 класс, 1 группа)	проб	2
Лабораторные исследования пищевой продукции			
22	Определение энергетической ценности (теория)	проб	2
23	Определение энергетической ценности (по факту)	проб	2
24	Определение КМАФАнМ	проб	2
25	Определение БГКП	проб	2
26	Определение <i>Stafilococcus aureus</i>	проб	2
27	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	проб	2
28	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	проб	2
29	Определение достаточности термической обработки	проб	2
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам исследований пищевых продуктов			
30	По микробиологическим показателям (1 проба)	проб	1
31	По санитарно-химическим показателям (1 проба)	проб	1

32	Отбор проб пищевых продуктов	проб	1
Смывы с поверхности			
33	На БГКП	проб	5
34	На яйца гельминтов	проб	5
35	Взятие смывов с объектов внешней среды	проб	5
БАССЕЙН			
36	Исследование воды бассейнов на основные микробиологические показатели (Обобщенные колиформные бактерии, E. coli, Энтерококки, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus)	Шт.	2
37	Лабораторные исследования воды бассейна на возбудителей паразитозов (50 л)	Шт.	2
38	Определение запаха	Шт.	2
39	Определение хлоридов	Шт.	2
40	Определение хлороформа	Шт.	2
41	Определение цветности, мутности (за один показатель)	Шт.	4
42	Определение остаточного активного хлора на объекте	Шт.	3
43	Отбор проб воды бассейна (1 проба)	Шт.	1
44	Исследование питьевой воды (Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, Escherichia coli (E. coli), колифаги)	Шт.	1
45	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	Шт.	1
46	Анализ воды на легионеллы	Шт.	1
47	Отбор проб воды горячего водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте)	Шт.	1
48	Отбор проб воды холодного водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте)	Шт.	1
49	Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	Шт.	5
50	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	Шт.	5
51	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	Шт.	1

52	Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	Шт.	5
53	Измерение микроклимата в одной точке	Шт.	2
54	Исследование атмосферного воздуха, воздуха жилых помещений, общественных зданий. Определение одного показателя фотометрическим методом (хлор)	Шт.	3
55	Измерение непостоянного шума в 1 точке	Шт.	3
56	Отбор проб воздуха в закрытых помещениях (1 помещение до 3 точек)	Шт.	1
57	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	Шт.	1
58	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов комплексных лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воды (одна проба) бассейнов	Шт.	1

4.2 Перечень и количество работ по сервисному обслуживанию бассейна:

Адреса:

198206, Санкт-Петербург, Петергофское шоссе, дом 84, корпус 20, строение 1;

198206, Санкт-Петербург, Лётчика Лихолетова ул., д. 4, корп. 8, стр. 1.

№	Наименование услуг, перечень используемых материалов	Периодичность услуг	Кол-во в месяц
1	Поставка и установка: Запасной сетчатый картридж для станции дозирования – 1 шт.	1 раз за период обслуживания	-
2	Внешний осмотр чаши бассейна и технологического оборудования водоподготовки бассейна	1 раз в неделю	3
3	Диагностика оборудования бассейна, профилактические проверки оборудования	1 раз в неделю	3
4	Поставка химических реагентов согласно спецификации (поставка осуществляется с 1 по 10 число каждого месяца в объеме согласно Заявке Заказчика)	1 раз в месяц (по согласованию с Заказчиком)	1
5	Устранение протечек и повреждений на трубопроводах и задвижках (без капитальной замены трубопроводов, мелкий ремонт)	1 раз в месяц и по мере необходимости	1
6	Проверка и регулирование параметров воды хим. реагентами (шоковое хлорирование, добавление коагулянта, альгицида, кристалльной воды), изменение установок станции дозирования	1 раз в месяц и по мере необходимости	1
7	Промывка корпуса бактерицидной установки и кварцевого чехла с применением специального реагента	1 раз в месяц и по мере необходимости	1

8	Определение физико-химических параметров воды по показаниям сертифицированных поверенных приборов: влажности воздуха и температуры воды; pH, свободного хлора, общего хлора в двух точках чаши бассейна (с глубины и с поверхности)	1 раз в неделю	3
9	Сверка измеряемых значений автоматической станции дозирования реагентов с показаниями сертифицированных поверенных приборов, проверка контроллера и тестирование работоспособности датчиков и реле, регулирование и программирование параметров работы дозирующих насосов pH, хлора и коагулянта	1 раз в неделю	3
10	Осмотр и очистка предфильтров насосов	Еженедельно	3
11	Контроль за работой пульта управления водонагревателя, проверка на срабатывание датчиков потока и давления	Еженедельно	3
12	Проверка срабатывания УЗО, диф. Автоматов и работоспособности щита управления	Еженедельно	3
13	Ревизия кварцевого песка и внутреннего оборудования песчаных фильтров, очистка	1 раз в месяц	1
14	Промывка песчаных фильтров	Еженедельно	3
15	Проверка работы теплообменника (только 2-й контур водоподготовки бассейна), эффективности теплосъема	Еженедельно	3
16	Проверка плотности соединений на предмет обнаружения протечек	Еженедельно	3
17	Консультирование персонала Детского сада и согласование регламентных и аварийных работ с руководством учреждения	Еженедельно и по мере необходимости	-
18	Ревизия манометров и электромагнитных клапанов	1 раз в месяц	1
19	Организация отбора и доставка образцов (проб) в территориальный орган Роспотребнадзора для исследования и предоставления положительного заключения Государственной Экспертизы по результатам исследования	1 раз в месяц	3

4.3 Перечень химических реагентов, входящих в стоимость технического обслуживания:

№ п/п	Наименование товара	Ед. измерения	Кол-во
1	Гипохлорит натрия марки А жидкий	Канистра 20 л	2
2	Альгицид жидкий	Канистра 5 л	1
3	Тест-набор для определения уровня свободного хлора (Hanna HI 93701-01)	Упаковка 100 шт.	1
4	Тест-набор для определения уровня pH (Hanna HI 93710-01)	Упаковка 20 мл.	1

4.4 Перечень расходных материалов и оборудования, входящего в стоимость технического обслуживания:

№ п/п	Наименование товара	Ед. измерения	Количество
1	Запасной сетчатый картридж для станции дозирования	Шт.	1

4.5 Перечень и сроки выполняемых работ:

№	Наименование услуг	Периодичность услуг
1	Диагностика оборудования бассейна, профилактические проверки оборудования	Еженедельно
2	Текущий ремонт и техническое обслуживание системы автоматической дезинфекции воды	Еженедельно
3	Калибровка датчиков хлора и рН хим. станции	1 раз в месяц
4	Промывка электродов станций дозирования	1 раз в месяц
5	Проверка срабатывания УЗО, диф. автоматов и работоспособности щита управления	Еженедельно
6	Проверка и регулирование параметров воды хим. реагентами (ударное хлорирование, добавление коагулянта, альгицида, кристалльной воды), изменение установок станций дозирования	Еженедельно и по мере необходимости
7	Определение физико-химических параметров воды по показаниям сертифицированных поверенных приборов: влажности воздуха и температуры воды, рН, свободного хлора, общего хлора	Еженедельно
8	Сверка показаний станций дозирования с показаниями сертифицированного поверенного прибора в ваннах бассейнов, проверка и регулирование дозирующей станции и дозирующих насосов рН, хлора и коагулянта	Еженедельно
9	Консультирование персонала заказчика, согласование мероприятий	Еженедельно и по мере необходимости
10	Аварийное обслуживание (Аварийное прибытие осуществляется не позднее 3-х часов с момента поступления заявки от Заказчика)	В случае возникновения аварийной ситуации
11	Ликвидация аварийной ситуации (осуществляется не позднее 2-х часов с момента прибытия на объект заказчика, исполнитель оказывает услуги по ликвидации аварийных ситуаций из собственных материалов, стоимость заменяемых запчастей, агрегатов и механизмов с ценой, не превышающей 1000 рублей)	В случае возникновения аварийной ситуации
12	Программирование автоматики	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
13	Опорожнение чаши бассейна	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
14	Механическая чистка и дезинфекция стен, дна и форсунок чаши бассейна с применением специальных моющих средств, предназначенных для бассейна	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
15	Покрытие стен, дна и форсунок чаши бассейна противоводорослевыми средствами, предназначенными для борьбы с водорослями в воде бассейна	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
16	Остановка, осушение и дезинфекция систем трубопроводов бассейна	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
17	Слив воды из песочных фильтров бассейна	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
18	Ревизия кварцевого песка и внутреннего оборудования песчаных фильтров, очистка	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
19	Досыпка кварцевого песка в фильтры бассейна	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
20	Консервирование фильтров бассейна в период производства регламентных услуг в чаше бассейна	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
21	Регулировка трехходовых кранов, предохранительных клапанов, обратных клапанов	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
22	Укрепление расшатавшихся трубопроводов	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
23	Регулировка и наладка систем теплообмена	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
24	Консервирование системы теплообмена в период производства регламентных услуг в чаше бассейна	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
25	Чистка дренажной системы (бака-рассекателя)	1 раз за период обслуживания

		и по мере необходимости
26	Расконсервирование фильтров бассейна	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
27	Повторная покраска стен, дна и форсунок чаши бассейна противоводрослевыми средствами	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
28	Наполнение бассейна водой	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
29	Проведение ударного хлорирования	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
30	Выведение качества воды в бассейне на нормы, соответствующие СанПиН	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости
31	Полная проверка работы оборудования (насосы, фильтры, теплообменник, электронагревателя, станция дозирования, насос дозатор)	1 раз за период обслуживания и по мере необходимости

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)
10. Личные медицинские книжки сотрудников.
12. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
14. Журнал бракеража готовой 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,	Внутреннее расследование причин Карантинные мероприятия Дополнительные меры по дезинфекции

	трихинеллез и др.), отравления, связанные с употреблением готовых блюд	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 ДОУ 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 СанПиН 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 ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20и 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 СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в течение двух суток.

7.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей 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 термомушкетерами 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:

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. После расследования причины блюдо подлежит утилизации.

7.5 Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 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.