



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 35

Невского района Санкт-Петербурга

(ГБДОУ детский сад №35 Невского района Санкт-Петербурга)

193318, Санкт-Петербург, ул. Коллонтай, дом 4, корп.2, литер А

193318, Санкт-Петербург, Союзный проспект, дом 3, корпус 2, литер А

193318, Санкт-Петербург, Союзный проспект, дом 8, корпус 2, строение 1

193318, Санкт-Петербург, Союзный проспект, дом 6, корпус 2, строение 1

ИНН7811575193 КПП 781101001

Тел/факс: 651 96 93; E-mail: ds35neva@mail.ru

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим ГБДОУ детским садом № 35

Невского района Санкт-Петербурга

Приказ № 8/1 от 09.01.2025 года

 Е.А. Архиповой



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
В ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2025 год

1. Программа производственного контроля – это производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) проводится юридическим лицом в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Контроль за работой пищеблока осуществляет администрация дошкольной образовательной организации, в том числе посредством:

- соблюдения требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (при самостоятельной форме организации питания);
- проведения лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции (при получении услуг организации питания).

Целью программы производственного контроля является обеспечение безопасности 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.

Программа производственного контроля включает контроль:

- сырья, продукции, упаковки, материалов на этапе их приемки и хранения, подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства, технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции, качества и безопасности готовой пищевой продукции на этапе их хранения и транспортирования;
- состояния производственного оборудования, инвентаря;
- санитарно-технического состояния производственных помещений, включая функционирование инженерных сетей и внутренней отделки помещений;
- санитарно-эпидемиологического режима: качества используемой воды, моющих и дезинфицирующих средств, проводимой мойки и дезинфекции, личной гигиены работников.

Программа производственного контроля действует до принятия новой редакции (внесения изменений).

2. В программу производственного контроля включены следующие сведения:

2.1. Сведения о субъекте деятельности:

- наименование субъекта деятельности: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 35 Невского района Санкт-Петербурга
- адрес места регистрации; 193318, г. Санкт-Петербург, Союзный проспект, дом 6, корпус 2, строение 1;
- ИНН 7811575193 ОГРН 1147847093657
- контактные данные (номер телефона, адрес электронной почты, факс и иные): номер телефона: 8(812) 651-96-93; info.dou35@obr.gov.spb.ru

2.2. Сведения о производственном объекте:

- наименование производственного объекта: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 35 Невского района Санкт-Петербурга
- адрес места нахождения: 193318, г. Санкт-Петербург, Союзный проспект, дом 6, корпус 2, строение 1;
- ФИО ответственного лица за организацию производственного контроля и дата утверждения программы производственного контроля для указанного объекта, в соответствии с которой осуществляется производственный контроль: ответственное лицо за организацию

производственного контроля заместитель заведующего по АХР Чекалина Светлана Сергеевна, Программа производственного контроля утверждена от 09.01.2025 года.

Программа производственного контроля качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП, утверждена 09.01.2025 г. приказ № 8/1 заведующим ДОО.

2.3. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей:

- Закон РФ «О защите прав потребителей от 07.02.1992 г. № 2300-1»
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями);
- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевой продукции»;
- Постановление правительства РФ от 23.12.2021 г. № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия»;

Санитарные правила и нормы:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 1.2.3685-21 от 01.03.2021 г. «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016 г. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП;

Методические рекомендации;

- МР 2.3.0279-22.2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;
- МР 2.36.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.

2.4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции

N п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1a	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)	- каждая партия - каждая партия - каждая партия	Ответственное должностное лицо, <u>кладовщик Кузнецова А.А.</u> Ответственное должностное лицо, <u>кладовщик Кузнецова А.А.</u> Ответственное должностное лицо, кладовщик Кузнецова А.А.	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

			- оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской - оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) - оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований	- каждая партия - при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности	Ответственное должностное лицо, кладовщик Кузнецова А.А. Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на	- ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Ответственное должностное лицо, кладовщик Кузнецова А.А. производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

			соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям		лаборатория	
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- каждая партия - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия	Ответственное должностное лицо, повар Рохманенкова И.А. Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Ответственное должностное лицо, повар Рохманенкова И.А. Производственная лаборатория предприятия Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

		продукции и технологии производства				технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: 1) органолептическим 2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологическим 6) радиологическим	1) каждая партия с регистрацией в журнале 2 - 4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

2)	Производственное оборудование, инвентарь					
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря - оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	- перед началом работы - перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно	Ответственное должностное лицо, заведующий хозяйством Кудрявцева С.Д. Ответственное должностное лицо, заведующий хозяйством Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со специализированной организацией	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Ответственное должностное лицо предприятия/или специализированная организация по договору	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных

						предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
36	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Ответственное должностное лицо	ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические - санитарно-химические - физико-химические - радиологические	 - не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в 6 месяцев - не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в квартал Примечание: при наличии	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21

				собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора		
46	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям - лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- перед использованием - перед использованием - 2 раза в год	Ответственное должностное лицо, заведующий хозяйством Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки	- при использовании в соответствии с инструкцией	Ответственное должностное лицо, заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных

			- лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	- ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших; - ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции: обработка и переработка мяса - сальмонеллы и листерии, кондитерское производство - стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных - Иерсинии	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно	- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале	Ответственное должностное лицо	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

		проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	- ежедневно до начала работы в течение смены - ежедневно до начала работы и в течение смены		
--	--	--	--	--	--

2.5. Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса на пищеблоке. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоке:

№	Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность	Основания
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, овощные блюда	2-3 блюда	2 раза в год	МР 2.4.0179-20, приложение 5; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2	Калорийность, выход блюд соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1 раз в год	1 раз в год	МР 2.4.0179-20, приложение 5
3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год	МР 2.4.0179-20, приложение 5
4	Микробиологические исследования сырой продукции	Мясная продукция, мясо птицы, рыба, молочные продукты	1-2 пробы	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
5	Исследования плодоовощной продукции на содержание нитратов	Фрукты, овощи	1-2 пробы	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

6	Санитарно-химические исследования сырой продукции	Мясная продукция, рыба, молочные продукты (в т.ч. на жирно-кислотный состав)	1-2 пробы	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
7	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год	МР 2.4.0179-20, приложение 5
8	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год	МР 2.4.0179-20, приложение 5
9	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощной, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год	МР 2.4.0179-20, приложение 5
10	Исследование измерения температуры горячей воды предупреждение загрязнения возбудителями вирусного и бактериального происхождения, в их числе Legionella Pneumophila	Горячая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощной, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.10; 2.1.3684-21, раздел IV п.84
12	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	МР 2.3.6-0233-21, приложение 6
13	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	рабочее место /производственные помещения пищеблока	2	2 раза в год (в холодный и тёплый период)	СанПиН 2,3/2.4.3590-20 п.2.13
14	Исследование уровня искусственной освещённости в производственных помещениях	рабочее место /производственные помещения пищеблока	2	1 раз в год в тёмное время суток	СП 2.4.3648-20 п.2.8.5, 2.8.6; СанПиН 1.2.3685-21, глава V, таблица 5.25
15	Исследование уровня шума и вибрации в производственных помещениях	рабочее место/ производственные цеха пищеблока	2	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.13

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

Основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и п. 23 приказа Минздрав России от 28.01.2021 года № 29-н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры», СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ФЗ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Категории работ	Виды мероприятий при поступлении на работу	Периодические медицинские осмотры
п.23 Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранение и реализация	Медицинские осмотры врачами: терапевтом, отоларингологом, стоматологом, дерматовенерологом, психиатром, наркологом, гинекологом, неврологом.	при приёме на работу и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в год
	Исследования: ФЛГ, крови на сифилис, мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка, исследование на гельминтозы, на носительство возбудителей и кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, общий и биохимический анализ крови, клинический анализ мочи, ЭКГ, измерение внутриглазного давления, начиная с 40 лет, маммография для женщин старше 40 лет, ультразвуковое исследование органов малого таза	1 раз в год (ФЛГ, кровь на сифилис, исследование на гельминтозы) и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в год
ст.36. п.2 Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются: при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды,	обучение	при приёме на работу и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в год

2.7. Перечень форм и типовые бланки учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля.

- Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений и лабораторных исследований, проведённых в рамках производственного контроля;
- Журнал обработки яиц;
- Журнал обработки зелени;
- План/ график работы по ежедневному очищению и дезинфекции в помещениях пищеблока;
- личные медицинские книжки работников;

2.8. Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных на осуществление федерального Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:

- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;
- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;
- подача некачественной по органолептическим показателям воды;
- поступление в ДОО недоброкачественных пищевых продуктов;
- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;
- неисправность (выход из строя) технологического оборудования, без которого невозможно осуществлять производственные работы;
- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

2.2.9. Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки (СанПиН 2.1.3684-21)

Расстояние от объектов нормирования	Количество контейнеров на площадке, в том числе для КГО	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	Кратность вывоза отходов	Кратность профилактических дератизационных работ	Кратность профилактических дезинсекционных работ (летом)	Навес над мусоросборниками
от 15 до 20 метров	до 5	при температуре плюс 4 ⁰ С и ниже - 1 раз в 20 дней При температуре плюс 5 ⁰ С и выше – 1 раз в 5 дней	При температуре плюс 4 ⁰ С и ниже - ежедневно При температуре плюс 5 ⁰ С и выше - ежедневно	При температуре плюс 4 ⁰ С и ниже - ежемесячно. При температуре плюс 5 ⁰ С и выше - ежемесячно	еженедельно	обязательно

Пришито, пронумеровано и
скреплено

16 / *середина* листов

Заведующий ГБДОУ детский сад

№35 Невского района

Санкт-Петербурга

Е.А. / Архипова Е.А.