

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с системой ХАССП по Государственному бюджетному общеобразовательному учреждению лицей № 299 (Отделению дошкольного образования) Фрунзенского района Санкт-Петербурга на 2024/2025 уч.год

1. Характеристики объектов:

Государственное бюджетное образовательное учреждение лицей № 299 (Отделение дошкольного образования) Фрунзенского района Санкт-Петербурга (Далее ГБОУ ОДО) расположено по адресу:

192212, Санкт-Петербург, улица Белградская, дом 22, корпус 3, литер А

Вид предприятия – государственное

Помещение: двухэтажное здание

В здании размещены: 6 групп, в каждой: раздевальная, групповая, туалетная комната, спальня, буфетная, пищеблок, кабинеты специалистов учителя - логопеда, музыкальный зал, спортивный зал, методический кабинет, медицинский блок, прачечная, кабинеты : руководителя структурного подразделения, заведующего хозяйством.

Площадь помещений

Группы	помещения	№ по п\п	кв.м.	всего кв.м.
Старшая №1	спальня	101	52,2	154,8
	групповая	102	52,6	
	раздевальная	103	22,0	
	буфетная	104	5,4	
	туалетная	105	22,6	
2ая младшая №1	спальня	219	71,7	190,9
	групповая	220	71,0	
	раздевальная	221	22,1	
	буфетная	222	4,0	

	туалетная	223	22,1	
Подготовительная №1	спальня	114	53,4	158,4
	групповая	115	54,1	
	раздевальная	116	22,4	
	буфетная	117	5,4	
	туалетная	118	23,1	
2ая младшая №2	спальня	201	52,2	154,8
	групповая	202	52,6	
	раздевальная	203	22,0	
	буфетная	204	5,4	
	туалетная	205	22,6	
Средняя	спальня	120	71,7	190,9
	групповая	121	71,0	
	раздевальная	122	22,1	
	буфетная	123	4,0	
	туалетная	124	22,1	
Старшая №2	спальня	213	53,4	158,4
	групповая	214	54,1	
	раздевальная	215	22,4	
	буфетная	216	5,4	
	туалетная	217	23,1	
Кабинет заведующего ОДО		207,208	10,9, 11,5	22,4
Кабинет завхоза		209	11,6	11,6
Музыкальный зал		231,232	80,5, 8,0	88,5
Методический кабинет		210	11,5	11,5
Кабинет физ. воспитания		229,230	78,8, 8,1	86,9
Медицинский кабинет		130,131,132,133,134,135	9,5,12,3,8,2 6,2,6,0,6,0	48,2
Кабинет логопеда		228	11,6	11,6

Канализация - централизованно, в общесплавную городскую сеть.

Водоснабжение – от городской центральной сети.

Газоснабжение – отсутствует

Отопление – от ОАО «Теплосеть СПб»

Телефоны от городской сети

Электроосвещение – соответствует норме, наружное.

Сигнализация – пожарная, охранная

Мусороудаление – контракт №1269364-2022 ТКО оказание услуг по обращению с твёрдыми бытовыми отходами от «01» января 2022года.

Вентиляция – в качестве основного вентиляционного оборудования применяются приточные и вытяжные агрегаты, плюс естественная, за счет внутренних вентиляционных каналов.

Освещение - комбинированное, естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет люминесцентных и светодиодных ламп , достаточное, соответствует требованиям СанПиН.

На территории имеются игровые участки для каждой возрастной группы, оборудованные необходимым игровым оборудованием, спортивный участок приведен в надлежащее состояние.

На территории много деревьев, кустарников. Ежегодно проводится декоративная обрезка кустарника, вырубка сухих и низких веток, деревьев. Рассаживаются кустарники, разбиты новые цветники.

2. Производственный контроль соблюдения санитарных правил и выполнения санитарных противоэпидемических мероприятий осуществляется на основе следующих нормативно-правовых документов:

2.1. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г., № 52-ФЗ

2.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.3. СанПиН1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

2.4. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"»

2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.6. Закон РФ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

2.7. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

2.8 МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»

2.9 МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции4 стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»

2.10. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

2.11 СП 2.3.2. 1324-03 «Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов»

2.12 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

2.13 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

2.14 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

2.15 Приказ Минтруда России/Минздрава России №988н/1420н от 31.12.20 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»

2.16 Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. 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"

2.17. Закон «Об образовании в Российской Федерации».

2.18. Устав ГБОУ лицей №299

3. Функции по осуществлению производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарных противоэпидемических мероприятий возложены на заведующего хозяйством Е.А.Горскую

4. Перечень и кратность медицинских обследований, исследований и профессиональной гигиенической подготовки работников ГБОУ лицей № 299 по приказу №988н/1420н от 31.12.20, № 29н от 28.01.2021

5. Государственное бюджетное образовательное учреждение лицей № 299 Фрунзенского района Санкт-Петербурга осуществляет образовательную деятельность в области школьного и дошкольного образования согласно приложению к лицензии.

Лицензия: Серия 78Л02 № 0001805 от 05.04.2017г.

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации.

- образовательная деятельность.

- платные услуги

7. Мероприятия по производственному контролю соблюдения санитарных требований, обеспечивающих безопасность услуг по реализации пищевых продуктов, факторов производственной и окружающей среды.

7.1. Контроль безопасности пищевой продукции

N п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - каждая партия - каждая партия 	<p>Кладовщик О.В.Михайлова</p> <p>Кладовщик О.В.Михайлова</p> <p>Кладовщик О.В.Михайлова</p>	<p>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;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>

			- оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской	- каждая партия	Кладовщик О.В.Михайлова	
			- оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) - оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований	- при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности	Привлекаемая 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 соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Кладовщик О.В.Михайлова Привлекаемая 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 ; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - по плану 	<p>Кладовщик О.В.Михайлова</p> <p>Привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 005/2011;⁷ 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</p>
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 продукции и технологии производства	- 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	<p>Медицинская сестра/врач Привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>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 выпускаемую продукцию; программа обязательных</p>

						предварительных ⁸ 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	по плану	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
7.2.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	- перед началом работы - перед началом работы - согласно графику планово-	Заведующий хозяйством Е.А.Горская Повар В.Ю. Савченко Кухонный рабочий А.А. Цветкова Машинист по стирке белья О.А. Михайлова Заведующий	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП

			пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно	хозяйством Е.А.Горская	предприятия 9
7.3.Санитарно-техническое состояние производственных помещений:						
3а	Контроль за функционирование м 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	Заведующий хозяйством Е.А.Горская	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
3б	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	Заведующий хозяйством Е.А.Горская	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

7.4.Санитарно-эпидемиологический режим						10
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические - санитарно-химические - физико-химические - радиологические	2 раза в год	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21
4б	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	- перед использованием - перед использованием	Заведующий хозяйством Е.А.Горская	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 - лабораторный контроль смывов (БГКП, яйца	- при использовании в соответствии с инструкцией -смывы на БГКП (5) -смывы с поверхностей на яйца	Заведующий хозяйством Е.А.Горская Привлекаемая аккредитованная	ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП

			гельминтов с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала)	гельминтов (5) - смывы с объектов внешней среды (10)	лаборатория	предприятия; 11 MP 4.2.0220-20
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с изготовлением пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией.	<p>- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров</p> <p>- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых</p> <p>- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника</p> <p>- визуальный контроль за качеством обработки рук</p> <p>- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды</p>	<p>- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью</p> <p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно до начала работы в течение смены</p> <p>- ежедневно до начала работы и в течение смены</p>	<p>Заведующий ОДО М.Э.Костина</p> <p>Медицинская сестра/врач</p> <p>Медицинская сестра/врач</p> <p>Медицинская сестра/врач</p> <p>Медицинская сестра/врач</p>	<p>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</p>

Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
7.5. Наличие и сроки действия документов санитарного законодательства		
• Наличие санитарно - эпидемиологического заключения на проведение образовательной деятельности	Постоянно	Заведующий ОДО М.Э.Костина

• Наличие договора с АО «Автопарк № 1 Спецтранс» на утилизацию ТБО и других видов отходов	На 1 год	Заведующий ОДО М.Э.Костина
---	----------	----------------------------

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

- Бракеражные журналы
- Журнал осмотра сотрудников пищеблока
- Сертификаты на продукцию
- Сертификаты на оборудование
- Санитарно-эпидемиологические акты, заключения, предписания
- Медицинские книжки работников ГБОУ № 299
- Пакет документов по охране труда и технике безопасности
- Документация по медицинскому кабинету

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с приостановлением эксплуатации ДОУ.

- Поломка холодного водоснабжения – устранение неисправностей самостоятельно, а в случае невозможности устранения привлечения к ремонту специализированных организаций.
- Поломка горячего водоснабжения – пути решения те же.
- Поломка канализационной сети – ремонт, прочистка засоренных участков, вывоз машины для откачки жидких отходов.
- Поломка холодильного оборудования – устранение неисправностей обслуживающими организациями в течении суток
- Поломка технологического и теплового оборудования – по мере возможностей устранения неисправностей самостоятельно, устранение неисправностей обслуживающими организациями в течении суток

В случае возникновения вышеизложенных ситуаций необходимо известить Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» в Московском, Фрунзенском, Пушкинском, Колпинском районах и городе Павловске, Отдел образования Фрунзенского района .

10. Мероприятия, проведение которых необходимо для производственного контроля соблюдения санитарных правил.

№	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора с ООО «Авангард» по техническому обслуживанию технологического оборудования и контроль его выполнения	По факту поломки	Заведующий ОДО М.Э.Костина
2	Наличие договора с ООО «Водоканал»	Постоянно	Заведующий ОДО М.Э.Костина
3	Своевременное проведение ремонтных работ, в том числе косметических в производственных и складских помещениях	По мере возникновения	Заведующий хозяйством Е.А.Горская
4	Наличие договора на вывоз ТБО и др.	На 1 год	Заведующий ОДО М.Э.Костина
5	Проведение уборки территории с учетом сезонности (поливка, гололед)	постоянно	Заведующий хозяйством Е.А.Горская
6	Наличие договора на проведение дезинсекционных и дератизационных работ	Постоянно	Заведующий хозяйством Е.А.Горская
7	Наличие договора на проведение лабораторных исследований и испытаний	3 раз в год	Заведующий ОДО М.Э.Костина
8	Наличие договора на проведение медицинских осмотров сотрудников учреждения	1раз в год	Заведующий ОДО М.Э.Костина
9	Наличие договора с ООО «Авангард» по техническому обслуживанию систем вентиляции и контроль его выполнения	по факту поломки	Заведующий ОДО М.Э.Костина

11. Мероприятия по обеспечению санитарно - эпидемиологического благополучия в ГБОУлицей № 299.

№	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1	Обеспечить нормируемые уровни освещенности в групповых и других помещениях.	К 01. 09.2024	Заведующий хозяйством Е.А.Горская
2	Провести косметический ремонт с использованием материалов и красок, допустимых по санитарным нормам	К 01.09.2024	Заведующий хозяйством Е.А.Горская
3	Влажная уборка помещений	ежедневно	Заведующий хозяйством Е.А.Горская
4	Генеральная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством Е.А.Горская Врач Герасимьяк Е.Л.
5	Благоустройство территории	К 01.09.2024	Заведующий хозяйством Е.А.Горская