



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 32 Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 32 Красносельского района Санкт-Петербурга)**

ПРИНЯТА

Протоколом Совета
Образовательного учреждения
от 31.08.2026 № 2

УТВЕРЖДЕНА

Приказом заведующего
от 31.08.2026 №96-АХД

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в ГБДОУ детском саду № 32
Красносельского района
Санкт-Петербурга

на 2026-2027 учебный год

Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Государственного детского сада № 32 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее-ДООУ) с численностью персонала 62 единицы.

Содержание программы соответствует требованиям новым единым санитарным правилам СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 19; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической 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 официально изданных санитарных правил,
- ✓ перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- ✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- ✓ график лабораторного контроля,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Программа действует в течение 1 учебного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- ✓ заведующий ДОУ,
- ✓ старший воспитатель,
- ✓ медицинская сестра,
- ✓ заведующий хозяйством.

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется территориальным отделом Управления Роспотребнадзора 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.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказ от 28. 01. 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».
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;

- СП 2.1.4284-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Постановление Министерства здравоохранения РФ, Главного Государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении Программ производственного контроля»
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- Приказ Минтруда России от 31.12.2020 N 988н/1420н.

Паспорт юридического лица

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 32 Красносельского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 32 Красносельского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная: • дошкольное образование;
Юридический адрес:	198259, г Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 148, корпус 2, литер А.
Фактический адрес:	198259, г Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 148, корпус 2, литер А.

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1 789,6,9 кв. м.

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 32 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее ДОУ) является организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на

получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

ДОУ - самостоятельное юридическое лицо.

- В ДОУ реализуется Основная образовательная программа дошкольного образования, разработанная рабочей группой образовательного учреждения на основе:
- федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.10.2013 № 1155);

Учредителем Образовательного учреждения от имени субъекта Российской Федерации – города федерального значения – Санкт-Петербурга осуществляют исполнительные органы государственной власти Санкт-Петербурга - Комитет по образованию (далее – Комитет) и администрация Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Администрация района).

Место нахождения Комитета: 190000, Санкт-Петербург, переулок Антоненко, дом 8, литер А.

Место нахождения Администрации района: 198329, Санкт-Петербург, улица Партизана Германа, дом 3, литер А.

Заведующий ДОУ:

Новожилова Лилия Сергеевна

Старший воспитатель:

Кириченко Татьяна Александровна

Заведующий хозяйством:

Петрова Надежда Петровна

Телефон/ факс: 8 (812) 762-00-37

Электронная почта: gdou-32@mail.ru

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений ДОУ.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор на поверку весоизмерительного оборудования.
4. Договора на поставку продуктов питания.
5. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников ДОУ.
6. Личные санитарные книжки сотрудников ДОУ.
7. Локальные акты ДОУ (Приказы, Положения).

Часть I

Объем и периодичность «лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОУ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности».

Лабораторные исследования для ДОУ проводит ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в присутствии заведующего ДОУ в соответствии с графиком производственного контроля, утверждённым приказом заведующего ДОУ на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-х дневной срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детским садом № 32
Красносельского района Санкт-Петербурга
_____ Л.С. Новожилова

График производственного лабораторного контроля на 2026-2027 год

№ п/ п	Наименован ие выполняемых	I квартал			II квартал			III квартал			IV квартал		
		январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
1.	Анализ воды на вирусологическое обследование (рото-, норо-, астровирусы)				Ежегодно								
2.	Замеры искусственной освещенности (75 замеров)	Плановая проверка											
3.	Замеры параметров микроклимата	Ежегодно											
4.	Микробиологическое исследование воды из разводящей сети (1 проба)				Ежегодно								
5.	Химический анализ воды из разводящей сети (1 проба)	Ежегодно											
6.	Пробы песка в песочницах на паразитологию (6 проб)				Ежегодно								
7.	Смывы БГКП в пищеблоке, в том числе с рук персонала (10 штук)	По эпидемиологическим показаниям, План проверок социального питания, Роспотребнадзора											
8.	Микробиологическое исследование готовых блюд (2 пробы)	По эпидемиологическим показаниям, План проверок социального питания, Роспотребнадзора											
9.	Качество термообработки готовых блюд (2 пробы)	По эпидемиологическим показаниям, План проверок социального питания, Роспотребнадзора											

Часть 2

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники ДОУ.

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится **2 раза в год:** в ходе планового медицинского осмотра и после отпускной период перед выходом на работу.

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДОУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков ООО «ТЗБ -Петроградская»».

Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление осуществляется поставщиком.

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.

Часть 3. Мероприятия производственного контроля:

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

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, Заведующий	Карты оперативного контроля
Соблюдение теплового режима в учреждении	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы тепло-снабжения 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, полотенец	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР, 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	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции,

поступающих продуктов			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 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	1 раз в год	Медицинская	Журнал профосмотров

прохождением профосмотров		сестра, заведующий	
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

Часть 4. 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 бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
12. Накопительная ведомость по питанию.

13. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
14. Журнал учета генеральных уборок.
15. Документация на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию (договор, акты выполнения работ); документация на вывоз ТБО к местам их приема, обезвреживания и захоронения (акты выполненных работ).

Часть 5. 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 (СанПиН 2.1.3684-21).		

Часть 6. 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.

6.1. 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.

6.2. 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.

6.2.1 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 ДООУ 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.

6.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья (ККТ1) – осуществляется, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДООУ 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 рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

6.2.4 *Условия хранения* салатов при раздаче.

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

6.2.5. *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.

6.2.6. *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 течение двух суток.

6.3 **Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.**

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

Эти данные фиксируется 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.

6.3.2 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 термощупами и заносится в соответствующий журнал (журнал тепловой обработки).

6.4. **Порядок действий в случае отклонения значений показателей**

6.4.1 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.

6.4.2. 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.

6.5. 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 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.