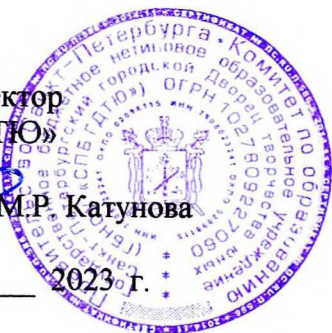


«Утверждаю»

Генеральный директор
ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»

М.Р. Катунова

« » _____ 2023 г.



Программа производственного контроля ЗЦДЮТ «Зеркальный» ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» на 2023-2027 гг.

1. Общие положения

Полное название. Обособленное структурное подразделение Загородный центр детско-юношеского творчества «Зеркальный» Государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения «Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных», далее по тексту ЗЦДЮТ «Зеркальный».

Юридический адрес: 191023, г. Санкт-Петербург, Невский проспект д. 39 литер А

Фактический адрес: 188831, Ленинградская область, Выборгский муниципальный район, Приморское городское поселение, поселок Зеркальный, ул. Зеркальная, участок 1а

Лицензия на право осуществления образовательной деятельности: регистрационный № 3515 от 11.07.2018 года (распоряжение Комитета по образованию от 11.07.2018 № 2078-р).

Устав утвержден: распоряжением Комитета по образованию Санкт-Петербурга № 3428-Р от 29.11.2016 года.

Положение об обособленном структурном подразделении: приказ ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» от 16.02.2017 № 296-ОД.

Реквизиты: Государственное бюджетное нетиповое образовательное учреждение «Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных» (ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»); Генеральный директор Катунова Мария Ренгольдовна; Тел. (812) 314-72-81; электронный адрес: dvorets37@mail.ru.

Директор ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» Николаев Александр Вячеславович (тел. 8-921-904-52-37), электронный адрес zerk-spb@yandex.ru. Ленинградская область, Выборгский муниципальный район, Приморское городское поселение, пос. Зеркальный, ул. Зеркальная, участок 1а.

Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в детском оздоровительном учреждении производится в соответствии с законодательством РФ, в том числе санитарным законодательством:

1. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30.12.2001г. № 195-ФЗ.
2. Федеральный Закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»
4. Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
5. Федеральный закон от 01.11.2011 г. №99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»
6. Федеральный Закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности продуктов» (с изменениями внесенными федеральным законом от 01.03.202 года №47-ФЗ).
7. Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
8. Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
9. Федеральный закон от 18.06.2001г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации».
10. Федеральный закон от 24 июня 1998г. № 89-ФЗ. "Об отходах производства и потребления"
11. Технический регламент ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
12. Технический регламент ТС 017/2011 «О безопасности легкой промышленности»
13. Технический регламент ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»
14. Технический регламент ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
15. Технический регламент ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
16. Технический регламент ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
17. Технический регламент ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
18. Технический регламент ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
19. Технический регламент ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
20. Технический регламент ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
21. Технический регламент ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
22. Технический регламент ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в т.ч. диетического лечебного и диетического профилактического питания».
23. Технический регламент Евразийского экономического союза ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
24. Технический регламент ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
25. Технический регламент Евразийского экономического союза ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».
26. 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".

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

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

29. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека среды обитания.

30. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

31. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».

32. СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID)

33. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

34. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнения работ»

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

36. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

37. Приказ МЗ РФ и министерства труда и социальной защиты РФ от 31.12.2020г. № 988н/1420н «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».

38. Приказ МЗ РФ № 29-Н от 28.01.2021г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников».

39. Приказ Роспотребнадзора № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

40. Приказ Роспотребнадзора № 402 от 20.05.2005г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

41. Приказ Минздрава РФ от 06.12.2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

42. Приказ Министерства здравоохранения от 13 июня 2018 года N 327н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним в период оздоровления и организованного отдыха»

43. Постановление Правительства РФ от 15.07.1999 N 825 "Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок" .

3. Характеристика учреждения

Площадь территории составляет 230 635 кв. м, находится в смешанном (преимущественно в хвойном) лесу на берегу озера Зеркальное.

Общая коечная емкость по паспорту – 556 мест.

Загородный центр детско-юношеского творчества «Зеркальный» (далее по тексту – Зеркальный) является обособленным структурным подразделением Государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения «Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных». Принимает детей от 6 до 17 лет.

Зеркальный начал функционировать с 14 июля 1969 года.

С целью продолжения образовательного процесса в 1975 году в Зеркальном была открыта школа, в которой в настоящее время по классической классно-урочной системе обучаются: дети-участники смен (переменный состав учащихся, 1-11 классы) и учащиеся - дети сотрудников Зеркального (постоянный состав учащихся с 1 по 9 класс).

В 1991 году Зеркальный начал приём детей, занимающихся художественно-творческой и спортивной направленностью деятельности, а также актива образовательных учреждений и детских общественных объединений.

Численность детей в отряде составляет от 20 до 30 человек. Распределение детей в отряды осуществляется по возрастному принципу. В зависимости от численности детей на каждом отряде работают 2-3 вожатых (воспитателя) и прикомандированные педагоги.

К услугам детей: библиотека, многофункциональный спортивный зал игровых видов спорта, физкультурно-оздоровительный комплекс с бассейном, тренажерный и фитнес залы, зал отдыха и релаксации, видеосалон, киноконцертный зал для проведения массовых дел, концертов и просмотра кинофильмов; игротека, кабинет педагога-психолога.

В Зеркальном для детей обеспечена возможность продолжать учебный процесс в средней общеобразовательной школе. В здании школы находятся современные учебные классы и лаборатории, зал для занятий бальными танцами, киноконцертный зал. Занятия в школе проводятся высоко квалифицированными учителями.

Для детей организовано 5-разовое питание летом и 6-разовое питание зимой. Меню составляется по рецептурному сборнику для детских загородных образовательно-оздоровительных учреждений. Питание детей контролируется работниками медицинской службы.

Медицинская служба ЗЦ ДЮТ «Зеркальный». Основными целями работы медицинской службы являются оздоровление, реабилитация, проведение лечебно-профилактических мероприятий, оказание неотложной медицинской помощи, амбулаторный приём, временная изоляция и лечение в условиях медицинского пункта.

4. Инфраструктура «Зеркального»

В состав Загородного центра детско-юношеского творчества «Зеркальный» входят 43 здания и сооружения круглогодичного

функционирования. В том числе:

Главный корпус. Трехэтажное каменное здание с центральным отоплением и водоснабжением на 180 человек.

Дети проживают в 2-3местных комнатах с удобствами на этаже. Душевые и комнаты гигиены находятся в этом же корпусе на цокольном этаже. Там же располагаются минипрачечная для стирки мелкого белья, для просушки одежды и обуви имеются сушилки, для хранения сумок - чемоданная. Также в главном корпусе расположены кабинет старших воспитателей с оборудованным сейфом для хранения ценных вещей, кабинет психолога, видеосалон, кабинеты администрации учебно-воспитательного отдела и отдела организации питания. На первом этаже главного корпуса расположена столовая на 560 посадочных мест. Для детей организовано 6-разовое питание. Питание детей контролируется работниками медицинской службы.

Реконструкция объекта прошла в 2008 году.

Коттеджи - двухэтажные каменные здания с цокольным этажом и мансардой (5 коттеджей) с центральным отоплением и водоснабжением на 80 человек каждый. Дети проживают в 4-х местных номерах, состоящих из 2-х комнат (комната отдыха и комната для занятий) с удобствами на этаже. Душевые и комнаты гигиены находятся в этом же корпусе на цокольном этаже. Там же располагаются минипрачечная для стирки мелкого белья, для просушки одежды и обуви имеются сушилки, для хранения сумок — чемоданная, для хранения спортивного инвентаря — кладовые. На мансардном этаже находятся кабинеты для учебных и профильных занятий, методический кабинет, а также библиотека. Объекты введены в эксплуатацию в 2008-2009 годах.

Культурно-спортивный комплекс - КСК состоит из пристадионных сооружений со специализированными залами для занятий боксом и фехтованием, тренажерным залом (силовой для мальчиков) и залом для занятий фитнесом, мастерскими для прикладного творчества, кабинетами художественных работников. Объект введен в эксплуатацию в 2009 году.

Физкультурно-оздоровительный комплекс. В состав ФОКа входят: стадиона (футбольное поле с искусственным травяным покрытием, баскетбольные и волейбольные игровые площадки, легкоатлетические дорожки с 8мм тартановым покрытием международного класса) бассейн спортивно-оздоровительного назначения (25x14м, глубина 1,20-1,80); сауна (на 10 человек), две гидромассажные ванны (на 6 чел. каждая); зал отдыха и релаксации, оснащенный массажными креслами; гимнастический зал, зал спортивной хореографии; многофункциональный зал (трансформер) игровых видов спорта. Объект введен в эксплуатацию в 2010 году.

Средняя общеобразовательная школа. В «Зеркальном» для детей обеспечена возможность продолжать учебный процесс в средней общеобразовательной школе. В здании школы находятся современные учебные классы и лаборатории, зал для занятий балетными танцами, киноконцертный зал. Киноконцертный зал оснащен всем необходимым оборудованием для проведения массовых дел, концертов, спектаклей и просмотра кинофильмов. Объект введен в эксплуатацию после реконструкции в 2009 году.

Инженерное обеспечение:

Водоснабжение осуществляется на основании договора водоснабжения с ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга» №84-145541-Б-ВС от 04.03.2022 г

Водоотведение осуществляется на основании договора водоотведения с ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга» №84-145540-Б-Вс от 04.03.2022г

Отопление водяное от автономной котельной, работающей в автоматическом режиме на природном газе. Требуемый температурный режим поддерживается автоматически в зависимости от температуры наружного воздуха, путем изменения температуры теплоносителя. Котельная принадлежит ООО «Петербургтеплоэнерго».

Освещение: естественное – через окна, искусственное – светильники с люминесцентными и светодиодными лампами. В спальнях детей светильники с энергосберегающими лампами.

Внутренние инженерные сети (электрические, водопроводные, тепловые, канализационные, газовые) выполнены в соответствии с проектной документацией, прошедшей экспертизу.

Медицинские осмотры: все сотрудники Учреждения (и вновь принимаемые на работу) ежегодно проходят периодический медицинский осмотр в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития РФ от 28.01.2021 года № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 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», во исполнения постановления Главного государственного санитарного врача по Ленинградской области от 13.04.2018г все сотрудники ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» подлежат обязательному лабораторному обследованию на носительство возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной (норовирусы, ротавирусы, астровирусы) при поступлении на работу, и в дальнейшем 1 раз в год; проведение вакцинации персонала пищеблока против гепатита А и дизентерии Зонне (не болевших и не привитых).

5. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
Контроль за соблюдением санитарных норм и правил	СП 2.4.3648-20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	Руководители отделов и служб
Контроль за использованием помещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Руководители отделов и служб
Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режиму проветривания	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Руководители отделов и служб
Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению	СП 2.4.3648-20	перед открытием. ежедневно	Руководители отделов и служб
Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений оздоровительного учреждения	СП 2.4.3648-20	перед открытием	Директор, заместитель директора по АХЧ
Контроль за санитарным состоянием, содержанием помещений и участка, состоянием оборудования	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
Контроль за накоплением и вывозом отходов	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Инженер по охране

			окружающей среды
Контроль за накоплением и вывозом медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	по мере накопления	Начальник медицинской службы
Контроль за соблюдением правил личной гигиены.	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	Руководители отделов и служб
Контроль за своевременностью уборки помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	Руководители отделов и служб
Контроль за сменой постельного белья отдыхающим	СП 2.4.3648-20	1 раз в 7 дней	Заместитель начальника по АХЧ
Контроль за рациональной организацией режима дня оздоровительного учреждения	СП 2.4.3648-20 Постановление главного государственного санитарного врача Ленинградской области от 30.04.2021 года №3	ежедневно	Заместитель директора по УВР, начальник медицинской службы
Контроль за соблюдением требований санитарного законодательства	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.1.3678-20	Согласно заключенному контракту	Начальник медицинской службы
Контроль за организацией процесса физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья; за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 Постановление главного государственного санитарного врача Ленинградской области от 30.04.2021 года №3	ежедневно	Директор, заместитель директора по УВР, начальник медицинской службы
Проведение дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий -акарицидная обработка и энтомологическое обследование	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	3 раза в год (перед открытием ДОЛ - май, в	Заместитель директора по АХЧ

- дератизация контейнерных площадок	пересменках - июнь, июль)	1 раз в месяц	
-дератизация помещений		4 раза в год	
- дезинсекция		7 раз в год	
-дезинфекция помещений		7 раз в год	
-дезинфекция посуды		7 раз в год	

6. Контроль за обеспечением безопасности организации питания

Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Заместитель директора по питанию
Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Заместитель директора по питанию
Контроль за обслуживанием технологического и холодильного оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Заведующий производством, кастелянша
Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Члены бракеражной комиссии, кладовщик
Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Заведующий производством, медицинский работник
Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Заведующий производством, врач, бухгалтер
Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Члены бракеражной комиссии, заместитель директора по питанию
Отбор суточной пробы и контроль условий хранения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Медицинский работник-член бракеражной комиссии

Проверка температуры внутри холодильного оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Кладовщик, повар
Контроль за состоянием кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	Заведующий производством, кастелянша
Контроль наличия маркировки технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, многооборотных средств упаковки и тары, кухонной посуды, уборочного инвентаря	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	заместитель директора по питанию
Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдение режима дезинфекции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	Заместитель директора по питанию, заведующий производством
Контроль за использованием уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Заместитель директора по питанию
Осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Медицинский работник
Ведение ведомости контроля за рационом питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в смену	Медицинский работник
Контроль за разведением и использованием рабочих растворов дезсредств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Заместитель директора по питанию, медицинские работники
Контроль за соблюдением требований санитарного законодательства	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Согласно заключенно го контракта	Начальник медицинской службы

7. Организация периодических медицинских осмотров сотрудников

Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
Организация проведения периодического медицинского осмотра сотрудников	СП 2.4.3648-20, Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н	1 раз в год	Начальник медицинской службы, специалист по охране труда

Проверка личных медицинских книжек сотрудников	СП 2.4.3648-20	при приеме на работу и прохождении периодических медицинских осмотров	Медицинский работник
Обследование сотрудников на вирусы, вызывающие острые кишечные инфекции (норовирусы, ротавирусы, астровирусы)	Постановление Главного государственного санитарного врача Ленинградской области от 30.04.2021 года № 3	при приеме на работу и прохождении периодических медицинских осмотров	Начальник медицинской службы, специалист по охране труда
Контроль за прохождением медицинских осмотров при поступлении на работу	СП 2.4.3648-20, Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н	постоянно	Начальник медицинской службы, специалист по охране труда
Контроль за проведением бесконтактной термометрии сотрудников	СП 2.4.3648-20 Постановление Главного государственного санитарного врача Ленинградской области от 30.04.2021 года № 3	ежедневно (2 раза в день утро и вечер)	Руководители отделов и служб
Контроль наличия и проведение обязательных профилактических прививок сотрудников	СП 2.4.3648-20, Приказ Минздрава РФ от 21.03.2014г. №125-н	постоянно	Начальник медицинской службы

8. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья.

Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
Проведение медицинской комиссии перед выездом детей в ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»	СП 2.4.3648-20 Постановление Главного государственного санитарного врача Ленинградской области от 30.04.2021 года №3	перед заездом каждой смены	Директор, начальник медицинской службы, медсестра
Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	Приказ Министерства здравоохранения от 13 июня 2018 года N 327н	постоянно	Начальник медицинской службы

	«Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним в период оздоровления и организованного отдыха»		
Осмотр детей на педикулез	СП 2.4.3648-20	1 раз в 7 дней во время смены	Медицинский работник
Контроль за проведением бесконтактной термометрии детей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (2 раза в день утро и вечер)	Заместитель директора по УВР
Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни и реализации технологий сбережения здоровья	СП 2.4.3648-20	постоянно	Заместитель директора по УВР, начальник медицинской службы
Оценка эффективности оздоровления детей	Методические рекомендации от 22.05.2009 г. № 01/6989-9-34 «Оценка эффективности оздоровления детей и подростков в летних оздоровительных учреждениях»	1 раз в смену	Начальник медицинской службы

9. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» с применением ХАСП

Общие требования к организации работ по внедрению ХАСП

Основные принципы, которые лежат в основе ХАСП:

1. Проведение полного анализа рисков при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя. Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.
2. Определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.

3. Установление критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.
4. Установление процедур мониторинга всех критических точек контроля.
Для этого должны быть установлены системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов надзора.
5. Разработка корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля.
6. Установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.
7. Установление процедур проверки документов, которые должны поддерживаться всегда в рабочем состоянии и отражать абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП.

Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководство организации.

Руководство организации должно:

-определить и документировать политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечить ее осуществление и поддержку на всех уровнях.

-подобрать и назначить группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Члены группы ХАССП:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Чепель Елена Геннадьевна	заместитель директора ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» по питанию
2.	Дроздова Анастасия Олеговна	врач
3.	Тервинская Елена Алексеевна	заведующий производством
4.	Алексеева Надежда Валерьевна	повар
5.	Калязина Марина Алексеевна	повар
6.	Косюк Оксана Николаевна	повар
7.	Кривова Марина Николаевна	повар
8.	Лютянская Ирина Александровна	повар
9.	Стекольниковы Наталья Васильевна	повар
10.	Александрова Наталья Витальевна	повар отделения дошкольного образования

11.	Бекураидзе Альфият Амерхановна	кладовщик
12.	Иванищева Татьяна Яковлевна	кладовщик

Членами рабочей группы ХАССП проводится сбор и анализ необходимой информации:

- существующая система управления (организационная структура, штат сотрудников);
- перечень используемого сырья, выпускаемой продукции (меню, технико-технологические карты ТТК, калькуляционные карты, ТУ, ГОСТы на продукцию);
- технология производства, изготовления (планировка помещения кухни, цехов с расстановкой оборудования, технологические инструкции; перечень используемого оборудования);
- перечень ведущихся журналов, программа производственного контроля
- контроля, договора со сторонними организациями на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию, вывоз отходов, уборку территории, обслуживание оборудования, медицинское обслуживание и т.п.;
- действующие документированные инструкции по санитарии и гигиене

Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП

Принцип ХАССП	Разрабатываемый документ
Принцип ХАССП № 1 - Анализ опасностей	<p>Формирование ассортиментного перечня изготавливаемой (реализуемой) продукции</p> <p>Блок-схема технологического процесса</p> <p>Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье</p> <p>Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах производства (изготовления)</p> <p>Разработка процедур по предупреждению опасных факторов (управлению опасностями):</p> <p>ПЕРСОНАЛ</p> <ul style="list-style-type: none"> · планирование обучения персонала; · правила личной гигиены; · посещение посторонними лицами; · предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию; <p>ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ХРАНЕНИЕ</p> <p>ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> · приемка входящих материалов и сырья; · порядок хранения сырья и материалов; · порядок приемки, хранения готовой продукции; <p>ОБОРУДОВАНИЕ</p>

	<ul style="list-style-type: none"> · ТО и ремонт оборудования; · управление измерительным оборудованием ПОМЕЩЕНИЕ <ul style="list-style-type: none"> · требования к воде на предприятии; · санитарная обработка помещений и приготовление дезрастворов; · уборка территории; · предупреждение перекрестных загрязнений; · перевозка автотранспортом; · санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря. Процедура по управлению потенциально небезопасной продукцией Процедура по реагированию на чрезвычайные обстоятельства
Принцип ХАССП № 2 - Контрольные точки, Критические Контрольные точки	Программа производственного контроля с контрольными точками; Процедура определения выбора Критических Контрольных точек
Принцип ХАССП № 3 - Критические значения (пределы)	Процедура определения критических пределов для каждой Критической Контрольной Точки (ККТ)
Принцип ХАССП № 4 - Мониторинг	Рабочие листы ХАССП; План ХАССП. -Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции.
Принцип ХАССП № 5 - Корректирующие действия	Процедура (регламент) проведения корректирующих действий
Принцип ХАССП № 6 - Верификация (проверка)	Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП; Программа внутренних аудитов.
Принцип ХАССП № 7 - Документирование	Процедура управления документацией системы ХАССП; Процедура управления записями системы ХАССП Руководство по системе ХАССП

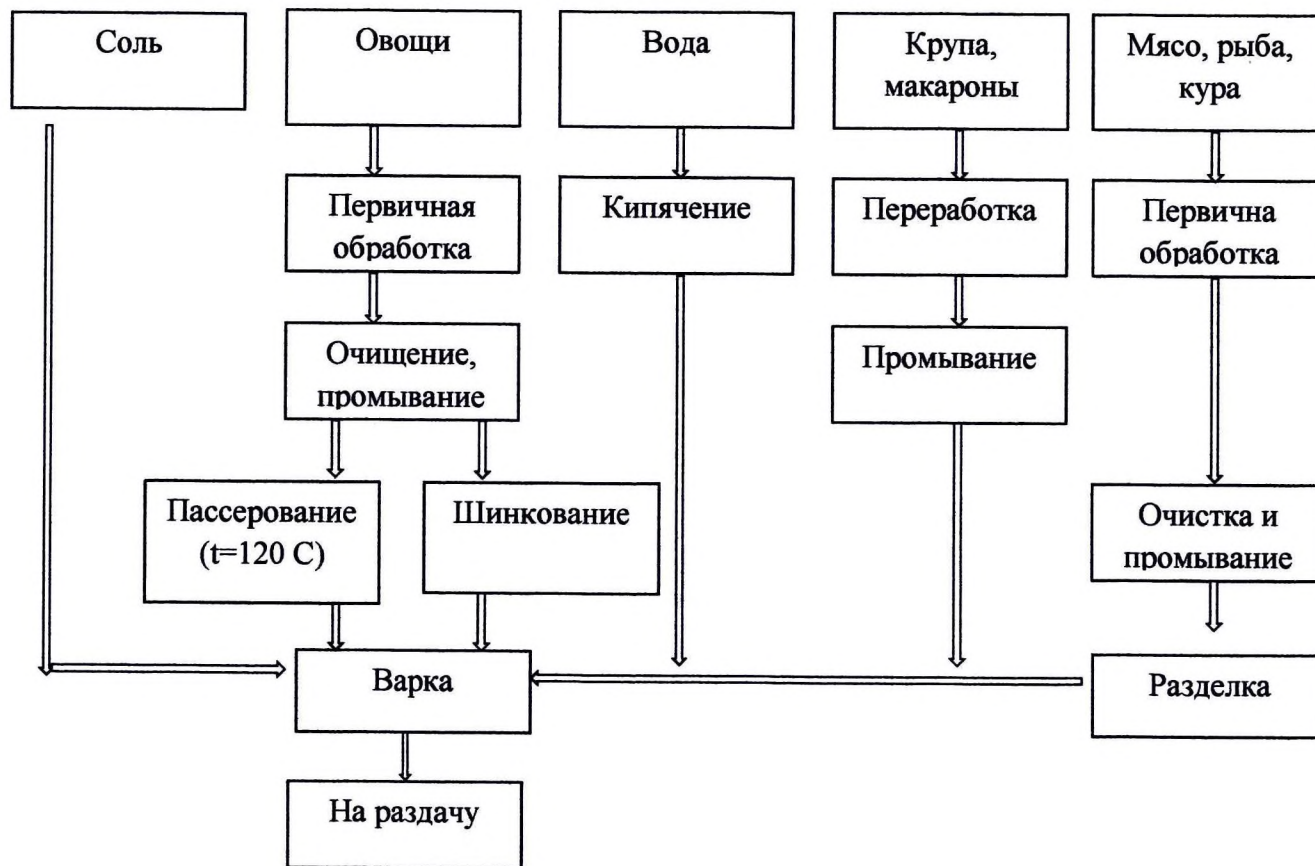
Основными задачами рабочей группы, отвечающей за внедрение системы ХАССП, в столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» являются:

- определение микробиологических, физических, химических и других факторов, возникающих при изготовлении продуктов питания на всех стадиях технологических процессов;
- определение вероятности появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);
- определение критических точек технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;
- установление критических пределов для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
- разработка необходимых предупреждающих (мониторинговых) мероприятий;
- установление системы контроля за опасными факторами посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками;
- разработка корректирующих мероприятий по устранению или уменьшению опасных факторов;
- установление процедур проверки эффективности функционирования системы ХАССП;
- установление документирующей системы регистрации полученных данных;
- обеспечение, доведение рабочих листов системы ХАССП на производственные участки, назначение лиц, ответственных за выполнение мероприятий.

Блок-схема технологического процесса



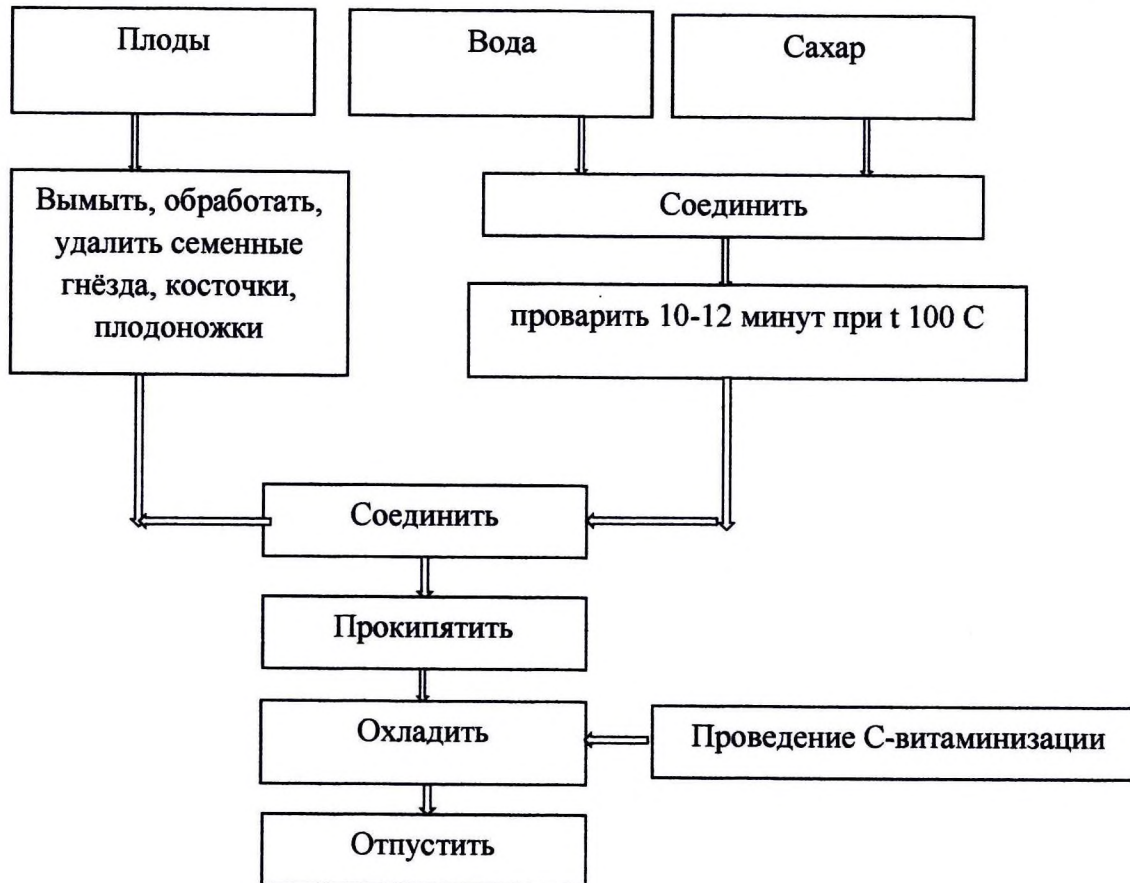
Блок-схема приготовления первых блюд



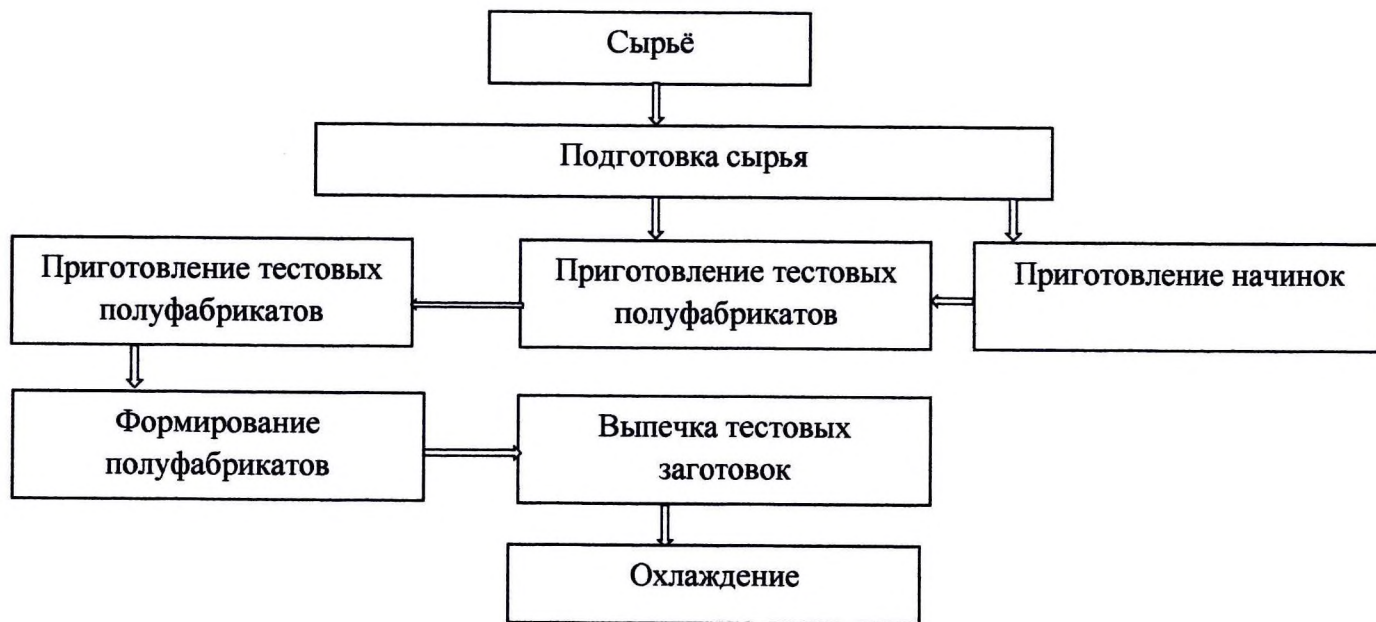
Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд



Блок-схема технологического процесса приготовления напитков



Блок-схема технологического процесса приготовления кондитерских изделий



**Блок-схема
технологического процесса предприятия общественного питания**



ПЕРЕЧЕНЬ УЧИТЫВАЕМЫХ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ И ОЦЕНКА ТЯЖЕСТИ ПОСЛЕДСТВИЙ НА ЗДОРОВЬЕ

Опасный фактор это – любой биологический, химический, физический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

Биологическими опасными факторами могут быть бактерии, паразиты, вирусы или иные живые организмы, которые могут сделать пищу небезопасной для употребления.

Химические риски разделяют на 3 группы.

1. Ненамеренно попавшие в пищу химикаты

а) Сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста растений и т. д.

б) Химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла и т. д.

в) Заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т. д.

2. Естественные возникающие факторы риска

Продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины.

3. Намеренно добавляемые в пищу химикаты

Консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки, и т.д.

Физическими опасными факторами могут быть физические предметы, случайно попавшие в пищевой продукт, и способные вызвать заболевание или нанести повреждений человеку. Например: стекло, металл, пластик, пленка, кости, камни, нитки, резина, щепки, ювелирные украшения, ногти, краска, штукатурка, шерсть, бумага, щетина и т. п.

Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления

Наименование	Опасный фактор	Краткое описание	Вероятность появления	Тяжесть последствий
Формирование ассортимента сырьевых и готовых продуктов	Биологический	Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта. Риски снижаются если имеется проработанный ассортиментный перечень сырья и готовой	1	1
	химический		1	1
	физический		1	1

Приемка и хранение сырья и готовой продукции	Биологический	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый	2	4
	химический,	рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму.	1	1
	физический	Риски снижаются если продукция сертифицирована, декларирована, находится в упаковке, соблюдены условия транспортировки.	2	3
Хранение охлажденных продуктов	Биологический	Если температура хранения готовых к употреблению продуктов превышает норму, высока вероятность роста опасных патогенных микробов.	3	3
	химический,	Возможно загрязнение продуктов во время хранения.	1	1
	физический	Риски снижаются если ведется контроль температурного режима	1	1
Хранение продуктов глубокой заморозки	Биологический	Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта.	2	2
	химический,	Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.	1	1
	физический		1	1
Хранение сухих пищевых продуктов	Биологический	Микробиологической опасности не определено, при условии, что	2	3
	химический,	продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся	1	1
	физический		1	1
Мойка/Санитарная обработка: -овощи и фрукты (свежие)	Биологический	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки.	2	2
	химический,	Также могут быть инородные объекты, синантропные	2	2
	физический	вредители в сырых продуктах	2	2
Подготовка сырых продуктов	Биологический	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий	2	2
	химический,	хранения, возможно физическое загрязнение во время подготовки.	1	1
	физический	Риски снижаются при соблюдении температурного режима и правил личной гигиены сотрудников	2	2
Кулинарная обработка	Биологический	В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее	4	4

	химический,	условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при несоблюдении температурно-временных условий. Возможно физическое загрязнение. Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	2	2
	физический		2	3
Хранение прошедших Кулинарную обработку и Охлажденных продуктов готовых к употреблению	Биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных условий	4	4
	химический		1	1
	физический		2	4
Комплектация и перевозка готовой продукции во второе здание	Биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных	4	3
	химический		1	1
	физический		2	3
Удаление отходов, мусора	Биологический	Риски отсутствуют	1	1
	химический,		1	1
	физический		1	
Оборудование	Биологический	Выживание патогенной микрофлоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде. Риски снижаются при соблюдении санитарной обработки оборудования	2	2
	химический,		2	2
	физический		2	3
Мойка	Биологический	Вероятность проявления химического фактора возрастает при неправильном использовании моющих средств во время мытья и ополаскивания посуды	1	1
	химический		1	3
	физический		1	1
Хранение на раздаче	Биологический	При соблюдении температурных условий хранения биологические риски снижаются	2	2
	химический,		1	1
	физический		1	1

Вероятность появления опасного фактора в практике предприятия, где 1 -вероятность равна нулю, 2 -незначительная, 3 - значительная и 4 -высокая;

Тяжесть последствий для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору, где 1 - легкая тяжесть, 2 - средняя тяжесть, 3 – тяжелые последствия, 4 – критические последствия.

Критические контрольные точки:

№	Наименование	Опасный фактор
ККТ№1	Получение продуктов	Присутствие в сырых м/о и их рост из-за нарушения температурных режимов транспортировки
ККТ№2	Хранение сырь	Возможен рост патогенных м/о
ККТ№3	Термическая обработка сырь	Недостаточность термической обработки

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность производственного контроля
1	Входной контроль поступающего сырь:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие сырь, материалов, в том числе упаковочных материалов, оборудования, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.	При поступлении и ежедневно
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности готовой продукции	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества и безопасности готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Оформление документации на вырабатываемую продукцию	Каждая партия

6	Контроль:	
6.1	обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6.2	ограничения перемещений работников и оборудования между зонами сырья, складских помещений и готовой продукции в помещениях и на территории предприятия	Постоянно
6.3	соблюдения технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
6.4	санитарно-технического состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции и отопления, энергообеспечения	Постоянно
6.5	наличия запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
6.6	наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
6.7	своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
6.8	проведение санитарных дней	Ежемесячно по графику
6.9	целостности электроламп, плафонов, термометров	Постоянно
7	Контроль за охраной окружающей среды, условиями труда на производстве:	
7.1	проверка исправности осветительных приборов, мощности используемых ламп и их количество в производственных помещениях	1 раз в неделю
7.2	проведение измерений параметров микроклимата (температура, влажность) во всех производственных помещениях	ежедневно
7.3	Организация:	
7.3.1	планово - предупредительного ремонта систем приточно-вытяжной вентиляции с последующим оформлением паспортов и акта проверки эффективности;	По плану
7.3.2	ремонта и своевременной замены элементов освещения	постоянно
7.4	проведение противогриппозных мероприятий:	постоянно

	- соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях; - проведение вакцинации против гриппа сотрудникам предприятия.	
7.5	обеспечение учёта выдачи специальной одежды, средств индивидуальной защиты в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации;	постоянно
7.6	контроль за наличием аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременным пополнением	постоянно
8	контроль за своевременностью прохождения сотрудниками: - медицинских осмотров; - гигиенической подготовки, аттестации;	при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год
9	контроль за наличием достаточного запаса и использованием санитарной одежды, организацией централизованной стирки санитарной одежды;	постоянно
10	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия;	постоянно
11	выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
12	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции:	
12.1	отсутствие грызунов	1 раз в месяц
12.2	отсутствие членистоногих	1 раз в месяц
13	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства, в том числе сбора, условиями хранения и сроками сдачи на дермеркуризацию отработанных ртуть содержащих ламп;	постоянно
14	контроль за ведением учетной документации	постоянно
15	Контроль условий транспортировки сырья и приготовления готовой продукции	постоянно
16	Разработка ППК и внесения правок при изменении условий производства, Нормативной документации	постоянно
17	Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора	По запросам
18	Направление в ТО Управления Роспотребнадзора по информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными	В соответствии со сроками, указанными в предписаниях об

лицами ТО Управления Роспотребнадзора проведении мероприятий по контролю (надзору)	устранении
--	------------

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора:

- получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;
- отравлениях работников, связанных с профессиональной деятельностью;
- заболеваниях населения, связанных с употреблением продукции цеха;
- получение неудовлетворительных результатов исследований выпускаемой продукции по показателям безопасности,
- авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения

Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- сырье, пищевые добавки, готовая продукция;
- технологические процессы;
- производственные и складские помещения;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения.

Микробиологические, санитарно-химические, вирусологические исследования питьевой воды из разводящей сети

Вид исследования	Объект исследования	Кол-во проб и кратность	Форма учета и регистрации результатов
Микробиологические исследования на ОМЧ, ОКБ, энтерококки, кишечную палочку	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (на выбор)	2 пробы 6 раз в год (март, май, июнь, июль, август, октябрь)	Протокол лабораторных исследований
Санитарно-химические исследования на запах, привкус, цветность, мутность рН, окисляемость, азот аммиака, азот нитритов, азот нитратов, хлориды, сульфаты, железо, фториды	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (на выбор)	2 пробы 6 раз в год (март, май, июнь, июль, август, октябрь)	Протокол лабораторных исследований

Вирусологические исследования на энтеровирусы, ротавирусы, норовирусы, астровирусы, вирус гепатита А	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (на выбор)	2 пробы 1 раз в год (апрель)	Протокол лабораторных исследований
--	--	------------------------------	------------------------------------

Исследования поступающего сырья и готовой продукции пищеблока на микробиологию, калорийность, нитраты, полноту термической обработки

Вид исследования	Объект исследования	Кол-во проб и кратность	Форма учета и регистрации результатов
Микробиологические исследования сырья пищеблока на патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонелла; <i>L.monocytogenes</i> ; КМФанМ; бактерии группы кишечных палочек, золотистый стафилококк	Мясо/рыба	1 проба 5 раз в год (март, июнь, июль, август, ноябрь)	Протокол лабораторных исследований
Микробиологические исследования продукции пищеблока на КМАФанМ, молочнокислые микроорганизмы, патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонелла, бактерии группы кишечных палочек, <i>L.monocytogenes</i> , золотистый стафилококк, дрожжи, плесень	Молоко, кисломолочные продукты, творог	1 проба 5 раз в год (март, июнь, июль, август, ноябрь)	Протокол лабораторных исследований
Микробиологические исследования готовых блюд пищеблока на патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонелла, КМАФанМ, бактерии группы кишечных палочек, золотистый стафилококк, бактерии рода <i>Proteus</i>	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда 5 раз в год (март, июнь, июль, август, ноябрь)	Протокол лабораторных исследований
Исследование рациона на химический состав и калорийность	Суточный рацион	1 проба 5 раз в год (март, июнь, июль, август, ноябрь)	Протокол лабораторных исследований

Исследование на нитраты	Овощи	1 проба 5 раз в год март, июнь, июль, август, ноябрь)	Протокол лабораторных исследований
Исследование на полноту термической обработки	Вторые блюда	1 проба 5 раз в год (март, июнь, июль, август, октябрь)	Протокол лабораторных исследований

Исследования смывов на наличие БГКП, яиц гельминтов и иерсиниозов

Вид исследования	Объект исследования	Кол-во проб и кратность	Форма учета и регистрации результатов
Исследования смывов на БГКП	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов 6 раз в год	Протокол лабораторных исследований
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов 1 раз в год (апрель)	Протокол лабораторных исследований
Исследование смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов 6 раз в год (февраль, апрель, июнь, июль, август, ноябрь)	Протокол лабораторных исследований

Измерения параметров микроклимата, уровня освещенности и уровня шума

Вид исследования	Объект исследования	Кол-во проб и кратность	Форма учета и регистрации результатов
Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха)	Рабочее место	2 рабочих места 2 раза в год (холодный и теплый период года)	Протокол лабораторных измерений
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных	Рабочее место	2 рабочих места 2 раза в год	Протокол лабораторных

помещениях			измерений
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 рабочих места 1 раз в год	Протокол лабораторных измерений

Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта

Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта осуществляют в соответствии со ст. 25 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 02.01.2000 и Постановлением Правительства РФ «Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» № 1263 от 29.09.97.

Периодичность и объем обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников столовой

Основание по приказу Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. №2-н	Периодичность осмотра	Участие врачей специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
Пункт 23 (Работы где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения. Транспортировки и реализации)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог; врач-дерматовенеролог; врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис, на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф; исследования на гельминтозы; мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка
Пункт 25 (работы в организациях деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог; врач-дерматовенеролог; врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис; мазок на гонорею; исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф; исследования на гельминтозы

**10. Микробиологические, санитарно-химические исследования питьевой воды из разводящей сети
ЗЦ ДЮТ» Зеркальный»**

Вид исследования	Объект исследования	Кол-во проб и периодичность	Форма учета и регистрации результатов
Микробиологические исследования питьевой воды на ОМЧ, ОКБ, энтерококки, кишечную палочку	Питьевая вода из разводящей сети зданий: -Медицинский пункт (кран в процедурной); -Главный корпус (кран в туалетной комнате); - Коттеджи №№1-5 (кран в туалетной комнате); -ФОК (кран в туалетной комнате); -Школа № 660 (кран в туалетной комнате); -Отдел дошкольного образования (кран в буфете-раздаточной). -Административный корпус; -Гараж	12 проб 6 раз в год (март, май, июнь, июль, август, октябрь)	Протокол лабораторных исследований
Санитарно-химические исследования питьевой воды на запах, привкус, цветность, мутность рН, окисляемость, азот аммиака, азот нитритов, азот нитратов, хлориды, сульфаты, железо, фториды	Питьевая вода из разводящей сети зданий: -Медицинский пункт (кран в процедурной); -Главный корпус (кран в туалетной комнате); - Коттеджи №№1-5 (кран в туалетной комнате); -ФОК (кран в туалетной комнате); -Школа № 660 (кран в туалетной комнате); -Отдел дошкольного образования (кран в буфете-раздаточной). -Административный корпус; -Гараж	12 проб 6 раз в год (март, май, июнь, июль, август, октябрь)	Протокол лабораторных исследований

**11. Микробиологические, санитарно-химические, паразитологические исследования воды бассейна
ЗЦ ДЮТ» Зеркальный»**

Вид исследования	Объект исследования	Кол-во проб и периодичность	Форма учета и регистрации результатов
Микробиологические исследования воды бассейна на ОКБ, энтерококи, кишечную палочку, золотистый стафилококк, синегнойную палочку колифаги	- вода бассейна до очистки - вода бассейна после очистки Чаша бассейна: - правый борт с поверхности и с глубины не менее 30см; - левый борт с поверхности и с глубины не менее 30см	6 проб 1 раз в месяц	Протокол лабораторных исследований
Санитарно-химические исследования воды бассейна на Рн, запах, цветность, мутность, содержание остаточного хлора, перманганатную окисляемость	Чаша бассейна - левый борт с поверхности и с глубины	2 пробы 1 раз в месяц	Протокол лабораторных исследований
Содержание остаточного хлора в воде бассейна	Чаша бассейна	Каждые 4 часа	Журнал учета содержания хлора
Паразитологические исследования воды бассейна на яйца гельминтов, цисты, ооцисты простейших	Чаша бассейна с поверхности и с глубины	2 пробы 1 раз в квартал (март, май, июль, ноябрь)	Протокол лабораторных исследований

12. Микробиологические, санитарно-химические, паразитологические исследования воды открытого водоема

Вид исследования	Объект исследования	Кол-во проб и периодичность	Форма учета и регистрации результатов
Микробиологические исследования воды открытого	Купальня озера: - левый борт с поверхности и с глубины	4 пробы 4 раза в год (май, июнь,	Протокол лабораторных

водоема на ОКБ, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, колифаги, энтерококки, кишечная палочка	- правый борт с поверхности и с глубины	июль, август)	исследований
Санитарно-химические исследования воды открытого водоема нацветность. Мутность, запах, взвешенные вещества, рН, БПК5, аммоний ион, нитриты, нитраты, ХПК. Нефтепродукты, железо, сульфаты, фосфаты, хлориды, сухой остаток, АПАВ	Купальня озера с поверхности и с глубины	2 пробы 4 раза в год (май, июнь, июль, август)	Протокол лабораторных исследований
Паразитологические исследования воды открытого водоема на я/г, цисты, ооцисты простейших	Купальня озера с поверхности и с глубины	2 пробы 4 раза в год (май, июнь, июль, август)	Протокол лабораторных исследований

13. Микробиологические, санитарно-химические, паразитологические исследования почвы

Вид исследования	Объект исследования	Кол-во проб и периодичность	Форма учета и регистрации результатов
Микробиологические исследования почвы на БГКП, индекс энтерококков, патогенные бактерии в т.ч. сальмонеллы	Зона рекреации пляж купальни	1 проба 4 раза в год (май, июнь, июль, август)	Протокол лабораторных исследований
Санитарно-химические исследования почвы на тяжелые металлы, мышьяк, нефтепродукты, бенз(а)пирен, пестициды, токсичность, гранулометрический состав	Зона рекреации пляж купальни (объединенная проба)	2 пробы 4 раза в год (май, июнь, июль, август)	Протокол лабораторных исследований
	Игровая территория отдела дошкольного образования (объединенная проба)	1 проба 1 раз в год (май)	

Паразитологические и энтомологические исследования почвы на я/г, личинки и куколки мух, цисты, возбудители инфекционных заболеваний	Зона рекреации пляж купальни (объединенная проба)	2 пробы 4 раза в год (май, июнь, июль, август)	Протокол лабораторных исследований
	Игровая территория отдела дошкольного образования (объединенная проба)	2 пробы 1 раз в год (май)	

14 Микробиологические и паразитологические исследования смывов с объектов ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»

Вид исследования	Объект исследования	Кол-во проб и периодичность	Форма учета и регистрации результатов
Исследования смывов на БГКП	-ФОК, бассейн: в раздевалках со шкафов, скамеек, ручки дверей, кранов, поручней бассейна, подоконников	5 смывов 4 раза в год (март, июнь, август, ноябрь)	Протокол лабораторных исследований
	-Отдел дошкольного образования младшая и старшая группа: с мебели, батарей, подоконников, штор, постельного белья, в туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков	5 смывов 2 раза в год (март, ноябрь)	
Исследования смывов на яйца гельминтов	- ФОК, бассейн: в раздевалках со шкафов, скамеек, ручки дверей, кранов, поручней бассейна, подоконников	5 смывов 4 раза в год (март, июнь, август, ноябрь)	Протокол лабораторных исследований
	- Школа № 660 (в начальных и старших классах: с мебели, парт, с батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков	5 смывов 1 раза в год (август)	

	-Отдел дошкольного образования младшая и старшая группа: с мебели, батарей, подоконников, штор, постельного белья, в туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков	10 смывов 1 раз в год (март)	
--	--	------------------------------	--

15. Лабораторные и инструментальные исследования микроклимата, искусственной освещенности, уровня шума, уровня вибрации и электромагнитных полей в зданиях ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»

Вид исследования	Объект исследования	Кол-во проб и периодичность	Форма учета и регистрации результатов
Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	-Школа №660 (классы, кабинеты) - ФОК (зал игровых видов спорта, гимнастический зал, зал релаксации, бассейн, зал хореографии) - Спальные корпуса коттеджей №№1,2,3,4,5, гл. корпуса - Отдел дошкольного образования (младшая и старшая группы)	2 раза в год (в холодный и теплый период)	Протокол лабораторных измерений
Параметры искусственной освещенности	-Школа №660 (классы, кабинеты) - ФОК (зал игровых видов спорта, гимнастический зал, зал релаксации, бассейн, зал хореографии) - Спальные корпуса коттеджей №№1,2,3,4,5, гл. корпуса - Отдел дошкольного образования (младшая и старшая группы)	1 раз в год	Протокол лабораторных измерений
Параметры электрических, магнитных, электромагнитных полей	Школа №660 классы и кабинеты оборудованные электронными системами обучения	1 раз в год	Протокол лабораторных измерений
Параметры уровня шума	-Школа №660 (классы и кабинеты, оборудованные электронными системами обучения) - ФОК (зал игровых видов спорта,	2 раза в год	Протокол лабораторных измерений

	гимнастический зал, зал релаксации, бассейн, зал хореографии)		
--	---	--	--

Итоговое количество лабораторных исследований ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»
Сводная таблица за год

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования	Кратность исследований	Итого исследований в год
1	Микробиологические исследования питьевой воды из разводящей сети на ОМЧ. ОКБ, энтерококки, кишечную палочку	Пищеблок, медицинский пункт, главный корпус, коттеджи №№1,2,3,4,5, физкультурно-оздоровительный комплекс, школа №660, отдел дошкольного образования, административный корпус, гараж	14 проб 6 раз в год (март, май, июнь, июль, август, октябрь)	84 исследования
2	Санитарно-химические исследования питьевой воды из разводящей сети на запах, цветность, мутность, рН, окисляемость, аммоний, нитраты, нитраты, хлориды, сульфаты, железо, фториды	Пищеблок, медицинский пункт, главный корпус, коттеджи №№1,2,3,4,5, физкультурно-оздоровительный комплекс, школа №660, отдел дошкольного образования, административный корпус, гараж	14 проб 6 раз в год (март, май, июнь, июль, август, октябрь)	84 исследования
3	Вирусологические исследования питьевой воды на энтеровирусы, ротавирусы, норовирусы, астровирусы, вирус гепатита А	Пищеблок	1 проба 1 раз в год (апрель)	1 исследование
Итого по лабораторным исследованиям питьевой воды				169 исследований
4	Микробиологические исследования воды бассейна на ОКБ, энтерококки,	Бассейн	6 проб 1 раз в месяц	72 исследования

	кишечную палочку, золотистый стафилококк. Синегнойную палочку			
5	Санитарно-химические исследования воды бассейна на запах. Цветность, мутность, рН, содержание остаточного хлора, перманганатную окисляемость	Бассейн	2 пробы 1 раз в месяц	24 исследования
6	Паразитологические исследования воды бассейна на яйца гельминтов, цисты. ооцисты простейших	Бассейн	2 пробы 4 раза в год (март, май, июль, ноябрь)	8 исследований
Итого по лабораторным исследованиям воды бассейна				104 исследования
7	Микробиологические исследования воды открытого водоема на ОКБ. патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, колифаги, энтерококк, кишечную палочку	Купальня озера	4 пробы 4 раза в год (май, июнь, июль, август)	16 исследований
8	Санитарно-химические исследования воды открытого водоема на цветность, мутность, запах, взвешенные вещества, рН. БПК5, аммоний ион, нитриты, нитарты, ХПК, нефтепродукты, железо, сульфаты, фосфаты, хлориды, сухой остаток, АПАВ	Купальня озера	2 пробы 4 раза в год (май, июнь, июль, август)	8 исследований

9	Паразитологические исследования воды открытого водоема на яйца гельминтов, цисты, ооцисты простейших	Купальня озера	2 пробы 4 раза в год (май, июнь, июль, август)	8 исследований
Итого по лабораторным исследованиям воды открытого водоема				32 исследования
10	Микробиологические исследования почвы на БГКП, индекс энтерококков, патогенные бактерии в т.ч. сальмонеллы	Пляж купальни	1 проба 4 раза в году (май, июнь, июль, август)	4 исследования
11	Санитарно-химические исследования почвы на тяжелые металлы, мышьяк, нефтепродукты, бенз(а)пирен, пестициды, токсичность, гранулометрический состав	Пляж купальни Игровая территория отдела дошкольного образования	2 пробы 4 раза в год (май, июнь, июль, август) 1 проба 1 раз в год (май)	9 исследований
12	Паразитологические и энтомологические исследования почвы на яйца гельминтов, личинки и куколки мух, цисты, возбудители инфекционных заболеваний	Пляж купальни Игровая территория отдела дошкольного образования	2 пробы 4 раза в год (май, июнь, июль, август) 2 пробы 1 раз в год (май)	10 исследований
Итого по лабораторным исследованиям почвы				23 исследования
13	Исследования смывов на наличие БГКП	Пищеблок ФОК (бассейн)	10 смывов 6 раз в год (февраль, апрель, июнь, июль, август, ноябрь) 5 смывов 4 раза в год (март, июнь, август, ноябрь)	90 исследований

		Отдел дошкольного образования	5 смывов 2 раза в год (март, ноябрь)	
Итого лабораторных исследований смывов на БГКП				90 исследований
14	Исследования смывов на наличие яйца гельминтов	Пищеблок	10 смывов 1 раз в год (апрель)	45 исследований
		Фок (бассейн)	5 смывов 4 раза в год (март, июнь, август, ноябрь)	
		Школа №660	5 смывов 1 раз в год (август)	
		Отдел дошкольного образования	10 смывов 1 раз в год (март)	
Итого лабораторных исследований смывов на яйца гельминтов				45 исследований
15	Исследование смывов на наличие иерсиниозов	Пищеблок	5 смывов 6 раз в год (февраль, апрель, июнь, июль, август, ноябрь)	30 исследований
Итого лабораторных исследований смывов на наличие иерсиниозов				30 исследований
16	Микробиологические исследования поступающего сырья на патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонелла, <i>L.monocytogenes</i> , КМФанМ, бактерии группы кишечных палочек, золотистый стафилококк	Мясо/рыба	1 проба 5 раз в год (март, июнь, июль, август, ноябрь)	5 исследований

17	Микробиологические исследования поступающей продукции пищеблока на КМФАнМ, молочнокислые микроорганизмы, патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонелла, бактерии группы кишечных палочек, <i>L.monocytogenes</i> , золотистый стафилококк, дрожжи, плесень	Молоко, кисломолочные продукты, творог	1 проба 5 раз в год (март, июнь, июль, август, ноябрь)	5 исследований
18	Микробиологические исследования готовых блюд пищеблока на патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонелла, КМФАнМ, бактерии группы кишечных палочек. Золотистый стафилококк, бактерии рода <i>Proteus</i>	Готовая продукция пищеблока	2 блюда 5 раз в год (март, июнь, июль, август, ноябрь)	10 исследований
19	Исследование рациона на химический состав и калорийность	Готовая продукция пищеблока	1 проба 5 раз в год (март, июнь, июль, август, ноябрь)	5 исследований
20	Исследование овощей на нитраты	Овощи	1 проба 5 раз в год (март, июнь, июль, август, ноябрь)	5 исследований
21	Исследование на полноту термической обработки	Вторые блюда	1 проба 5 раз в год (март, июнь, июль, август, ноябрь)	5 исследований
Итого лабораторных исследований поступающего сырья, продуктов и готовой продукции пищеблока				35 исследований
22	Исследование параметров микроклимата (температура воздуха, относительная	Пищеблок	2 точки 2 раза в год (апрель, ноябрь)	62 измерения

	влажность, скорость движения воздуха	Школа №660 начальные и старшие классы ФОК (зал игровых видов спорта, гимнастический зал, зал релаксации, бассейн, зал хореографии) - Спальные корпуса коттеджей №№ 2,3,4,5, гл. корпуса - Отдел дошкольного образования (младшая и старшая группы)	2 точки 2 раза в год (апрель, ноябрь) 5 точек 2 раза в год (апрель, ноябрь) 20 точек 2 раза в год (апрель, ноябрь) 2 точки 2 раза в год (апрель, ноябрь)	
Итого по лабораторным измерениям микроклимата				62 измерения
23	Исследование параметров искусственной освещенности	Пищеблок Школа №660 начальные и старшие классы ФОК (зал игровых видов спорта, гимнастический зал, зал релаксации, бассейн, зал хореографии) - Спальные корпуса коттеджей №№ 2,3,4,5, гл. корпуса - Отдел дошкольного образования (младшая и старшая группы)	2 точки 1 раз в год (ноябрь) 2 точки 1 раз в год 5 точке 1 раз в год (ноябрь) 20 точке 1 раз в год (ноябрь) 2 точки 1 раз в год (ноябрь)	31 измерение
Итого лабораторных измерений параметров искусственной освещенности				31 измерение
	Исследование параметров электромагнитных излучений	Школа №660 классы оборудованные электронными системами обучения	14 точек 1 раз в год (ноябрь)	14 измерений

Итого лабораторных измерений параметров электромагнитных излучений			14 измерений
Исследование параметров уровня шума	Пищеблок	2 точки 1 раз в год (апрель)	40 измерений
	Школа №660 классы оборудованные электронными системами обучения ФОК (зал игровых видов спорта, гимнастический зал, зал релаксации, бассейн, зал хореографии)	14 точек 2 раза в год (апрель, ноябрь) 5 точек 2 раза в год (апрель, ноябрь)	
Итого по лабораторным измерениям параметров уровня шума			40 измерений

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

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
3. Ведомость контроля за рационом питания (нормы)
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
6. Гигиенический журнал (сотрудники).
7. Журналы учета кварцевания.
8. Журнал обязательного осмотра кожных покровов и видимых слизистых, волосистой части головы несовершеннолетних.
9. Журнал учета инфекционных заболеваний (форма № 60).
10. Журнал проведения бесконтактной термометрии детям в отрядах.
11. Журнал проведения бесконтактной термометрии сотрудников.

11. Своевременное информирование Роспотребнадзора, органов местного самоуправления об аварийных ситуациях, нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

Своевременное информирование территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Выборгском районе (8-81378-220-31), органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

- отключение электроэнергии - Заместитель директора по ИТЭ
- выхода из строя холодильного и технологического оборудования - Заместитель директора по питанию;
- отсутствие горячей воды - Заместитель директора по ИТЭ;
- аварии канализационной системы - Заместитель директора по ИТЭ;
- сообщение об инфекционном заболевании, отравлении – начальник медицинской службы

Директор
ЗЦДЮТ «Зеркальный» ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»



А.В. Николаев