

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга

«РАДУГА»

ИНН 7815028593 КПП 784201001

юр. адрес: 191024, Санкт-Петербург, ул. Конная, дом 9, лит. А

т: 577-13-27 т/ф: 577-12-27

e-mail: douraduga.cent@mail.ru

ПРИКАЗ

« 22 » августа 2025 г.

№ 89/3 - од

Об утверждении Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности (с применением принципов ХАССП)

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г. (в редакции от 08.08.2024г.) № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 19.08.2024г.), учитывая требования СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 012/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14 июля 2021 года) и ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управлением качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», с целью проведения лабораторных исследований и испытаний, обеспечения бесперебойной работы образовательного учреждения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности (с применением принципов ХАССП) на 2025- 2026 учебный год со следующим содержанием:

1. Общие положения
2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
3. Для реализации Программы производственного контроля в ГБДОУ детский сад Центрального района СПб «Радуга» имеется следующий набор документов:
4. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
5. Перечень различных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению (аттестация).

7. План производственного контроля за условиями труда работников и пребывания воспитанников.
 8. План мероприятий по противоэпидемическому контролю.
 9. Программа предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях.
 10. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ГБДОУ детском саду Центрального района СПб «Радуга» в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
 11. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ГБДОУ детского сада Центрального района СПб «Радуга».
 12. Перечень возможных аварийных ситуаций, о которых необходимо информировать территориальный отдел Роспотребнадзора.
 13. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП:
 - 13.1. Общие положения
 - 13.2. Анализ рисков
 - 13.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)
 - 13.4. Разработка системы мониторинга ККТ
 - 13.5. Система мониторинга
 - 13.6. Разработка корректирующих действий
 - 13.7. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению
 - 13.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП
 - 13.9. Разработка процедур проверки системы ХАССП
 - 13.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.
 14. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, родителей воспитанников об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарному благополучию.
 15. Повышение квалификации работников ОУ по организации питания.
 16. Заключение.
2. Ознакомить работников ОУ с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности (с применением принципов ХАССП).
- Ответственный- Литвиненко, заместитель заведующего
3. Афанасьевой С.К., воспитателю, разместить Программу на сайте ОУ.
4. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.Н. Тимофеева