

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДС ОБ №7
пгт Ильского
МО Северский район
Приказ № 23\1 от 09.01.2024г

_____ Н.А.Алимова

ПРОГРАММА

Производственного контроля основана на принципах ХАССП, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) , установленными в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад общеразвивающего вида № 7 пгт .Ильский, ул. Пионерская, 36

с 09.01.2024 по 10.01.2026г.

Основание: СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий». Федеральный закон «о государственном контроле(надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» от 31.07.2020г №248-ФЗ.(последняя редакция).

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида №7	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Алимова Наталья Александровна т. 69-6-47	
Юридический адрес:	353230 пгт .Ильский, ул. Пионерская, 36	
Фактический адрес:	353230 пгт .Ильский, ул. Пионерская, 36	
Количество работников:	28человек.	
Количество обучающихся:	142 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 1022304546791	19.06.2013
ОГРН	1234567890352	
ИНН	2348019420	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2230	10.10.2010

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 31.07.2020 г. № 248-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

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

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, ... (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

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

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом... работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности ... и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. 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»;*
- *СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- *СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;*
- *СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;*
- *СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
- *СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;*
- *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»;*
- *ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;*
- *ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;*
- *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»;*
- *Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»;*
- *Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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»;*
- *ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;*
- *ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».*

2. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; – <...> 	Распоряжение от 23.04.2019 № 1973
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений; – контроль качества питания и культурой приема пищи детьми. – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; – 	Приказ от 07.05.2019 № 68
3	Медицинская сестра диетическая Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> – контроль организации питания (бракераж сырой и готовой продукции) – контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль состояния здоровья работников, соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – отслеживание витаминизации блюд; – контроль соблюдения санитарных 	Приказ от 01.02.2018 № 3\I-Л

		<p>требований к содержанию помещений и территории;</p> <p>– ведение учетной документации;</p>	
4	Заместитель заведующего по АХР	<p>– Контроль поступающей продукции на пищеблок (сопроводительная документация)</p> <p>– ведение учетной документации;</p> <p>– разработка мер по устранению выявленных нарушений;</p> <p>– контроль охраны окружающей среды;</p> <p>– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию складских помещений и холодильного оборудования</p> <p>–</p>	Приказ от 10.02.2017 № 14-Л

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	<p>Температура воздуха</p> <p>Кратность обмена воздуха</p> <p>Относительная влажность воздуха</p>	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового	1 раз в год и внепланово	Помещения, где есть	СанПиН 1.2.3685-	Протокол, журнал

		давления	– после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	21, МУК 4.3.2194-07	инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, этихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологических и санитарно-химический контроль	1 раз в год перед началом летне-оздоровительного периода	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)		
				Пиццеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	1 раз в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП .1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		

		<i>химического состава блюд рецептуре</i>				
		<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Третьи блюда (1 проба)</i>		
	<...>					

4. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
	организаций)			стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
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 Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью — 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и имеющих отношение к продуктам питания и раздачей готовой пищи 1 раз в год.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских

осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

Приложения к Разделу № 4:

№ п/п	Профессия	Количество чел овек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	<i>Заведующий</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
2	<i>Зам.заведущего по Х.Р.</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
3	<i>Медицинская сестра диетическая</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
4	<i>Делопроизводитель</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
5	<i>Старший воспитатель</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
6	<i>Воспитатель</i>	<i>9</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
7	<i>Музыкальный работник</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
8	<i>Инструктор по физической культуре</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
9	<i>Учитель-логопед</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
10	<i>Младший воспитатель</i>	<i>4</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
11	<i>Работники пищеблока</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
12	<i>Технический персонал</i>	<i>3</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
13	<i>Сторожа</i>	<i>3</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>31</i>		

5. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	<i>Образовательная</i>	<i>от 24.08.2011 № 02679</i>
2	<i>Медицинская</i>	<i>от 23.04.2013 № ЛО-23-01-005751</i>
	<i><...></i>	

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
<i>Санитарное состояние территории</i>	<i>Кратность и качество уборки</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно (утром и вечером)</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>
<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество: – текущей уборки;</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>Диетсестра, заместитель заведующего по ХР</i>
	<i>– генеральной уборки</i>		<i>Ежедневно (по графикам)</i>	
<i>Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами</i>	<i>Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов</i>	<i>Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>1 раз в три месяца</i>	<i>Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса Д, а также на вывоз отходов I класса опасности</i>
<i>Санитарное состояние хозяйственной площадки</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17</i>	<i>2 раза в неделю</i>	<i>Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по ХР</i>
	<i>Очистка хозяйственной площадки</i>		<i>2 раза в неделю</i>	<i>Дворник</i>
<i>Рабочие растворы дезинфекции</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Диетсестра</i>
<i>Дезинсекция</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СанПиН 3.5.2.3472-17</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР,</i>

				<i>рабочий по обслуживанию здания</i>
	<i>– обследование</i>		<i>1 раз в месяц</i>	<i>Специализированная организация</i>
	<i>– уничтожение</i>		<i>По необходимости</i>	
<i>Дератизация</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СП 3.5.3.3223-14</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР,</i>
	<i>– обследование</i>		<i>Ежемесячно</i>	<i>Специализированная организация</i>
	<i>– уничтожение</i>		<i>Весной и осенью, по необходимости</i>	
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>– наличие и состояние осветительных приборов;</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>
	<i>– наличие, целостность и тип ламп</i>			
<i>Микроклимат помещений</i>	<i>– температура воздуха;</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>
	<i>– кратность проветривания;</i>			
	<i>– влажность воздуха (склад пищеблока)</i>		<i>Ежедневно</i>	<i>Повар</i>
<i>Шум</i>	<i>– наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>
	<i>– условия работы оборудования</i>	<i>План технического обслуживания</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)</i>
<i>Песок в песочницах</i>	<i>– состояние песка;</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>После каждой прогулки</i>	<i>Старший воспитатель</i>
	<i>– наличие крышки на песочнице</i>			
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>

	<p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p>			
	<p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)</p>			
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>План-график технического обслуживания</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
<...>				

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

<i>Приемка пищевой продукции и сырья</i>	<p>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>– условия доставки продукции транспортом;</p> <p>– ...</p>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Зам.зав.поХ.Р. Медицинская сестра диетическая ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>	
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>	
	– время смены кипяченной воды;		<i>Каждые три часа</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>	
	– температура и влажность на складе;		<i>Ежедневно</i>		<i>Зам.зав.поХ.Р.</i>
	– температура холодильного				

	<i>оборудования;</i> – ...			
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	<i>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
	<i>– поточность технологических процессов;</i>			<i>Повар</i>
	<i>– температура готовности блюд;</i> – ...		<i>Каждая партия</i>	
<i>Готовые блюда</i>	<i>– суточная проба;</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>
	<i>– дата и время реализации готовых блюд;</i> – ...		<i>Каждая партия</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	<i>– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
	<i>– состояние оборудования, инвентаря и посуды</i>			<i>Медицинская сестра диетическая, заместитель заведующего по ХР</i>
	<i>– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;</i> – ...			<i>Повар</i>
<i><...></i>				
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
<i>Мебель и оборудование</i>	<i>Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>2 раз в год, сентябрь, февраль</i>	<i>Медработник</i>

	<i>расстановка</i>			
	<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Медработник Старший воспитатель</i>
<i>Показатели образовательного процесса</i>	<i>Режим дня групп</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в неделю</i>	<i>Старший воспитатель</i>
<i><...></i>				

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

<i>Здоровье</i>	<i>Утренний прием детей, термометрия</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Воспитатели, медработник</i>
	<i>Вакцинация</i>	<i>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</i>	<i>В соответствии с национальным календарем профилактических прививок</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Осмотр воспитанников на педикулез</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медработник</i>
<i>Профилактика заболеваний</i>	<i>Оздоровление</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Июнь, июль, август</i>	<i>Воспитатели</i>
	<i>Проведение ограничительных мероприятий</i>	<i>Программа мероприятий</i>	<i>При решении Роспотребнадзора</i>	<i>Медработник</i>
<i><...></i>				

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

<i>Состояние здоровья работников пищеблока</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока</i>	<i>Медработник</i>
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Обучение и аттестация работников пищеблока</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)</i>		<i>Один раз в два года</i>	
<i><...></i>				

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам.заведующего по Х.Р.</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам.заведующего по Х.Р.</i>
<i>Журнал регистрации контроля посещаемости в ДОУ</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Журнал контроля доброкачественности скоропортящейся пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Журнал регистрации С-витаминизации третьих блюд</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Журнал регистрации кварцевания на пищеблоке</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повар</i>
<i>Журнал регистрации кварцевания в ДОУ</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Журнал контроля температурного режима в группах ДОУ</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Журнал контроля организации питания в ДОУ</i>	<i>Выборочно Еженедельно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Журнал контроля за закладкой продуктов на пищеблоке</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Журнал регистрации времени смены кипяченой воды на пищеблоке и выдачи на группы</i>	<i>Ежедневно Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Повар Медицинская сестра диетическая.</i>
<i>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</i>	<i>По факту</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>

<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>
<i>Журнал регистрации инструктажей по технике безопасности</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>
<i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Контроль своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал предупредительного контроля за образовательным процессом</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Старший воспитатель</i>
<i>Журнал оперативного контроля за образовательным процессом</i>	<i>2 раза в месяц</i>	<i>Старший воспитатель</i>
<i>Журнал текущего контроля за образовательным процессом</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Старший воспитатель</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Журнал визуального осмотра территории ДОУ</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Журнал регистрации разведения дезинфицирующих средств</i>	<i>По факту</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
<i>Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> <i>прекращение работы пищеблока;</i> <i>сокращение рабочего дня;</i> <i>организация подвоза воды для технических целей;</i>
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> <i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</i>

		<ul style="list-style-type: none"> • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
3.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики</i>	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	<i>Пожар</i>	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности
	<...>	

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>На 2 года , и по необходимости</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
3	<i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>

4	<i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</i>	<i>1 раз в 5 лет</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
5	<i>Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i>	<i>При приеме на работу и 1 раз в год, по необходимости</i>	<i>Медицинская сестра диетическая</i>
6	<i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением аккредитованной лаборатории, в установленном порядке</i>	<i>По договору</i>	<i>Заведующий Медицинская сестра диетическая</i>
7	<i>Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>
8	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Заведующий Заместитель заведующего по ХР</i>

Программу разработала:

*Ответственный по питанию
медицинская сестра диетическая*

Уважаева А.С.