

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
комбинированного вида
Северо-Енисейский детский сад № 4 «Жарки»
663282, Красноярский край, гп Северо-Енисейский, ул Донского, 41а
Тел.: (8391-60)22-4-11 E-mail: sad4-se@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ №4 «Жарки»

Черных Ю.В.

Приказ № 14-п от «10» марта 2025г



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ с
применением принципов ХАССП
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
комбинированного вида «Северо-Енисейский детский сад №4 «Жарки»**

гп Северо-Енисейский

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие положения.
2. Паспорт программы
3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью.
4. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде.
5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
6. Порядок организации проведения производственного контроля:
 - 6.1. Контроль условий транспортировки, хранения продуктов, приготовления и реализации готовых блюд на пищеблоке.
 - 6.2. Контроль санитарного состояния пищеблока.
 - 6.3. Перечень критических контрольных точек.
 - 6.4. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
 - 6.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей.
 - 6.6. Перечень, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.
 - 6.7. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
 - 6.8. Документы для мониторинга качества и безопасности выпускаемых продуктов.
 - 6.9. Перечень отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.
7. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
8. Перечень приложений.

1. Общие положения.

Настоящая Программа производственного контроля муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения комбинированного вида «Северо-Енисейский детский сад №4 «Жарки» (далее МБДОУ №4 «Жарки») устанавливает порядок проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства с применением принципов ХАССП. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательном дошкольном учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

1. Требования к производственным и вспомогательным помещениям;
2. Требование к оборудованию, инвентарю и посуде;
3. Требование к технологическим процессам;
4. Перечень критических контрольных точек производства;
5. Порядок мониторинга за контролем качества пищевой продукции;
6. Установление порядка действий в случае отклонения значений;
7. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой продукции;
8. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации, дезинсекции на производстве.

2. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение комбинированного вида «Северо-Енисейский детский сад №4 «Жарки» (далее МБДОУ №4 «Жарки»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование; 2) медицинская: - по оказанию первичной доврачебной медикосанитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; - оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); - проведению медицинских осмотров
Юридический адрес:	663282, Красноярский край, Северо-Енисейский район, гп
Фактический адрес:	Северо-Енисейский, ул. Донского, д.41 «А»

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с цокольным этажом
Площадь здания	1308,3 кв.м.
Площадь территории	4202 кв.м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

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

Телефон	8(39160)22-4-11
Электронный адрес	sad4-se@yandex.ru
ИНН	2434001755
ОКТМО	04649000
ОГРН	1082454001013
КПП	243401001

Штат работников учреждения в себя включает следующие должности:

Наименование подразделения	Персонал	Кол-во, чел.	ВСЕГО
Администрация	Заведующий ДОУ	1	2
	Старший воспитатель	1	
Служебно-бытовой	Учитель -логопед	1	27
	Учитель-дефектолог	1	
	Педагог-психолог	1	
	Музыкальный руководитель	1	
	Инструктор по физической культуре	2	
	Педагог-психолог	1	
	Воспитатель	8	
	Младший воспитатель	7	
	Повар	2	
	Кухонный работник	1	
	Заведующий хозяйством	1	
	Делопроизводитель	1	
Прочие	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и служебных помещений	1	7
	Дворник	2	
	Уборщик служебных помещений	2	
	Машинист по стирке белья	1	
	Кастелянша	1	
ИТОГО	36		

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил осуществляется визуально.

Визуальный контроль осуществляется заведующим, медицинским работником.

Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- вырабатываемая продукция в соответствии с утвержденным ассортиментом

3. ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАННЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ, В СООТВЕТСТВИИ С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ;
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;
3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1;
4. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ;
5. Федеральный Закон №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
6. Федеральный Закон от 17.09.1998 г. № 157 -ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
7. Федеральный Закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;
8. 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, выполнение работ или оказание услуг»;
9. СП 2.3.2.1078- 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Единые санитарно - эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299;
10. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
11. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
12. 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»;
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
14. СП 1.1.2193.07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 с СП 1.1.1058 -01»
15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
17. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" от 28 января 2021 года N 4 (с изменениями на 25 мая 2022 года) Срок действия определен до 01.09.2027 года.
18. Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
19. Приказ № 176 от 28.05.2001г. О совершенствовании системы расследования и учета профессиональных заболеваний в Российской Федерации»
20. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (действителен до 01.01.2027г)

21. СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;

22. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ст. 5 (с изменениями на 18 октября 2016 года)

23. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; (с изменениями на 23 сентября 2022 года)

24. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; (Пункт 3 части 3 статьи 10; ст.4, ст.5 ст.14, ст.21, ст.17(с изменениями на 25 ноября 2022 года)

25. ТР ТС 021/2011 «О безопасной пищевой продукции»;

26. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; (с изменениями на 14 сентября 2018 года)

27. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

28. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

29. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; (с изменениями на 23 сентября 2022 года)

30. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

31. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

32. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

33. ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"

34. ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

35. ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (с изменениями на 5 октября 2021 года)

36. ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (с изменениями на 15 февраля 2023 года)

37. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры", Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 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",

38. приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014г. №125-Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

39. ГОСТ Р 51705.1-2024 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

40. Процедуры, основанные на принципах ХАССП;

41. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. № 299 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

42. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.04.2011 г. №342н «Об утверждении Порядка проведения аттестации

рабочих мест по условиям труда»;

43. "МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.03.2022).

44. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями на 24 июля 2023 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2023 года)

45. Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (Собрание законодательства РФ, №26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, №31, ст.4431) (с изменениями на 4 августа 2023 года) (редакция, действующая с 1 октября 2023 года)

46. Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) (с изменениями на 24 июля 2023 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2023 года)

47. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 14 ноября 2023 года) (редакция, действующая с 27 февраля 2024 года)

48. МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;

4. Требование к оборудованию, инвентарю и посуде.

План-схема представлена с целью наглядного представления пищеблока дошкольного учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. **(Приложение План-схема).**

Используемое технологическое оборудование, изготовлено из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, которое даёт возможность производить его мойку, очищение и дезинфекцию.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

В случае, если оборудование неисправно, на него устанавливается табличка «Неисправно» обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причине неисправности оборудования заносится в ***«Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования»***.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов □ цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров);
- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;
- для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда»

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно - бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно организация проводит поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт поверки, хранящийся в кабинете заведующего в папке «Акты проверки».

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объема. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи имеют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°С) во второй ванне обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках.

Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и храниться отдельно.

Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

Используемая посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) из нержавеющей стали.

Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.).

Столовая посуда, чашки после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45°C, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °C в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках.

Стол в групповой после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства.

В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы в группах и на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками.

Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными

трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока столовой ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Запись о проведении заносится в *«Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений»*.

5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ № 4 «Жарки» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками не доброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль (ППОПМ1-производственная программа обязательных предварительных мероприятий) поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журналах *«Входного контроля»* и *«Журнал бракеража скоропортящегося продукта»*. Журналы хранятся в течение года.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в

соответствии с нормативно-технической документацией, соблюдая товарное соседство.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании (ППОПМ2, ППОПМ3, ППОПМ4) осуществляется ежедневно, результаты заносятся в бланк учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в бланк учета температуры и влажности в складских помещениях.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 30 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – согласно маркировки указанной производителем.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя.

Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

При обработке овощей соблюдаются следующие требования (ППОПМ5):

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 $\pm$ 2 $^{\circ}$ C.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промываются в проточной воде и выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при

температуре от +2 до +6°C. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты раскладывают порционно в чашки непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав согласно санитарных правил.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порцию мяса подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2°C.

Сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180/220°C в течение 20-30 мин.

Яйца варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется профессиональный блендер.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

Обработку яиц проводят в цехе для обработки курного яйца, используя для этих целей промаркированные ванны и емкости в следующем порядке:

- обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

Крупы не содержать посторонних примесей. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 14°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в **«Журнал витаминизации»**.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в следующих журналах:

- ✓ **«Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;**
- ✓ **«Журнал контроля температуры готовой пищевой продукции»**, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком(в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду(банки, контейнеры)с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора их ранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых не инфекционных заболеваний(отравлений)не допускается:

- ✓ Использование пищевых продуктов, указанных в **Приложении (Перечень недопустимых продуктов)**;

- ✓ Изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов ,а так же блинчиков с мясом или с творогом ,макарон пофлотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки),форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);окрошек и холодных супов;

- ✓ Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых- продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);овощей и фруктов с наличием плесени признаками гнили.

В организации организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том

числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленными изготовителем сроком хранения в скрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится с периодичностью

предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

Мойка с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

6. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

Опасные факторы сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

✓ Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

✓ Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

✓ Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

6.1. Контроль условий транспортировки, хранения продуктов, приготовления и реализации готовых блюд на пищеблоке.

Визуальный контроль условий транспортировки, хранения продуктов, приготовления и реализации готовых блюд на пищеблоке осуществляется заведующим хозяйством, медицинской сестрой и предусматривает:

- проверку сопроводительных документов на пищевые продукты, подтверждающих их происхождение, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека - при приеме;
- проверку наличия этикеток (ярлыки) на транспортной и потребительской таре, идентификацию пищевых продуктов - при приеме и до конца реализации;
- контроль за реализацией примерного циклического меню - ежедневно;
- бракераж поступающей продукции с записью в специальном журнале - по мере поступления продуктов питания;
- проверку температурных режимов при хранении, изготовлении, реализации продукции;
- мытье посуды, кухонного инвентаря – ежедневно;
- оценку качества и безопасности пищевых продуктов (внешний вид, органолептические показатели) - ежедневно;
- контроль за холодной обработкой продуктового сырья, приготовлением полуфабрикатов, технологией приготовления блюд - ежедневно;
- контроль за использованием йодированной соли - ежедневно;
- контроль за проведением искусственной «С» витаминизации готовых блюд - ежедневно;
- контроль за выполнением норм питания - 1 раз в месяц;
- контроль за составлением меню-раскладок - ежедневно;

- снятие пробы готовой пищи с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности с последующей отметкой в бракеражном журнале готовых блюд - перед раздачей;

- контроль веса порционных блюд осуществляет медицинский работник с последующей записью в бракеражном журнале готовых блюд - перед раздачей;

- контроль за мытьем кухонной и столовой посуды на пищеблоке, хранением чистой посуды, инвентаря – ежедневно;

- осмотр зева и открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательном дошкольном учреждении:

Горячие блюда (супы, соусы, напитки)-температура приготовления выше 100°C , время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2ч до 3,5ч.

Вторые блюда и гарниры- варятся при температуре выше 100°C , время приготовления в среднем составляет от 20 мин до 1ч.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

-сухие;

-хлеб;

-мясные;

-рыбные;

-молочно

-жировые;

гастрономическое;

-овощи и

фрукты.

Чек-лист учета температуры в холодильниках.

Чек-лист учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции:

– пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика питания по группам (**Приложение График питания**).

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток(48часов).

Температурные режимы, подлежащие постоянному контролю в пищеблоке

Объект исследования	Точки контроля	Регламентируемые режимы
Температура воздуха	Холодильники для гастрономической продукции, молока	$2 + 6^{\circ} \text{C}$
Температура воздуха	Холодильники для закусок, салатов	$2 + 6^{\circ} \text{C}$
Температура воздуха	холодильник для рыбы	$0 - 2^{\circ} \text{C}$
Температура воздуха	холодильник для сыро-творожных изделий	$0 + 2^{\circ} \text{C}$
Вода	ванны для мытья стаканов, кружек, столовых приборов	в первой – 50°C , во второй – 65°C
Вода	ванны для столовой посуды	в первой – 50°C , в третьей – 65°C
Вода	ванны для мытья кухонной посуды	в первой - 40°C

6.2. Контроль санитарного состояния на пищеблоке

Визуальный контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока осуществляется заведующим и предусматривает:

- контроль за проведением генеральной уборки всех помещений пищеблока, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке - 1 раз в месяц;
- контроль за проведением уборки помещений пищеблока влажным способом с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке
- ежедневно;

- контроль за проведением уборки влажным способом столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря после каждого приема пищи, моющими средствами,

разрешенными в установленном порядке;

- контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов;
- контроль наличия насекомых и грызунов;
- контроль за проведением засетчивания окон (при необходимости дверей) в помещениях пищеблока.

Контроль санитарной обработки помещений

Объект	Мероприятие	Кратность проведения мероприятий
Внутренние стены, двери помещений	очистка, мытье теплой водой или моющими растворами, споласкивание	1 раз в месяц
Окна	мытьё теплой водой или моющими растворами	не реже 2 раз в год
Пол	мытьё теплой водой или моющими растворами	1 раз в день и по мере необходимости
Электроосветительные приборы, светильники	Протирание	не реже 1 раза в месяц
Места временного хранения отходов и емкости для их хранения	мытьё теплой водой с моющими растворами	Ежедневно

6.3.Перечень критических контрольных точек

Порядок действий при отклонении значений показателей ККТ1 описан в плане ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2024) «План ХАССП».

6.4. Предельные значения параметров, контролируемых в производстве.

Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товарно-сопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в *«Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции»*. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в организации (на складе для хранения пищевой продукции №1), что фиксируется в соответствующих журналах.

В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля(количество замеров	Основание	Форма контроля
---	-----------------	------------	-----------	-----------------------------------	-----------	----------------

органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус.

Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации и утвержденных заведующим учреждения 20-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений, а также ГОСТах на продукцию.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

При органолептической оценке соусных блюд ,прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуют на вкус. Затем определяют цвет, запах и

консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук,огурцы ,корнеплоды и т.д.)и вкус.

При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности ;запах и вкус изделий.

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд ,результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу(реализацию)продукции, ФИО личные подписи членов бракеражной комиссии. Данные заносятся в **«Журнал бракеража готовой продукции»**.

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.

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, музыкальный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
				Рабочие места в помещениях пищеблока		
			1 раз в год	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки	СП 2.2.3670-20	

2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год и внепланово – после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	

4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	
5	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)		Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)		

6	Контроль санитарного фона	Паразитологические исследования	1 раз в год	По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
---	---------------------------	---------------------------------	-------------	--	------------------	---

		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684 - 21, СанПиН 1.2.3685 -21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации и блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

Помещения бассейна

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Бассейновая вода	Мутность, цветность, запах	1 раз в рабочие часы	Ванны бассейна	СП 2.1.3678- 20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Температура	Перед началом работы и далее каждые 4 часа			
2	Бассейновая вода - остаточное содержание обеззараживаю- щих реагентов	– Водородный показатель (рН); – остаточный связанный хлор; – остаточный свободный хлор; – озон (при озонировании)	Перед началом работы и далее каждые 4 часа			
3	Бассейновая вода - контроль содержания органически- х веществ	– Перманганатная окисляемость; – хлороформ; – формальдегид (при озонировании); – азот аммонийный	1 раза в месяц			

4	Бассейновая вода - основные микробиологические показатели	– Обобщенные колиформные бактерии (далее - ОКБ); – escherichia coli; – колифаги; – золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)	1 раза в месяц			
5	Бассейновая вода - паразитологические исследования	– Возбудители кишечных инфекций; – синегнойная палочка (Pseudomonas	При неудовлетворительных анализах на ОКБ и (или) Escherichia coli		СП 2.1.3678 - 20, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		- aeruginosa); – цисты лямблий; – яйца и личинки гельминтов				
6	Воздух водной зоны	– Хлороформ; – хлор	при концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л			
7	Воздух водной зоны – микроклимат	– Температура; – влажность относительная	Перед началом работы и далее каждые 4 часа	Все помещения (2 точки)	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Скорость движения воздуха	Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционн			

8	Прочие показатели освещенности	Освещенность поверхности воды	Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования	Все помещения (1 точка)	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
9	Прочие показатели – оценка параметров шума	Уровень звука				

6.5 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.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	• вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

При регистрации случаев инфекционных, не инфекционных заболеваний и пищевых отравлений у сотрудников в целях профилактики возникновения и распространения заболеваний медицинский работник проводит:

- медицинские осмотры сотрудников перед началом работы, с целью выявления больных;

- работу по организации прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров;

- информирование руководителей организации о случаях заболеваний среди персонала.

Систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдение правил личной гигиены персоналом .

В случае попадания посторонних включений, осколков стекла и пластика в готовую продукцию, сырье или полуфабрикаты персонал должен немедленно остановить процесс и сообщить о случившемся ответственному лицу, который информирует руководство учреждения. Создается комиссия по определению степени опасности, связанной с инцидентом и составляется акт установленной формы. «Предотвращение попадания в продукт инородных предметов».

После идентификации источника загрязнения принимаются необходимые меры с целью предупреждения повторного загрязнения.

Разбитые стекла, плафоны, измерительные приборы должны быть немедленно заменены, санитарная одежда персонала подлежит тщательной проверке, по необходимости очистке или утилизации.

В зависимости от места расположения разбитых предметов, после удаления видимых осколков, должна быть произведена дополнительная мойка и дезинфекция соответствующего оборудования либо санитарная обработка помещения, в котором произошел инцидент. «Порядок временного накопления, изолирования и утилизации отходов»

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
9	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
11	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
12	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Сторож, вахтер	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Рабочий по комплексному обслуживанию	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

**6.7. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции
по осуществлению производственного контроля**

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Ответственность за организацию и осуществление программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами	Заведующий
2	Организация и проведение работ по содержанию помещений и прилегающей территории. Контроль наличия нормативно-технической документации.	Заведующий
3	Контроль за условиями труда по видам выполняемой деятельности в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, гигиенической оценки условий труда в рамках регламентированной аттестации рабочих мест. Работа и ремонт оборудования.	Заведующий
4	Контроль за работой систем санитарно-технического состояния объекта (системы вентиляции, отопления, водоснабжения, электроснабжения, канализации), своевременностью проведения необходимых испытаний и освидетельствования технических устройств на объектах, проверок контрольных средств измерений.	Заведующий
5	Контроль за качеством и безопасностью сырья и производимой продукции.	Заведующий хозяйством
6	Контроль за соблюдением технологического процесса, за качеством производимой продукции.	Заведующий
7	Организация и заключение договоров на проведение производственного технологического и лабораторного контроля с аккредитованной испытательной лабораторией	Заведующий хозяйством, медицинская сестра
8	Контроль за проведением медицинских осмотров и получения гигиенического обучения.	Медицинская сестра
9	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий.	Заведующий хозяйством
10	Ежедневный медицинский осмотр работников перед началом работы	Медицинская сестра

6.8. Документы для мониторинга качества и безопасности выпускаемых продуктов

Руководство МБДОУ №4 «Жарки» назначает группу ХАССП по приказу, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов.

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, члены рабочей группы.

Координатор выполняет следующие функции:

- Формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- Вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- Координирует работу группы;
- Обеспечивает выполнение согласованного плана;
- Распределяет работу и обязанности;
- Обеспечивает охват всей области разработки;
- Представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- Делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами

Группы и их подразделениями;

- Доводит до исполнителей решения группы;
- Представляет группу в руководстве организации.

В обязанности технического секретаря входит:

- Организация заседаний группы;
- Регистрация членов группы на заседаниях;
- Ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Документация программы ХАССП должна включать:

- Политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции;
- Приказ о создании составе группы ХАСС;

- Информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе организации);
 - Информацию о производстве (План-схема пищеблока столовой);
 - Отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
 - Рабочие листы ХАССП;
 - Процедуры мониторинга;
 - Процедуры проведения корректирующих действий;
- Программу внутренней проверки системы ХАССП;
- Перечень регистрационно-учетной документации.

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				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник, заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник

Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализирован
	– уничтожение		По необходимости	ная организация, дворник,
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализирован
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	ная организация, дворник,
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;		Ежедневно	Кухонный рабочий
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	заведующий хозяйством

Шум	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей	– наличие документов об оценке	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201,	Каждая партия	заведующий хозяйством
продукции и товаров	соответствия (декларация или сертификат)	СанПиН 3.3686-21		
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфекантами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	заведующий хозяйством
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	заведующий хозяйством ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
	о сырья; – условия доставки продукции транспортом			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, заведующий хозяйством
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	заведующий хозяйством
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– точность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
	– суточная проба		Ежедневно от каждой партии	Повар

Готовые блюда	– органолептическая оценка; – дата и время реализации готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту- возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	заведующий хозяйством
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				

Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энгс	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник

Состояние здоровья работников	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения сан.врача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников(кроме Работников пищеблока)	СанПиН2.3/2.4.3590-20	1разв2года	Гигиеническая подготовка работников

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

**4. Перечень мероприятий, проведение которых
необходимо для контроля за соблюдением санитарных
правил и гигиенических нормативов.**

<i>n/n №</i>	<i>Наименование мероприятий</i>	<i>Периодичность контроля</i>
1	Входной контроль поступающего сырья:	
	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качеством поступающих на предприятие сырья, материалов, в том числе упаковочных материалов, оборудования, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.	При поступлении
	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
	Контроль за условиями транспортировки скоропортящихся продуктов	Каждая партия
2	Производство:	
	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса приготовления блюд в соответствии с ТТК	Каждый технологический цикл производства
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной флоры (БГКП) (Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала)	1 раз в 6 месяцев по 2 смыва
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (Оборудование, инвентарь склада хранения овощей, зоны обработки овощей)	1 раз в год
	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов (Оборудование, инвентарь, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень))	1 раз в год
	Исследование проб питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям (Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды, зоне овощного, холодного, горячего, доготовочного цехов (выборочно))	2 раза в год (в теплый, холодный период) 1 проба, а также внепланово, в случае

(Микробиологические (ОМЧ, ОКБ, ТКБ), органолептические, физико-химические показатели)	аварийных ситуаций на предприятии
	Контроль за показателями <i>ККТ1</i> (термическая обработка)
	Контроль условий хранения в холодильном оборудовании на этапе технологических процессов производства (салаты, холодные закуски и т.д.)
	Контроль за целостностью стекла и пластика в производстве
	Контроль качества и безопасности готовой продукции:
Органолептические показатели	Каждая партия
	Оформление документации на вырабатываемую продукцию
	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие гигиеническим требованиям (Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (КМАФАнМ, БГКП, плесени, дрожжи, S.aureus, Proteus, патогенные м/о, в том числе сальмонеллы, E.coli; Listeriamonocytogenes (только для салатов из овощей и фруктов)
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре (Суточный рацион питания)
	Контроль проводимой витаминизации блюд (Третьи и сладкие блюда)
Контроль за условиями хранения и сроками годности готовой продукции	Ежедневно
	Контроль:
	Обеспечения поточности технологических процессов в раздельных зонах для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов
	Ограничения перемещений работников и оборудования между зонами сырья, складских помещений и готовой продукции в помещениях и на территории предприятия
	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции и отопления, энергообеспечения
Наличия запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств
	Организация проведения работ по дератизации и дезинсекции помещений
	Проведение санитарных дней и генеральных уборок
Контроль за эффективностью проведения дератизации, дезинсекции и дезинфекции	Не реже одного раза в месяц
	Ежемесячно по графику
Контроль за эффективностью проведения дератизации, дезинсекции и дезинфекции	Постоянно

3	Организация:	
	Планово - предупредительного ремонта систем приточновытяжной вентиляции с последующем оформлением паспортов и акта проверки эффективности;	По плану
	Ремонта и своевременной замены элементов освещения;	Постоянно
	Обеспечение, учёта выдачи специальной одежды, средств индивидуальной защиты в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации;	Постоянно
	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками: медицинских осмотров; гигиенической подготовки, аттестации	При поступлении, в дальнейшем согласно графика
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия;	Постоянно
	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение;	Постоянно
	Контроль за проведением мероприятий по сбору, хранению и удалению отходов.	Постоянно
	Контроль за поверкой измерительных приборов	Согласно графика
	Организация производственного лабораторного контроля	Согласно ППК

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	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник

