

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №3 «Солнышко»**

171540, Тверская область, Кимрский муниципальный округ, с. Горицы, ул. Садовая, д.15,
тел (848236)71139, E-mail: solnyshkogorizi@yandex.ru

БИК 012809106, ИНН 6927005761, КПП 692701001, ОГРН 1026901670949,

ОКАТО 28528000, расч/счет: 03234643285280003600 ОТДЕЛЕНИЕ ТВЕРЬ БАНКА РОССИИ//УФК
по Тверской области г. Тверь

ПРИНЯТА

Общим собранием работников
МДОУ детский сад №3 «Солнышко»
Протокол №3 от «6» мая 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о. заведующего МДОУ
детский сад №3 «Солнышко»
Забурдаева Е.С.
Приказ № 3 от 6 мая 2024г.



ПРОГРАММА

производственного контроля

за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов,
безопасностью пищевой продукции
с применением принципов ХАССП
МДОУ детский сад №3 «Солнышко»

с. Горицы

Раздел 1.

1.1. Введение

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов, безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП МДОУ детский сад №3 «Солнышко» (далее - Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарнопротивоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Настоящая Программа разработана в соответствии с требованиями:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"" (Зарегистрирован 18.12.2020 №61573)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"" Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 ноября 2020г.
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (Зарегистрирован 29.01.2021 № 62296)
- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения «№ 52 ФЗ от 30.03.1999 (изменениями);
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. № 302н (ред. От 18.05.2020) "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (Зарегистрированного в Минюсте России 21.10.2011 №22111) (с изм. И доп., вступ. В силу с 01.07.2020);
- Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 №01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП, объектами инфраструктуры.

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

1.2. Общие положения

1.2.1. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта	
Полное наименование учреждения	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад №3 «Солнышко»,
Краткое наименование учреждения	МДОУ детский сад №3 «Солнышко»
Заведующий МДОУ детский сад №3 «Солнышко»	
Учредитель и собственник имущества	Муниципальное образование Кимрский муниципальный округ Тверской области.
Тип объекта	Образовательная организация
Юридический адрес	171540, Тверская область, Кимрский муниципальный округ, с. Горицы, ул. Садовая, д.15.
Фактический адрес	171540, Тверская область, Кимрский муниципальный округ, с. Горицы, ул. Садовая, д.15.
Телефон	(848236)7-11-39
E-mail	solnyshkogorizi@yandex.ru
Осуществляемые виды деятельности	- реализация образовательной программы дошкольного образования, - реализация дополнительных общеобразовательных программ, - присмотр и уход за детьми.
Число работников	17, в том числе женщин: 14
Характеристика здания	
Тип строения	Двухэтажное отдельно стоящее здание с подвалом
Площадь	1332,5
Характеристика земельного участка	
Площадь	
Ограждение	По всему периметру территории, цельное.
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система отопления	Центральное
Система водоснабжения	Холодная вода, центральная
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система канализации	Подключено к городской сети канализации

1.2.2. Для реализации Программы производственного контроля в Учреждении имеются следующий набор документов:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Договор на вывоз пищевых отходов.
- Договор по производственному контролю.
- Договор на оказание медицинских услуг.
- Личные санитарные книжки сотрудников.

1.2.3. Программа устанавливает требования к соблюдению санитарных правил, гигиенических нормативов, обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля в МДОУ детский

сад №3 «Солнышко» (далее Учреждение) с применением принципов ХАППС (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)/ Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих 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 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАППС.

1.2.4. **Целью Программы** является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.2.5. **Задачи производственного контроля:**

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасностью сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

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

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; - контроль за соблюдением должностных инструкций; - контроль за соблюдением графиков работы сотрудников; - контроль за соблюдением охраны труда работников; - контроль выполнения инструкций по охране труда работниками; - разработка, учреждения, актуализация Программы

		<p>производственного контроля;</p> <ul style="list-style-type: none"> -заключение договоров со сторонними организациями на проведение лабораторных исследований, дезинфекции, дератизации, дезинсекцию и вывоз ТБО; -организация своевременного прохождения предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; -организация профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиеническое обучение в установленном порядке; -организацию санитарно-просветительской работы с персоналом; -контроль соблюдения санитарных норм и правил.
2.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества уборки участка; - проверка санитарного состояния теневых навесов; - проверка качества уборки участков; - контроль за санитарным состоянием помещений; -контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря; - контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту; - контроль за соблюдением температурного режима холодильников; - ведение учетной документации; -контроль санитарного состояния контейнеров для утилизации ТБО и пищевых отходов; -контроль за работоспособностью инженерных систем; -контроль за сохранностью имущества и его использованием по назначению; -контроль за выполнением сторонними организациями ремонтных работ холодильного оборудования.
3.	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; - контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам; -контроль за мытьём игрушек; -контроль за режимом организации питания в группах; -контроль за качеством утреннего приема детей; -контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки; - контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; - контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей.
4.	Повар	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса на пищеблоке; - суточные пробы; - бракераж готовой продукции; - санитарное состояние пищеблока; - лабораторный контроль.
5.	Родительский комитет	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением санитарных правил работников.

1.4. Перечень различных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и воспитаний.

Раздел II.

Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников

2.1. Перечень различных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и воспитаний

- Приемка, транспортировка, хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Организация питания детей.
- Качество и безопасность питьевой воды.
- Напряженность учебного процесса, использования мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей.
- Личная гигиена и состояние здоровья обслуживающего персонала.
- Вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.)

2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке (аттестации)

№ п/п	Должность	Периодичность	
		Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Главный бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Завхоз	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Повар	1 раз в год	1 раз в год
10	Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в год
11	Уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Машинист по стирке белья	1 раз в год	1 раз в 2 года
	*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОО		
	** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями		
	***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям		

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)

2.3. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача - оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии(измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального	При поступлении на работу, в	Все сотрудники в

давления на периферических артериях.	дальнейшем – 1 раз в год	возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники, начиная с 40 лет
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники, начиная с 40 лет
Осмотр врачом - акушером гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники женщины
Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	при поступлении на работу	Все сотрудники
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока

Факторы трудового процесса			
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное)		Врач-хирург Врач офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) биомикроскопия глаза визометрия

нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	1 раз в год		
--	-------------	--	--

- "Р" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 3.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.
- 3.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
- 3.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- 3.4. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)- параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.
- 3.5. Параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.
- 3.6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических точках.
- 3.7. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).
- 3.8. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3. настоящей части, от установленных предельных значений.
- 3.9. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- 3.10. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
- 3.11. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 3.12. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем пищевой продукции.

4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

4.1. Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 1. Рекомендованный перечень оборудования пищеблока.

4.2. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, не него устанавливается табличка «Неисправно»,

обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

4.3. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

4.4. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку для сырья и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4.5. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

1. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими.
 2. Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски.
 3. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других).
 4. Доски и ножи должны быть 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".
 5. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.
 6. Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.
 7. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.
 8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.
- 4.6. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.
- 4.7. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.
- 4.8. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- 4.9. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- 4.10. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
- 4.11. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
- 4.12. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:
- в первой секции -мытьё щетками водой с температурой не ниже 40 С с добавлением моющих средств;
 - во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
 - Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

4.13. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 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.

4.14. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4.15. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

4.16. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

4.17. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

- Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
- Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.
- Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна).
- Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
- Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

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

4.19. 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.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

4.20. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

4.21. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. 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.

4.22. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением

моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

4.23. Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.24. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией УФК по Тверской области (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области») на основании договора.

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

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность:

- Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
- Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.
- Входной контроль поступающей продукции осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются.
Приложение №2 – Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, хранится в течение года.
- Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

5.3. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 3), который хранится в течение года. При наличии одной холодильной камеры места хранения рыбы, мяса и молочных продуктов должны быть разграничены.

5.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.
- Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры в потребительской таре или в лотках.
- Сметана, творог хранятся в той же таре, в которой они поступили.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

- Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственном помещении.

- 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 20 см.
- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах или в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметаются специальными щетками, полки протираются тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста – на отдельных стеллажах, в ларях; соленые овощи – при температуре не выше +10С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

5.7. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

5.8. 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, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

5.9. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд для детей не применяется жарка.

- При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты Приложение 4), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре $250\text{-}280^{\circ}\text{C}$ в течение 20-25 мин.
- Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (мяса птицы); формованные изделия из сырого мясного (куриного) или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное вареное мясо (птица) подвергается вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре $+75^{\circ}\text{C}$ 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 $180\text{-}200^{\circ}\text{C}$, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре $220\text{-}280^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.
- Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре $180\text{-}200^{\circ}\text{C}$ в течение 8-10 мин.

- Яйцо варится после закипания воды 10 мин.
- Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) варятся в течение 5 минут с момента начала кипения.
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).
- Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
- При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овоще протирочная машина.
- При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками или использовать перчатки.

5.10. Обработка сырых яиц проводится в специально отведенном месте мясорыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) емкостей. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – 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.

5.11. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

5.12. Потребительская упаковка консервированных продуктов перед вскрытием промывается проточной водой и вытирается.

5.13. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

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

5.14. При обработке овощей и фруктов должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи и фрукты сортируются и моются, очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной воде небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.
- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов.
- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
- При кулинарной обработке овощей соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением и закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.
- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варятся в кожуре и охлаждаются. Вареные овощи очищаются и нарезаются в холодном цехе готовой продукции или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
- Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.
- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.15. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

- Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.
- В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.
- Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

5.16. Кефир, ряженка, простокваша и другие кисломолочные продукты порционируются в чашки (стаканы) из пакетов или бутылок непосредственно перед их раздачей.

5.17. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

5.18. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

- Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.
- Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей.
- При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С- витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 до 3 лет – 35мл., от 3 до 6 лет – 50мл. на порцию.
- Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед раздачей.
- Витаминизированные блюда не подогреваются.
- Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).
- Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации блюд (Приложение № 5), который хранится один год.

5.19. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 6), который хранится один год.

5.20. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности,

блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков и доведения до готовности.

5.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все приготовленные 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 и другие отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.

Каждая проба блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 7;
- изготовление в столовой творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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); крошек 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 и признаками гнили.

5.23. В учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

6. Порядок организации и проведение производственного контроля

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

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

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.

Приемка сырья:

Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов – документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложений 8 – Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организаций.

При организации питания детей в учреждении изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 8) и не используется перечень продуктов, указанных в Приложении 7 в соответствии с СанПиНом 2.3./2.4.3590-20.

Хранение поступающего пищевого сырья осуществляется в соответствии с СанПиН, данные о параметрах температуры, влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 3).

Обработка, переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденным заведующим Учреждения 10- дневным меню и технико- технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки)- температура приготовления 100С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет т 2 до 3,5 часов.

Вторые блюда и гарниры варятся при температуре выше 100С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 часа.

Условия хранения салатов при раздаче

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

Контроль за температурой в холодильных установках контроль за температурой и влажностью (гигрометр), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи, фрукты.

Приложение 3. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Приложение 3.1. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции.

Пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группу (Приложение 10). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН.

Предельные значения параметров, контролируемые в критических контрольных точках.

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

Эти данные фиксируются в Журнале бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) и увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Органолептический анализ блюд кулинарных изделий проводится путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технологической и технологической документации (требования к качеству представленных в технико – технологических и технологических картах к 20 -дневному меню учреждения, а также ГОСТах продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную особенность подбора соусов к блюдам. Для соусов в начале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах, консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и пр.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жаренных 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 соблюдения рецептур, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка), степень готовности, запах и вкус, соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировка. Затем проверяют степень готовности изделия по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, технологическое исполнение соуса и гарнира.

Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряются ежедневно, с занесением в Журнал учета температуры и влажности воздуха, контроль проводится во всех холодильных установках и местах хранения сухих продуктов.

Термообработка – ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, результаты взвешивания порционных блюд, Ф.И.О. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

Порядок действий в случае отклонений в значении показателей, указанных настоящей части, от установленных предельных значений.

Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья – после проведения лабораторных исследований:

А) при хороших результатах – сырье отправляют на термообработку,

Б) при отрицательных результатах – сырье утилизируют.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков – его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

- Периодичность проведение проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.
- Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
- Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции- после каждого приготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости. Приложение 10.
- Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение 10. 1. График генеральной уборки пищеблока.

Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.

Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов- плотно закрывающие двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

Обслуживание Учреждения по дератизации, дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями.

6.1. График инструментального производственного лабораторного контроля

№ п/п	Наименование выполняемых работ	3 квартал		
		июль	август	сентябрь
1	Замеры искусственного освещения			
2	Замеры параметра микроклимата			
3	Инструментальные замеры мебели/ соответствие ростовозрастным показателям			
4	Микробиологическое обследование воды из разводящей сети			
5	Химический анализ воды из разводящей сети			
6	Пробы песка из песочниц на паразитологию			
7	Смывы БГКБ в пищеблоке, в том числе с рук персонала			
8	Микробиологическое исследование готовых блюд на патогенные микроорганизмы в том числе на сальмонеллы			
9	Исследование готовых блюд на энергетическую			

	пищевую ценность и калорийность			
10	Смывы на жизнеспособность я/гельминтов, и цисты простейших, с кухонной посуды			

7. План производственного контроля

1. Первичный медицинский осмотр

№	Проводимые мероприятия	Основание	Периодичность исполнения	Ответственный
1	Предварительный медицинский осмотр	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.2011	Перед приемом на работу	Работник (специализированного мед. учреждения)
2	Контроль результатов предварительного медицинского осмотра	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.2011	Перед приемом на работу	Заведующий ДОУ

2. Периодические медицинские осмотры

№	Проводимые мероприятия	Основание	Периодичность исполнения	Ответственный
1	Организация периодических медицинских осмотров	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.2011	1 раз в год	Заведующий ДОУ
2	Проведение периодических медицинских осмотров		1 раз в год	Специализированное мед. учреждение
3	Контроль за проведением флюорографического обследования		1 раз в год	Заведующий ДОУ, мед. сестра
4	Осмотр на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и помощников воспитателя	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.3	ежедневно	Мед. сестра
5	Контроль за проведением профилактических прививок	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 №51-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показателям»	постоянно	Заведующий ДОУ, мед. сестра

3. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения

№	Проводимые мероприятия	Основание	Периодичность исполнения	Ответственный
1	Проведение санитарного минимума	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.2011	При приеме на работу, при необходимости	Заведующий ДОУ, мед. сестра

2	Контроль за проведением гигиенической аттестации работников	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.	1 раз в год для персонала пищеблока, а также для лиц участвующих в раздаче пищи детям	Заведующий ДОУ, мед. сестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

4. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей

№ п/п	Проводимые мероприятия	Основание	Кратность	Ответственный
1	Микроклимат	СП2.4.3648 -20; СП 2.2.3670-20 Сан Пин 1.2.3685-21 MP2.3.6.0233 -21 MP 2.4.0242-21	1 раза в год	Специализированная организация, завхоз
2	Освещенность	СанПин 1.2.3685- 21; MP 2.3.6.0233-21 MP 2.4.0242-21	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Специализированная организация, завхоз
3	Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка Инструментальные замеры мебели	Сан Пин 2.4.1. 3049- 13 п. 6.б.	1 раза в год	Специализированная организация, завхоз
4	Проведение бактериологического исследования смывов (оборудование в группах, игрушки, мебель и пр.)	СанПин 2.4.1. 3049- 13 СанПин 3.2. 3215-14	1 раза в год	Специализированная организация, завхоз
5	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и др.)	СанПин 2.4.1. 3049- 13 СанПин 3.2. 3215-14	1 раза в год	Специализированная организация, завхоз
6	Песок в детских песочницах	СанПин 2.1.7. 1287-03 СанПин 2.1.7. 2197-03	1 раза в год	Специализированная организация, завхоз

5. Объем лабораторно- инструментальных исследований на пищеблоке ДОУ

№ п/п	Проводимые мероприятия	Основание	Кратность	Ответственный
1	Санитарно- бактериологическое исследование готовой	ТР ТС 021/2011	2 раза в год	Специализированная организация, завхоз/

	продукции			мед.сестра
2	Качество термообработки готовых блюд	СанПин 2.4.1.3049-13	2 раза в год	Специализированная организация, завхоз/ мед.сестра
3	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудование пищеблока, руки и спец. одежда персонала)	СанПин 2.4.1.3049-13	2 раза в год	Специализированная организация, завхоз/ мед.сестра
4	Лабораторные исследования пищевой продукции (определение витаминов, калорийность)	СанПин 2.4.1.3049-13	2 раза в год	Специализированная организация, завхоз/ мед.сестра

6. Перечень мероприятий, предусматривающих 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
1. Контроль содержания помещений, оборудования и территории ДОУ				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	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 (в течение дня)	Заведующий хозяйством,
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год	Спец организация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки		СанПиН 3.5.2.3472-17	
Дезинсекция	профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	обследование		2 раза в месяц	Специализированная

	уничтожение		1 раз в квартал	организация
Дератизация	профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	обследование		Ежемесячно Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
	уничтожение			
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
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Работники пищеблока
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Заведующий хозяйством
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заведующий хозяйством
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	– 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 (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)	20, ТР ТС 007/201		хозяйством
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Один раз в полугодие	Заведующий хозяйством

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

Приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Работники пищеблока, завхоз, медицинская сестра
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Работники пищеблока ответственный за организацию питания
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный за организацию питания
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Ответственный за организацию питания

	– температура холодильного оборудования; – соблюдение товарного соседства			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный за организацию питания
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд			Работники пищеблока от КШП
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Работники пищеблока от КШП
	– дата и время реализации готовых блюд; – температура готовых блюд при раздаче			Каждая партия Ответственный за организацию питания работники пищеблока от КШП
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра, заведующий хозяйством
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Работники пищеблока от КШП
3. Контроль обеспечения условий воспитательно -образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медицинская сестра, воспитатели
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		По мере необходимости	
Показатели	Режим дня групп	СП 2.4.3648-	1 раз в неделю	Старший воспитатель

образовательно го процесса		20		
4. Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно	Воспитатели Медицинская сестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактичес ких прививок	Медицинская организация
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.2.3215-14		Медицинская организация
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648- 20	Июнь, июль, август	Медицинская сестра. Воспитатели
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадз ора	заведующий

7. Контроль за организацией окружающей среды

№	Проводимые мероприятия	Основание	Периодичность исполнения	Ответственный
1	Заключение договора на вывоз ТБО	По договору	январь	Зам. зав по АХР, заведующий
2	Дезинфекция, дератизация, дезинсекция	СанПиН 2.4.1. 3049-13 п.17.18 СП 3.5.3. 112902, СанПиН 3.5.2. 1376-03	ежемесячно	Зам. зав по АХР, заведующий
3	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	По договору	постоянно	Зам. зав по АХР, заведующий
4	Заключение договора по обслуживанию здания		январь	Зам. зав по АХР, заведующий

Лабораторные исследования для МДОУ детский сад №3 «Солнышко» проводит организация, имеющая лицензию на проведение данных работ, на основании договора, составляемый на один календарный год. Лабораторные исследования проводятся в соответствии с графиком. Собственного автотранспорта для перевозки продуктов ДООУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется поставщиком продуктов по условиям договора.

8. План мероприятий по противоэпидемическому контролю

№	Содержание	Ответственный	Контроль за выполнением
1	Прохождение периодического медосмотра	Медсестра, заведующий	Медсестра, заведующий
2	Гигиеническая подготовка и аттестация	Заведующий	Заведующий
3	Утренний прием в группах Физическое развитие: -утренняя гимнастика, - прогулки, -двигательная активность, - физкультурные занятия	Воспитатель Инструктор по ФИЗО	Заведующий, зам. зав. ВМР
4	Соблюдение дез. режима в группах: -влажная уборка помещений 2 раза в день, - генеральная уборка помещений 1 раз в месяц; - проветривание и кварцевание по графику, - кормление детей; -мытьё посуды.	Помощник воспитателя, воспитатель, повара	Заведующий, мед.сестра
5	Приготовление пищи: - закладка продуктов по меню, - соблюдение технологии приготовления, - качественное мытьё посуды и инвентаря; - «С» витаминизация пищи	Повар, кухонный работник	Заведующий, мед.сестра
6	Работа прачечной: - сбор, хранение и стирка грязного белья, - хранение и выдача чистого белья	Машинист по стирке белья	Зам.зав АХР
7	Профилактика ОРВИ и гриппа -вакцинопрофилактика детей и сотрудников, - прогулки, -влажная уборка, - утренняя гимнастика, - проветривание	Воспитатели, медсестра	Заведующий, зам. зав. ВМР, врач
8	Осмотр сотрудников на кожные и гнойные заболевания	Медсестра,	врач
9	Осмотр на педикулез	Медсестра, врач	врач
10	Анализ заболеваемости 1 раз в месяц	врач	врач
11	Проведение профилактических прививок	врач	Заведующий, врач
12	Своевременное составление ежемесячного отчета по заболеваемости	Врач, медсестра, заведующий	заведующий
13	Санитарно- просветительская работа с родителями и сотрудниками по профилактике заболеваний: -кишечных, -глистных, -воздушно – капельных, -ОРВИ и гриппа, -по закаливанию, - по питанию	Врач, медсестра	зам. зав. ВМР
14	Обследование детей на гельминты 1 раз в год	Заведующий, медсестра	врач

9. Программа предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях

№	Наименование мероприятий	Периодичность исследования	Ответственный	Документ фиксирующий итог проверки
1	Проверка соблюдения правильности рассаживания детей (в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, по состоянию здоровья)	Сентябрь, февраль	Старший воспитатель (зам.зав.ВМП)	Листы здоровья, личные карточки детей
2	Проверка правильности маркировки учебной мебели	Сентябрь, февраль	Старший воспитатель (зам.зав.ВМП)	Листы здоровья, личные карточки детей
3	Проверка соответствия программ, методик, режима воспитания и обучения требованиям санитарных норм	Сентябрь	Старший воспитатель (зам.зав.ВМП)	Аналитические справки
4	Проверка соответствия параметров микроклимата (температуры) в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль показателей термометра)	Осенне-зимний период	зам.зав. АХР	Журнал учета
5	Проверка соблюдения режима воздухообмена в помещении ДОУ (режим, график проветривания)	1 раз в месяц	зам.зав. АХР	Аналитические справки
6	Контроль за системой теплоснабжения в ДОУ	Осенне-зимний период	зам.зав. АХР	Журнал контроля
7	Контроль рабочего состояния светильников	Еженедельно	зам.зав. АХР	Журнал контроля
8	Контроль за соблюдением санитарных норм в пищеблоке	Еженедельно	Заведующий, медсестра	Журнал контроля
9	Контроль за соблюдением входного контроля поступающей продукции	Еженедельно	зам.зав. АХР	Бракеражный журнал
10	Соответствие продукции, поступающей в ДОУ, санитарным требованиям	Еженедельно	зам.зав. АХР	Бракеражный журнал поступающей продукции
11	Контроль исправности холодильного оборудования	Еженедельно	зам.зав. АХР	Журнал контроля темпер. режима холодильников
12	Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специальной организации	1 раз в квартал	зам.зав. АХР	Акт проверки вентиляционных систем
13	Соблюдение технологии приготовления пищи	постоянно	Члены бракеражной комиссии	Накопительная ведомость Бракеражный журнал готовой продукции
14	Контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, витаминизация 3-го блюда	1 раз в 10 дней еженедельно	Члены бракеражной комиссии	Накопительная ведомость Бракеражный журнал готовой продукции

15	Контроль за соблюдением температурного режима, условия хранения продуктов питания	Ежедневно	зам.зав. АХР	Журнал скоропортящихся продуктов Журнал контроля температуры в холодильниках
16	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях ДОУ	Ежедневно	зам.зав. АХР	Журнал учета
	Контроль за систематической и правильной уборкой помещений ДОУ	Ежедневно	Медсестра зам.зав. АХР	
	Режим проветривания/ кварцевания /рециркуляции	Ежедневно	Медсестра зам.зав. АХР	
	Контроль организации питьевого режима в ДОУ, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Медсестра зам.зав. АХР	
17	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	1 раз в год	Заведующий медсестра	Журнал прохождения флюорографии и профессиональной гигиенической подготовки
18	Контроль за уборкой территории ДОУ	Ежедневно	зам.зав. АХР	Журнал учета, аналитическая справка
19	Контроль за сменой песка в песочницах, на игровых площадках	Весна	зам.зав. АХР	Лабораторные исследования
19	Контроль эффективности проведения работ дезинсекции, дератизации	Ежедневно	зам.зав. АХР	Акты приема-сдачи работ по дезинсекции и дератизации

10. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Зав. АХР
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598- 20	По мере необходимости	Заведующий, Медицинская сестра
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	Ежедневно	Воспитатели, Медицинская сестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Пом. воспитателя
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Пом. воспитателя
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Пом. воспитателя
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Пом. воспитателя
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Пом. воспитателя
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП	По графику	Кухонный рабочий,

	3.1/2.4.3598- 20		повар
Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Пом. воспитателя
Кварцевание кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Пом. воспитателя
Смена постельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20	По графику/ по необходимости	Пом. воспитателя
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	После приема пищи	Пом. воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	2 раза в день	Пом. воспитателя
Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.3598- 20	Постоянно	Заведующий, медицинская сестра
Обработка поверхностей	Постоянно	По графику	Помощник (младший) воспитателя, работник пищеблока от КШП, уборщик служебных помещений
Выявление с признаками заболеваниями	Постоянно	Постоянно	Заведующий, медицинская сестра

11. 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

№	Ситуация	Действия
1	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
2	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб -приостановление деятельности по ликвидации аварии
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызвать обслуживающую организацию - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для

		временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов -прекращение работы пищеблока -сокращение рабочего дня
5	Пожар	-вызов пожарной службы; - эвакуация. -приостановление деятельности
6	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	-прекращение работы пищеблока -сокращение рабочего времени -организация подвоза воды для технических целей -обеспечение запаса бутилированной воды.

12. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые персоналом в ДОУ в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность исполнения
Инфекционные заболевания	Медицинский осмотр детей при поступлении в ДОУ, с целью выявления больных. В случае обнаружения детей с признаками заболевания их изолируют от других детей. Прием детей после болезни допускается только при наличии медицинской справки.	Постоянно
Педикулез	Осмотры детей на педикулез при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения больных, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносятся в журнал.	1 раз в год в медучреждении, постоянный контроль
Состояние здоровья воспитанников	Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников. Организация профилактических просмотров и профилактических прививок. Распределение детей на медицинские группы для занятия физическим воспитанием. Информирование руководителя учреждения, воспитателей методистов по физической культуре о состоянии здоровья воспитанников, рекомендуемом режиме для детей с отклонением в состоянии здоровья. Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию ЗОЖ (организация дня здоровья, игр, викторин и пр.)	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний, паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течении двух часов после установления	Постоянно

	диагноза.	
Санитарное состояние территории ДОУ, территории всех помещений	Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней. Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции. Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств. Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения.	Постоянно
Организация питания воспитанников	Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи). Контроль правильности хранения пищевых продуктов. Контроль качества и безопасности приготовления пищевых продуктов (взятие суточных проб). Контроль проведения витаминизации блюд.	Постоянно
Инвазирование контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепидоза)	<p>Организуют и проводят меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровления источников инвазии. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей - воспитанников ДОУ. При выявлении 20% и более инвазированных острицами, всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию. Среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала ДОУ. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов. При регистрации случаев заболевания среди детей и персонала ДОУ контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после окончания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ежедневно 2 раза в день (утром и вечером) проводят влажную уборку с применением мыльно-содового раствора; - провести чистку (очистку с помощью пылесоса) или обработать каменной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течении 30 минут на расстоянии 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки, убрать их до завершения заключительной дезинвазии; - в течении 3 дней начиная с 1го дня лечения одеяла, матрацы, подушки обрабатывать пылесосом. -одеяла и постельное белье не допускается стряхивать в помещении; 	Постоянно

	<ul style="list-style-type: none"> - в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять и проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца, - следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко подстрижены), 	
--	--	--

13. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ

Объект контроля	Необходимые санитарные требования	Ответственные
Внутренние помещения	Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Помощник воспитателя, воспитатель
Музыкальны (спортивный зал)	Влажная уборка спортивного зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с помощью пылесоса. Во время генеральных уборок ковровые покрытия подвергаются влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течении 10 минут.	Музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре
Инвентарь, игрушки, мебель	Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.	Помощник воспитателя, воспитатель
Отбор воды для технических целей	Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т. д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный	Помощник воспитателя

	водопроводный кран	
Ковры, ковровые покрытия	Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.	Помощник воспитателя
Санитарно-техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Помощник воспитателя
Окна, двери	В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раза в год (весной, осенью).	Помощник воспитателя
Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускаются проводить при функционировании ДОУ в присутствии детей.	Зам.зав АХР
Система вентиляции, вытяжки	Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.	Зам.зав АХР
Игрушки	Приобретенные игрушки (за исключением мягко-набивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37°C) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пено-латексные ворсованные игрушки и мягко-набивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке, используются только в качестве дидактического материала). Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.	Помощник воспитателя, воспитатель

<p>Постельное белье, постельные принадлежности</p>	<p>Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.</p> <p>Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены на матрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок.</p> <p>Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.</p> <p>Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.</p>	<p>Помощник воспитателя</p>
<p>Борьба с вредителями</p>	<p>В ДОУ должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течении суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.</p>	<p>Зам.зав АХР</p>

14. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

Объектами производственного контроля являются, сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды – определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ – СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный работник).

Производственный контроль включает:

- Наличие в учреждении ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля и их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.
- Осуществление лабораторных исследований и испытаний:
 - на рабочих местах с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда).
 - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работников, санитарно - гигиеническое обучение, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно- эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам связанным с производственным контролем.

Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно- эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдение санитарных правил, разработкой и реализацией мер направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП учреждения.

Учреждение осуществляет контроль за соблюдением требований санитарного законодательства РФ, направленных на предупреждение контаминации возбудителей брюшного тифа и /или паратифов путем контроля и проверки поступающей продукции, сырья, а также лабораторному обследованию кала, на наличие возбудителей брюшного тифа и/или паратифов подлежат лица, поступающие на работу.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении видов деятельности, требований законодательства или других существенных изменений.

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качество пищевой продукции несет заведующий и лицо, назначенное по приказу.

Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору

№ п/п	Должность	Основание /периодичность	
		Основание	Периодичность
1	Заведующий	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2	Главный бухгалтер	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
3	Заведующий хозяйством	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе	1 раз в 5 лет

		управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	
5	Музыкальный руководитель	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
6	Инструктор по физической культуре	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
7	Старший воспитатель	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
8	Помощник воспитателя	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
9	Повар	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
10	Кухонный работник	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
11	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
12	Сторож	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
13	Уборщик служебных помещений	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
14	Дворник	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

* перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ

** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно

15.Выполнение принципов ХАССП

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН, а именно: Требования к составлению меню для организации питания детей раннего возраста; Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

Основные и гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.
Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены персонала
Требования к соблюдению санитарных правил.

16. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.
3. Журнал бракеража готовой пищевой/ кулинарной продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
- 6. Акт результатов медицинских осмотров работников**
- 7. Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)**
8. Личные медицинские книжки работников.
- 9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.**
- 10. Договора и акты выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация и дезинсекция).**
11. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
12. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
13. Акты выполненных работ по договорам дератизации, дезинфекции и дезинсекции.
14. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.
15. Журнал регистрации результатов производственного контроля.
16. Журнал регистрации аварийных случаев, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников ДОУ.
- 17. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции**
18. Журнал об уборке и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID19).
19. Журнал контроля кварцевания/ рециркуляции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID19).
20. Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID19).
21. Журнал регистрации температуры в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID19).