

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №86 комбинированного вида»  
Ново-Савиновского района г.Казани  
(МАДОУ «Детский сад №86»)**

**Утверждаю**  
Заведующий  
МАДОУ «Детский сад №86»  
\_\_\_\_\_ Н.М.Винокурова  
Приказ от \_\_\_\_\_ 2021г. № \_\_\_\_\_

## **Программа производственного контроля**

### **за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МАДОУ «Детский сад №86» с применением принципов ХАССП**

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за соблюдением.

#### **Задачи производственного контроля:**

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, 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, безопасность сырья, продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- ✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и

учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно -эпидемиологическому благополучию населения.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАДОУ «Детский сад № 86» (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)). 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 Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

**В программу включены:**

- ✓ Перечень официально изданных санитарных правил,
- ✓ Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ;
- ✓ Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, график лабораторного контроля,
- ✓ Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля, визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

**Состав программы производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:**

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

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

Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений;

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;

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;

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

Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

#### **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.**

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием в соответствии с требованиями действующих СП и норм.

#### **Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий:**

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

#### **Приложение № 4 – Журнал бракеража поступающей пищевой продукции и сырья.**

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.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в **журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 6)**, который хранится в течение года

#### **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:

*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

#### Приемка сырья

**Приложение № 5 – Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

#### Хранение поступающего пищевого сырья

**Приложение № 6 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.**

**Приложение № 7 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.**

#### Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОО основывается на разработанном в соответствии с СанПиН, утвержденным Департаментом продовольствия и социального питания г.Казани и согласованному заведующим 10 -дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений г.Казани.

Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

**Приложение № 6 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.**

**Приложение № 7 - Журнал учета температуры и влажности 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 группы (Приложение № 2)**. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

#### Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируется в **Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья (приложение № 4)**. 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 (**Приложение № 6 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Приложение № 7 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.**). 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 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 (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню, а

также ГОСТах на продукцию).

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя 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; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

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

#### Разработка системы мониторинга.

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в **Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 1)**, который хранится в течение года.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение **Журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 1)**. 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, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

#### Порядок действий в случае отклонения значений показателей.

Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё 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 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 изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

**Приложение № 3 – Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.**

**Приложение № 8 – График генеральной уборки пищеблока.**

**Приложение № 3 – Журнал учета дезинфекции и дератизации.**

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 закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, 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 рабочий).

Производственный контроль включает:

Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля 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 работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

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

Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий, соблюдением 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.

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

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

### **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:**

Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;

Неисправность сетей водоснабжения;

Неисправность сетей канализации;

Неисправность холодильного оборудования.

### **Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды.**

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.

2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

6. Заключение договоров ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ.

### **Выполнение принципов ХАССП:**

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Качество выпускаемой пищевой продукции.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в

области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;
- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций;
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях;
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала;
- Требования к соблюдению санитарных правил;

#### Документация программы ХАССП.

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

- **приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении № 12 )**;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- 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.

Данная программа разработана для МАДОУ «Детский сад № 70» со штатной численностью персонала 56 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями. СП 1.1.2193-07 (изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01").

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

✓ в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

## **Паспорт юридического лица**

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 86 комбинированного вида» Ново-Савиновского района г.Казани является некоммерческой организацией, детским садом комбинированного вида, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Краткое наименование: МАДОУ «Детский сад № 86».

Осуществляемые виды деятельности (коды экономической деятельности):

Основной вид деятельности

- 85.11 Образование дошкольное

Дополнительные виды деятельности:

- 85.41 Образование дополнительное детей и взрослых
- 85.42.9 Деятельность по дополнительному профессиональному образованию прочая, не включенная в другие группировки
- 86.90.9 Деятельность в области медицины прочая, не включенная в другие группировки

Учредитель: муниципальное образование город Казань.

### **Юридический и почтовый адрес учреждения:**

420132, г.Казань, ул.Чуйкова, д.69а, (843)521-21-52

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

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

### **Федеральные законы:**

– Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;

– Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

– Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;

– Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;

– Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О

предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;

– Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 №291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

### **Санитарные правила и нормы**

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

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

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

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

- СанПиН правила СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СOVID-19);

- СанПиН вила СП 3.1/2.43597-20 от 22.05.2020 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)»;

- СанПиН правила СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СOVID-19);

- СанПиН правила СП 3.1/2.43597-20 от 22.05.2020 г «Профилактика новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)»;

- 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";

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

- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;

- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» от 26 апреля 2010 года № 36;

- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" от 22 сентября 2014 года N 58;

- СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение" от 07.06.2017;

– СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций" от 18.11.2013 №83;

– СП 3.1.2.3109 - 13 «Профилактика дифтерии» от 9 октября 2013 года № 54;

– СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза" от 22.10.2013 №60;

– СП 3.1.958-00«Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

– СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;

– СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;

– СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;

– СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша»;

– СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;

- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.3542-18 "Профилактика менингококковой инфекции" (приложение);
- СП 3.3.2.3332-16 "Условия транспортирования и хранения иммуобиологических лекарственных препаратов";
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций";
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- 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";
  - Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;
  - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП;
  - Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21 марта 2014 года N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
  - Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
  - Приказ министерства труда и социальной защиты российской федерации, министерства здравоохранения российской федерации от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

### **Методические рекомендации**

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
- МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;
- ГОСТ 25375-82 методы, средства и режимы стерилизации и дезинфекции изделий медицинского назначения;
- МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»;
- МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Объем и периодичность «лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, 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 для проведения данного вида деятельности».

**1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ:**

- ✓ заведующий ДОУ
- ✓ заместитель заведующего ДОУ
- ✓ старший воспитатель
- ✓ старшая медсестра
- ✓ шеф-повар
- ✓ кладовщик

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2
Заведующий ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;</li> <li>• Личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.;</li> </ul>
Заместитель заведующего	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</li> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>• Контроль за состоянием:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> <li>- систем водоснабжения</li> <li>- систем канализации</li> </ul> </li> </ul>
Шеф-повар Старшая медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за организацией питания воспитанников и сотрудников</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</b></li> <li>- <b>журнал бракеража готовой продукции;</b></li> <li>- гигиенический журнал (осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания);</li> <li>- отбор и хранение суточных проб готовых блюд;</li> <li>- контроль за состояние здоровья сотрудников и воспитанников;</li> <li>- контроль за исполнением требований: СП 3.1/2.4. 3598; СП 2.4.3648-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 3.1/2.4.3598-20; СП 3.1/2.4.3598-20; СанПиН СП 3.1/2.4.3597-20.</li> </ul> </li> </ul>

Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками. Ведение документации:</li> <li>•циклическое меню;</li> <li>•накопительные ведомости.</li> <li>•журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;</li> <li>•журнал температурного режима холодильников.</li> </ul>
Старшая медсестра, старший воспитатель	Контроль организации питания воспитанников на группах

## **2. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.**

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество аттестованных мест	Класс опасности
Тяжесть трудового процесса	Младший воспитатель	16	3.1
	Машинист по стирке белья	1	3.1
	Подсобный рабочий	2	3.2
	Шеф-повар	1	3.1
	Повара	3	3.2
Биологический фактор	Старшая медсестра	1	3.2

## **3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

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

Приказ Минздравсоцразвития России от 31.12.2020г. №988/1420н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Приказ Минздравсоцразвития России от 28.01.2021г. №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда"

1.	Заведующая
2.	Заместитель заведующей
3.	Старшая медсестра
4.	Медсестра
5.	Делопроизводитель
6.	Старший воспитатель
7.	Воспитатель
8.	Педагог-психолог
9.	Инструктор по физкультуре
10.	Музыкальный руководитель
11.	Учитель-логопед
12.	Кладовщик
13.	Младший воспитатель
14.	Кастелянша

15.	Подсобный рабочий
16.	Шеф-повар
17.	Повар
18.	Машинист по стирке белья
19.	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий, сооружений и оборудования
20.	Сторож
21.	Дворник
22.	Уборщик

	Количество во человек	Кратность медицинского осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1	2	3	4	
Заведующая	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Заместитель заведующей	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Старшая медсестра	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Медсестра	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Секретарь	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Воспитатель	19	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Инструктор по физкультуре	0	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Младший воспитатель	13	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Повар	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Рабочий по комплексному обслуживанию зданий, сооружений и оборудования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Уборщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет

#### 4. План производственного контроля.

№ п/п	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
1.	<b>Организация периодических медицинских осмотров</b>			
1.1.	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздравсоцразвития России от 31.12.2020г. №988/1420н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Приказ Минздравсоцразвития России от 28.01.2021г. N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда"	постоянно	Заведующий, медицинская сестра
1.2.	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников		1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра
1.3.	Контроль за проведением флюорографического обследования		1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра
1.4.	Проведение обследования на кишечные инфекции		При поступлении на работу, далее через 10 лет (или по эпид.показаниям)	Заведующий, медицинская сестра
1.5.	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 №51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	При приеме на работу, постоянно	Заведующий, медицинская сестра
1.6.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока – гигиенический журнал	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Шеф-повар, медицинская сестра
2.	<b>Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения</b>			
2.1.	Проведение санитарного минимума	Приказ Минздравсоцразвития России от 31.12.2020г. №988/1420н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Приказ Минздравсоцразвития России от 28.01.2021г. N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и	При приеме на работу или по мере необходимости	Заведующий, медицинская сестра
2.2.	Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала		1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра
2.3.	Гигиеническая аттестация технического персонала и сотрудников пищеблока		1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра
2.4.	Технический персонал		1 раз в 2 года	Заведующий, медицинская сестра

		периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда"		
<b>3.</b>	<b>Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке дошкольной организации.</b>			
3.1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд	МР 2.3.6.0233-21	1 раз в квартал	
3.2.	Калорийность выхода блюд и соответствие химического состава рецептуре		1 раз в год	
3.3.	Контроль производимой витаминизации блюд		2 раза в год	
3.4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)		1 раз в год	
3.5.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов		1 раз в год	
3.6.	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов		1 раз в год	
3.7.	Исследования питьевой воды		По химическим показателям – 1 раз в год. По микробиологическим показателям – 2 раза в год.	
3.8.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений		2 раза в год	
3.9.	Исследование уровня искусственной освещенности		1 раз в год в темное время суток	
3.10.	Исследование уровня шума в производственных помещениях		1 раз в год	
4.	<b>Организация питания</b>			
4.1.	Заключение договора на поставку продуктов питания	ФЗ № 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	декабрь	Заведующий
4.2.	Контроль доставки пищевых продуктов	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции	постоянно	кладовщик
4.3.	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции		постоянно	кладовщик, шеф-повар, старшая медсестра

4.4.	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТР ИСО 22000-2007 для индустрии питания	постоянно	кладовщик, шеф-повар, старшая медсестра
4.5.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СП 2.4.3648-20	постоянно	кладовщик, шеф-повар, старшая медсестра
4.6.	Проведение оценки качества готовых блюд	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Старшая медсестра, бракеражная комиссия
5.	<b>Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса</b>			
5.1.	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	СП 2.4.3648-20		Зам. заведующего, старший воспитатель
5.2.	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом		постоянно	воспитатели
5.3.	Маркировка мебели		постоянно	воспитатели
5.4.	Правильное использование технических средств обучения		постоянно	воспитатели
5.5.	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению		постоянно	воспитатели
5.6.	Выполнение требований режима дня и учебных занятий		постоянно	воспитатели
5.7.	Проведение контроля и анализа физического развития		постоянно	Старшая медсестра, врач
6.	<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья</b>			
6.1.	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами в соответствии с требованиями	СП 2.4.3648-20	По мере необходимости	заведующий. Старшая медсестра, врач
6.2.	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы		август	инструктор по физической культуре
6.3.	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей		Сентябрь, май	врач
6.4.	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов		По плану	врач
6.5.	Контроль за утренним приемом детей		ежедневно	Старшая медсестра, воспитатели
6.6.	Осмотр детей на педикулез		1 раз в неделю, при приеме	Старшая медсестра
6.7.	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине		по необходимости	Все сотрудники

6.8.	Работа по формированию здорового образа жизни персоналом и детьми, организация Дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.		по плану	Старшие воспитатели, инструктор по физической культуре, воспитатели
7.	<b>Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, органов исполнительной власти, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию</b>			
7.1.	Авария на водопроводе, отключение и воды		При необходимости	Зам.заведующего
7.2.	Авария на канализационной сети		При необходимости	Зам.заведующего
7.3.	Отключение электричества		При необходимости	Зам.заведующего
7.4.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования		при необходимости	Зам.заведующего
7.5.	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы		при необходимости	Зам.заведующего
8.	<b>Санитарные требования к участку ДОУ</b>			
8.1.	Санитарное состояние участка ДОУ, спортплощадки, подходов к зданию	СП 2.4.3648-20	еженедельно	Зам.заведующего
8.2.	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СП 2.4.3648-20	еженедельно	Зам.заведующего
8.3.	Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	еженедельно	Зам.заведующего
9	<b>Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ</b>			
9.1	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах		ежемесячно	Зам.заведующего
9.2	Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	ежемесячно	Зам.заведующего
9.3	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.43598-20	ежемесячно	Зам.заведующего
9.4	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.43598-20	ежемесячно	Зам.заведующего
10.	<b>Контроль за охраной окружающей среды</b>			
10.1	Заключение договора на вывоз ТБО	По договору	декабрь	заведующий
10.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом		постоянно	Зам.заведующего
10.3	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений		Ежемесячно, по мере необходимости	Зам.заведующего

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
-------	-------------------	---------------	------

1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в ДООУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</li> <li>- разлив ртути в помещениях, на территории.</li> </ul>	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций
---	--	------------	------------------------------------

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием отдела образования Авиастроительного и Ново-Савиновского района, а также соответствующие службы.

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений по графику.</li> </ul>	Зам.заведующего
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> </ul>	Заведующий, Зам.заведующего
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления).</li> </ul>	Зам.заведующего
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние кровли, фасада здания, отмостки,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>	Зам.заведующего
2	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Зам.заведующего

3	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заведующий, Зам.заведующего
4	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>— температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul>	Заведующий, Старшая медсестра
5	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>• Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, послекапитального ремонта с заменой труб).</li> <li>• Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с отметкой в журнале</li> </ul>	Зам.заведующего
6	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (бутилированная вода наличие сертификатов, чашки для питьевого режима).</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из кулеров по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	Старшая медсестра
7	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп\</li> </ul> <p>Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 1 раза в месяц).</p>	Зам.заведующего
		<p>Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (при проведении плановой проверки)</p>	
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: <ul style="list-style-type: none"> <li>— размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту- возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul> </li> <li>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</li> <li>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</li> </ul>	Старшая медсестра
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: <ul style="list-style-type: none"> <li>— запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</li> </ul> </li> </ul>	Старшие воспитатели, воспитатели
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	Старшая медсестра
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>	Старшая медсестра
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в 7 дней) по графику.</li> <li>• Замена полотенец, салфеток (1 раза в неделю);</li> </ul>	Старшая медсестра Кастелянша, воспитатели, зам.заведующего
6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<p>Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</p> <p>Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</p>	Старшие воспитатели, Педагогический специалисты
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			

1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы вентиляции;</li> <li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока.</li> </ul> </li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (при проведении плановой проверки)</li> </ul>	Старшая медсестра, зам.заведующего
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (при проведении плановой проверки)</li> </ul>	Старшая медсестра, зам.заведующего
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	Старшая медсестра, зам.заведующего, шеф-повар
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раз в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	Старшая медсестра, зам.заведующего, шеф-повар
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	Старшая медсестра, зам.заведующего, шеф-повар
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</li> </ul>	Старшая медсестра
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.</li> </ul>	зам.заведующего
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Посещаемость в группах	Количество детей в ДОУ	Старшая медсестра
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> </ul>	Старшие воспитатели, воспитатели

3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	Старшие воспитатели, воспитатели
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Старшие воспитатели, воспитатели
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ.</li> <li>• Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления, заявления, договора и медицинского заключения</li> </ul>	заведующий, старшая медсестра

#### **Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения**

1	Наличие графика работы медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>• График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заведующий Медицинские работники
2	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)</li> </ul>	Заведующий

#### **Санитарные требования к организации питания воспитанников**

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Один раз в полугодие перед началом сезона</li> </ul>	старшая медсестра
2	Витаминация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); — использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.)</li> </ul>	Медсестра Шеф-повар
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала</li> </ul>	Шеф-повар кладовщик
4	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Шеф-повар
5	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Шеф-повар кладовщик

6	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения</li> </ul>	старшая медсестра, Шеф-повар повар
7	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>На каждую партию товара</li> </ul>	кладовщик
8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за заполнением журналов:</li> <li>— состояния здоровья сотрудников Пищеблока (гигиенический журнал)</li> </ul>	старшая медсестра
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	старшая медсестра
2	Исследование на яйца гельминтов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)</li> </ul>	старшая медсестра
3	Исследование на наличие кишечной палочки	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)</li> </ul>	старшая медсестра
4	Исследования на стафилококк	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)</li> </ul>	старшая медсестра
5	Исследования на патогенную флору	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)</li> </ul>	старшая медсестра
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> <li>Постоянный контроль.</li> <li>Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Зам.заведующего, старшая медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>Постоянный контроль.</li> <li>Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Зам.заведующего, старшая медсестра
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	Зам.заведующего
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>Постоянный контроль.</li> <li>К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.</li> <li>Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете</li> </ul>	заведующий



2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 1);

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------

3) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 9);

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечания
------	------------------------	--------------------	-----------------------	--	--	--------------------	------------

4) Журнал учета лабораторного контроля (Приложение № 5);

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятие после контроля проб
-------	------------------	---	---	--------------------	---------------------------------

5) Заключительные акты по результатам проведенного медицинского осмотра сотрудников;

6) Гигиенический журнал (Приложение № 10);

№ пп	Дата	ФИО работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником	Подпись медицинского работника

7) Личные медицинские книжки каждого работника;

8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;

9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);

10) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № **6,19,20**);

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		Месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

11) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение № **7**);

№ пп	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в %)					
		1	2	3	4	.....	30

12) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение № **3**);

Дата предоставления документа специализированной организации	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и/или проведённые мероприятия	Личная подпись ответственного лица

13) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение № **11**);

	Число месяца					
	1	2	3	4	.....	30
Наименование мероприятий						
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой						
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока						
3. Нормы закладки сырой продукции						
4. Бракераж готовой продукции						
5. Соответствие технологии приготовления блюд						
6. Нормы выдачи готовых блюд						
7. Соблюдение режима выдачи пищи						

8. Контроль оборудования и пищеблока	качества и посуды на мытье на пищеблоке				
9. Соблюдение графика генеральной уборки					

**14) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение № 12):**

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	Журнал мониторинга прицепам ХАСПП	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд	Журнал учета лабораторного контроля, акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля.	Заключительные акты по результатам проведенного медицинского осмотра сотрудников	Гигиенический журнал	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Журнал учета температуры и влажности складских помещений	Журнал учета дезинсекции и дератизации. Договора и акты (вывоз отходов...)	Личные медицинские книжки работников.
--	--	--	--	-----------------------------------	--	--	---	--	----------------------	--	--	--	---------------------------------------

**15) Журнал регистрации результатов производственного контроля (Приложение № 13):**

Объекты контроля	Дата контроля	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, ФИО проверяющего	Срок устранения нарушений	Должность, ФИО ответственного за устранение нарушений	Отметка об устранении нарушений (дата, подпись ответственного )
------------------	---------------	----------------------	-------------------------------------	-----------------------------	---------------------------	---	---

**16) Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников (Приложение № 14):**

Дата и время аварийной ситуации	Наименование и характеристика аварийной ситуации	краткая авария	Мероприятия, проведенные по устранению и ликвидации последствий аварийной ситуации	Подпись ответственного лица

**17) Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования (Приложение № 15):**

Дата профилактического осмотра	Перечень просмотренного оборудования	Результаты профилактического осмотра	Отметка об устранении выявленных дефектов	Подпись ответственного лица

18) Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля (Приложение № 16);

Дата	Помещение, объект контроля	Сведения о санитарно-техническом состоянии и санитарном содержании, выявленных нарушениях (с указанием наименования, разделов и пунктов соответствующих нормативных, технических, распорядительных и иных документов)	Общая оценка в баллах		Подпись лица, проводившего контроль	Необходимые мероприятия	Отметка о выполнении
			Санитарно-технического состояния	Санитарного содержания			

19) Журнал по уборке и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение №17);

Дата уборки	Время уборки	Вид уборки (помещение, объект уборки, способ уборки)	Наименование дезсредств	И.О. лица, проводившего уборку	Подпись

20) Журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № 18);

Дата	Время кварцевания	Наименование помещения	Площадь помещения (кв.м.)	Остаток времени горения лампы	Ф.И.О. лица, ответственного за проветривание	Подпись

21) Графики проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № 21);

Дата	Время проветривания	Наименование помещения	Площадь помещения (кв.м.)	Наружная температура °С	Длительность проветривания помещения, мин.	Ф.И.О. лица, ответственного за проветривание. Подпись.

22) График генеральной уборки пищеблока (Приложение № 8);

Понедельник	Мытье окон, чистка отстойников
-------------	--------------------------------

Вторник	Чистка полов, плинтусов
Среда	Мытье столов и стеллажей
Четверг	Мытье стен, дверей и батарей
Пятница	Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

23) График выдачи пищи

24) Периодичность проведения уборки, мойки, кварцевания, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе изготовления пищевой продукции (Приложение № **3,8,18**):

1. Уборка, мойка, кварцевание (длительность не менее 15 минут), текущая дезинфекция производственных помещений, радиаторов, подоконников и оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции производится ежедневно с периодичностью не реже 1 раз в 2 часа.

2. Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти производится еженедельно.

3. Генеральная уборка проводится в конце рабочей недели с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

4. Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями не реже 1 раза в квартал (в том числе по заявкам).

25) приказ о создании и составе группы ХАССП (Приложение № **12**).

### **Заведующий**

Основная цель в области качества и безопасности продукции: предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)).

Задачи МАДОУ «Детский сад № 86» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.

2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.

3. Повышение эффективности пользования ресурсов.

4. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

5. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.

2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.

3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.

4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.

5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.

6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МАДОУ «Детский сад № 86» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.