

«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ

детский сад №18 «Ласточка»

Н.М.Шабалина

19 февраля 2024 год



**Программа производственного контроля
за соблюдением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в МБДОУ детский сад №18
«Ласточка» комбинированного вида ЕМР 2024 год.**

Елабуга, 2024г.

Наименование учреждения: МБДОУ детский сад №18 "Ласточка" комбинированного вида ЕМР

Юридический адрес: 423600, Республика Татарстан, город Елабуга, ул. Молодежная, дом 4А

Фактический адрес: 423600, Республика Татарстан, город Елабуга, ул. Молодежная, дом 4А

Контактный телефон: +7(855)-573-41-57

Эл.почта: DS18lastochka@yandex.ru

Перечень официально изданных нормативных документов

1. Федеральный закон от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30.12.2001г; 10 января, 30 июля 2003г., 22 августа 2004г.)
2. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. Закон по защите прав потребителей от 07.02.1992 №2300-1
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
7. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года)
8. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
9. ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
10. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
11. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
12. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
13. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
14. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
15. Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

16. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
17. Приказ от 6.12.2021 г. N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок.»

Общие положения

Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Программа производственного контроля распространяется на ... и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Программа производственного контроля устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации и осуществления производственного контроля с учетом факторов производственной среды с применением принципов ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает выполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек.

- **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- **система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- **группа ХАССП:** Группа специалистов(с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- **опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
- **риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- **допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.
- **недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.
- **анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

- **предупреждающее действие:** Действие предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **корректирующее действие:** Действие предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.
- **применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- **применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- **предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- **мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- **система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- **проверка(аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Принципы ХАССП

Принцип 1. Проведение анализа рисков - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

1. Проведение анализа рисков

Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ
Формирование ассортимента перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологически опасные блюда, - поступление запрещенного сырья, недоброкачественного сырья	- договоры с поставщиками - пересмотр договоров - управление поставками - анализ и корректировка меню	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик.	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача - получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
Поступление продуктов на склад	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки; - нарушение условий транспортировки; - поставка продукции не в таре производителя поставщика Химическое: -с/х пестициды. Физическое: - грызуны, насекомые, примеси посторонних веществ.	- входной контроль; - управление поставками; - визуальный осмотр в таре производителя поставщика - проведение мероприятий направленных на борьбу с грызунами, насекомыми - соблюдение условий товарного соседства	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья.

<p>Хранение продуктов на складе</p>	<p>Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); - рост патогенных м/о; - повреждение продуктов насекомыми, грызунами и т.д. Химическое: - загрязнение дезинфектантом; - моющим средством</p>	<p>- правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, соблюдение правил товарного соседства; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования, а так же контроль температурного режима в холодильном оборудовании; - своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; - дератизация и проведение генеральных уборок склада - соблюдение личной гигиены; - выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов, насекомых и т.д.</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить ККТ</p>
<p>Подготовка посуды и инвентаря</p>	<p>Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: - загрязнение патогенными м/о. Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>- соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, правилам личной гигиены сотрудников; - санитарное содержание пищеблока</p>	<p>При выполнении нормативов степень риска не высока</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>
<p>Кулинарная обработка</p>	<p>Биологическое: - загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом Возникновение перекрестных</p>	<p>- соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; - тщательная обработка до полного</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая При выполнении нормативов степень риска не высокая</p>	<p>Установить ККТ</p>

	<p>загрязнений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); - аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); - физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов) 	<p>смывания моющего средства и дезинфектанта</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение поточности производства; - соблюдение личной гигиены, чистая сменная одежда и обувь, а так же отсутствие во время работы украшений у работника; - У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор; - отделение сырья от готовой к употреблению продукции; - соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока, соблюдение правил личной гигиены сотрудниками; - разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); - соблюдение поточности производства 	<p>При выполнении нормативов степень риска не высокая.</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>
<p>Реализация (раздача)</p>	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при нарушении технологии приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - снятие проб готовых блюд, хранение суточных проб готовых блюд в течении 2-х суток с соблюдением условий хранения; - органолептическая оценка; - соблюдение правил подачи готовых блюд 	<p>Степень риска не высокая.</p>	<p>Можно установить ККТ</p>
<p>Прием пищи детьми</p>	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загрязнение м/о и их рост 	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил раздачи; - соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; - соблюдение правил мытья 	<p>Степень риска не высокая.</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>

		посуды, уборки пищеблока		
--	--	--------------------------	--	--

2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Объект контроля	Ответственный	Документация
Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая, визуальная)	<ul style="list-style-type: none"> - Сопроводительная документация на продукцию. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления - Отсутствие следов порчи; 	Зав.производством	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража поступающей пищевой продукции и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов Отсутствие на складе синантропных грызунов, насекомых	<ul style="list-style-type: none"> - Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования. 	Зав.производством	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.

Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками - Сотрудники должны быть в чистой сменной одежде и обуви, отсутствие украшений; - У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор; - Пресечение встречи потоков готовой продукции и сырой; - Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического процесса 	Зав.производством, повара	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета разведения дезинфекционных средств. Журнал технологического контроля оборудования.
Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Медицинский работник	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3. Определение критических пределов для каждой ККТ

ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Документация
Приемка сырья	<ul style="list-style-type: none"> -Сопроводительная документация; - Целостность упаковки; - Срок годности 	Отсутствует, не соответствует Нарушена Истекший	Зав.производством	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Хранение поступающего пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> - Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Техническое состояние оборудования 	<ul style="list-style-type: none"> Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря; Неисправность оборудования 	Зав. производством	<ul style="list-style-type: none"> Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	<ul style="list-style-type: none"> - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Техническое состояние оборудования; - Выполнение требований ТТК - Выполнение работником правил личной гигиены, сменная одежда, обувь, отсутствие украшений - У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор; 	<ul style="list-style-type: none"> Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК Несоблюдение правил личной гигиены, нахождение на пищеблоке в грязной, уличной одежде, обуви, наличие маникюра, украшений, распущенные волосы, а так же отсутствие головного убора 	Зав. производством, повара	<ul style="list-style-type: none"> Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой. Инструкции. Дефектная ведомость, акты выполненных работ
Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Медицинский работник	Сборник ТТК и Примерное меню

4; 5 Система мониторинга и корректирующие действия.

Операция			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	1. Контроль сопроводительной документации. 2. Количество, вес поступающей продукции. 3. Качество поступающей продукции.	Отсутствие сопроводительной документации или её несоответствие Нарушена целостность упаковки Срок годности	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	Зав.производством	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Возврат, замена продукции	Зав.складом Медицинская сестра	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
Хранение поступающего пищевого сырья	1. Температура и влажность 2. Чистота оборудования и помещения 3. Техническое состояние оборудования 4. Несоблюдение товарного соседства 5. Наличие на складе синантропных грызунов,	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования Совместное хранение пищевых и непищевых продуктов Присутствие на складе	Визуальный контроль	Регулярно	Зав.производством	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования	Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль	Зав.производством медицинская сестра	Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал технического контроля холодильного оборудования и

	насекомых	синантропных грызунов, насекомых					санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой Раздельное хранение пищевой и непищевой продукции Проведение дератизации, дезинсекции		оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
Подготовка сырья	Различные загрязнения	Не допускается	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Обработка сырья согласно инструкции	Повар	Докладная записка
Обработка сырья и приготовление готовой продукции	Повторное загрязнение продукции Посторонние включения Нарушение правил личной гигиены, а также требований к одежде, обуви и т.д.	Не допускается	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медсестра	Докладная записка
Обработка посуды	Повторное загрязнение готовых блюд Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена	Медсестра	Докладная записка

							персонала Инструктаж персонала перед началом работы		
Порционирование блюд	Повторное загрязнение готовых блюд Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медсестра	Докладная записка

Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению

ККТ технологической операции	Отклонение значений показателя	Действия ответственного лица и меры по устранению
1. Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта	
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику	
Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	

2. <i>Хранение поступающего пищевого сырья</i>	Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования	
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря	
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
3. <i>Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит пост
4. <i>Реализация готовой продукции (выдача)</i>	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, замена блюда

Примерный перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и мероприятия по их устранению.

Перечень аварийных ситуаций	Мероприятия на случай возможных аварийных ситуаций.
Авария на сетях водоснабжения и канализации	Необходимо приостановить эксплуатацию сетей водоснабжения и канализации, перекрыть краны водоснабжения, вызвать по телефону слесаря сантехника.
Аварийное состояние стен, потолков, полов	Необходимо приостановить эксплуатацию помещения до устранения аварийной ситуации.
Возникновение пожара	Отключить электричество, срочно освободить помещение, вызвать по телефону пожарников

Поражение электрическим током	Освободить пострадавшего от действия электрического тока, отключить рубильник. Затем оказать первую помощь: искусственная вентиляция легких, массаж сердца, 0,1% раствор адреналина.
Грубые нарушения санитарно-противоэпидемического режима	Прекращение работы объекта, информирование Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РТ о мерах, принятых по устранению нарушений.

6. Внедрение принципов ХАССП.

Этап внедрения ХАССП	Мероприятия контроля	Ответственный
Политика ХАССП	Определение политики, целей и задач в области безопасности пищевой продукции Приложение №1	Руководитель
Создание рабочей группы по обеспечению системы ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по обеспечению системы ХАССП	Руководитель
Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	Медицинский работник, зав.производством, повар
	Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	зав.производством, повар
	Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	зав.производством, повар
	Соблюдение условия хранения пищевой продукции	зав.производством, повар
Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП

Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	Члены группы ХАССП
Определение ККТ	Критические Контрольные Точки	Члены группы ХАССП
Установление критических пределов для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры	Члены группы ХАССП
Контроль за организацией питания	Все процессы (от поступления сырья до конечного готового продукта)	Члены группы ХАССП
Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством, санитарными правилами Приложение №3	Руководитель
Обеспечение соблюдения работниками требований санитарного законодательства	Контроль за организацией медицинских осмотров	Руководитель
	Гигиеническое обучение персонала Приложение №2	Руководитель
Лабораторный контроль	Лабораторный контроль готовой продукции и факторов среды, дезинсекция, дезинфекция и дератизация	Аккредитованная лаборатория

Обязательный лабораторный контроль

Пищеблок, мед.кабинет, групповые ячейки	Количество	Периодичность	Нормативный документ
Исследование пищевых продуктов на наличие: КМАФАнМ	2	2 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследование пищевых продуктов на наличие: БГКП (колиформные)	2	2 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследование пищевых продуктов на наличие: патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл	2	2 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследование пищевых продуктов на наличие: S.aureus	2	2 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследование пищевых продуктов на наличие: бактерии рода Proteus	1	2 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследование пищевых продуктов на наличие: E.coli	1	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследование пищевых продуктов на наличие: Listeria monocytogenes	1	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследование смывов на наличие: БГКП (с использованием среды Кода)	10	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Паразитологические исследования: исследование смывов на я/гельминтов	10	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследование воздуха помещений на наличие: ОМЧ	1	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Вода централизованного водоснабжения (колонки, водопроводные краны, скважины): ОМЧ, ОКБ, ТКБ	1	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21
Исследование смывов на наличие: БГКП (с использованием среды Кода)	5	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследование почвы на наличие яиц гельминтов и цист простейших и определение их жизнеспособности	2	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
Исследование почвы: пробоподготовка, БГКП, энтерококки, патогенные микроорганизмы (в т.ч. сальмонелл)	2	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
Паразитологические исследования: овощей, фруктов, ягод, трав на наличие гельминтов и цист простейших	1	1 раз в год	СП 2.1.3678-20
Запах	1	1 раз в год	СП 2.1.3678-20
Привкус и вкус	1	1 раз в год	СП 2.1.3678-20
Мутность	1	1 раз в год	СП 2.1.3678-20
Цветность	1	1 раз в год	СП 2.1.3678-20
Массовая доля активного хлора, перекисей, активного кислорода	2	1 раз в год	СП 2.1.3678-20
Измерение освещенности рабочей поверхности	5	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
Измерение температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха	5	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
Измерение освещенности рабочей поверхности	10	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
Измерение температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха	6	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21 табл.6,17
Исследование смывов на наличие: патогенного (золотистого) стафилококка	5	2 раза в год	СП 2.1.3678-20
Исследование воздуха помещений на наличие: патогенного (золотистого стафилококка)	1	2 раза в год	СП 2.1.3678-20

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий.

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Форма учета	Ответственный
Контроль за соблюдением требований к объекту				
Территория участка	Наличие ограждения и его целостность	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Проведение ежедневной уборки территории	Ежедневно		
Площадка для мусоросборников, контейнеры для сбора ТБО	Расположение площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 25 м от здания	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Проведение обработки мусоросборников с использованием дезсредств	После каждого опорожнения мусоросборников	Лист учета проведения дезобработки	
	Проведение обработки площадки для мусоросборников с использованием дезсредств	1 раз в 5-10 дней		
Физкультурно-спортивная зона	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках (травяное покрытие на футбольном поле)	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Исправность оборудования на спортивно-игровых площадках			
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности				
Групповая ячейка	Соответствие и расстановка мебели ростовозрастным особенностям детей	2 раз в год, сентябрь, май	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Групповая ячейка	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	

Групповая ячейка	Соблюдение использования технических средств обучения	Постоянно	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Групповая ячейка	Продолжительность прогулок Режим дня и занятий	Постоянно	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Физкультурно-спортивная зона	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- План мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей - Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Физкультурно-спортивная зона	Требование к организации физического воспитания	Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением утренней гимнастики и физкультурных занятий	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезрастворов	Наличие поддонов с подводкой холодной и горячей воды	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Работа систем вытяжной вентиляции			
Помещения медицинского назначения	Наличие специального оборудования и инструментария, предусмотренного санитарными правилами	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Наличие умывальников с подводкой холодной и горячей воды			
	Дезинфекция медицинских	По мере необходимости		

	инструментов и предметов ухода за больными			
Санузлы	Влажная уборка с применением дезсредств	Ежедневно	Лист санитарного состояния и содержания	
	Обработка санитарно-технического оборудования с применением дезинфицирующих средств			
Контроль проведения работ по дезинфекции, дератизации и дезинсекции				
Организация проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции	Наличие действующего договора на проведение дератизации и дезинсекции со специализированной организацией	1 раз в год	Договор	
Качество проведения работ по дератизации	Обследование объекта на наличие грызунов	Согласно договору	Акты обследования, акты выполненных работ	
Качество проведения работ по дезинфекции	Обследование объекта на наличие членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	2 раза в месяц		
Контроль за дезинфекционными мероприятиями	Наличие дезсредств. Обеспечение условий их хранения	1 раз в месяц	Регламентированная документация	
	Наличие разрешительной документации на применяемые дезсредства и инструкции по их применению	При поступлении	Разрешительная документация	
	Соответствие концентрации рабочего раствора дезинфектанта заданной	При поступлении		
Контроль за обращением с отходами производства и потребления				
Организация сбора и хранения отходов	Контроль за организацией отдельного сбора отходов (ТБО, люминесцентные лампы, пищевые отходы, медотходы)	Постоянно	Журнал ПК	
	Заключение договоров на вывоз отходов	Ежегодно	Договор	

	Своевременность вывоза отходов	В соответствии с договором	Акты выполненных работ	
Контроль за организацией медицинского обслуживания				
Документация	Наличие договора на организацию медицинского обслуживания	Ежегодно	Договор	
Медицинские осмотры учащихся	Организация медицинских осмотров учащихся	В соответствии с нормативными документами	Медицинская карта ребенка	
	Проведение медицинским персоналом осмотров детей на педикулез после каждых каникул	После каждых каникул	Журнал осмотра	
Медицинские осмотры персонала	Наличие медицинской документации (в том числе личных медицинских книжек) по медосмотрам, обследованиям, прививкам персонала		Регламентированная документация	
	Проведение предварительных перед приемом на работу	Перед исполнением обязанностей		
Осуществление комплекса мероприятий по профилактике гриппа	Выявление, регистрация, учет, мероприятия в отношении источника инфекции и лиц, бывших в контакте, мероприятия в очаге гриппа, осуществление противоэпидемических мероприятий в период подъема заболеваемости, осуществление специфической и неспецифической профилактики	При выявлении лиц с заболеванием, в предэпидемический период. В течение эпидемической вспышки	В соответствии с утвержденной медицинской документацией	
Осуществление комплекса мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций	Выявление больных (носителей), мероприятия в отношении больных и лиц, бывших в контакте, проведение мероприятий в очаге	При выявлении лиц с заболеванием		

План профилактических мероприятий в условиях возникновения инфекционных заболеваний в ДОУ

№ п/п	Мероприятия	Ответственный исполнитель
1. Мероприятия по организации режима работы ДОУ в условиях возникновения инфекционных заболеваний		
1.1	Работу дошкольного образовательного учреждения осуществлять по специально разработанному расписанию занятий, составленному с целью минимизации контактов детей (в том числе сокращения их количества во время проведения термометрии).	
1.2	Исключить общение воспитанников из разных групп, в том числе при проведении прогулок.	
1.3	Закрепить за каждой группой групповую комнату, организовав обучение и пребывание в строго закрепленном за каждой группой помещении, за исключением занятий, требующих специального оборудования (спортивный зал, музыкальный зал).	
1.4	Исключить проведение массовых мероприятий с участием групп, а также массовых мероприятий с привлечением лиц из иных организаций.	
1.5	Сократить количество проводимых совещаний, семинаров, конференций в дошкольном образовательном учреждении.	
1.6	Исключить объединение воспитанников из разных групп в одну группу, не допускать формирование "вечерних дежурных" групп.	
1.7	С учетом погодных условий максимально организовать пребывание детей и проведение занятий на открытом воздухе. Использовать открытую спортивную площадку для занятий физической культурой, сократив количество занятий в спортивном зале.	
1.8	Организовать образовательные занятия с детьми (если это позволяет помещение) на расстоянии не менее 1,5 метров друг от друга.	
1.9	Обеспечить по возможности более свободную рассадку воспитанников при организации питания, расположение кроватей при организации дневного сна.	
1.10	Обеспечить наличие отдельного помещения в медицинском блоке для изоляции сотрудников и воспитанников в случае выявления подозрения на ухудшение самочувствия или возникновения инфекционного заболевания до приезда родителей (законных представителей) или бригады скорой медицинской помощи.	
1.11	Обеспечить соблюдение запрета на прием пищи на рабочих местах.	

1.12	Разместить на входе в здание ДОУ бокс для приема входящей корреспонденции (почты, заявлений, обращений и т.п.) для последующей регистрации указанных документов.	
2. Мероприятия по мониторингу состояния здоровья сотрудников и воспитанников		
2.1	Обеспечить контроль температуры тела сотрудников при входе, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры) и записью результатов в журнал термометрии. При температуре у сотрудника 37,1° С и выше, наличии иных признаков ОРВИ составляется Акт об установлении повышенной температуры тела у сотрудника, оповещается заведующий ДОУ, издается приказ об отстранении сотрудника от работы. Данный работник направляется домой для вызова врача на дом.	
2.2	Обеспечить контроль вызова сотрудником, отстраненным от работы в соответствии с приказом, врача на дом.	
2.3	Обеспечить получение информации о результатах осмотра врачом сотрудника, отстраненного от работы в связи с наличием симптомов инфекционного заболевания, в дальнейшем в ежедневном режиме получать информацию о состоянии здоровья сотрудника детского сада.	
2.4	Обеспечить проведение утреннего фильтра детей с обязательным измерением температуры тела при входе и в течение учебного дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры) и записью результатов в журнал утреннего фильтра воспитанников. При температуре у воспитанника 37,1° С и выше, наличии иных признаков ОРВИ ребенок направляется вместе с родителем (законным представителем) домой для вызова врача на дом. При необходимости воспитанник на время прибытия родителей (законных представителей) изолируется в помещении медицинского блока. Исключить скопление детей и их родителей (законных представителей) при проведении "утреннего фильтра".	
2.5	Обеспечить контроль вызова родителями (законными представителями) обучающегося врача на дом. Информацию донести до заведующего	
2.6	Обеспечить получение информации о результатах осмотра врачом воспитанника на дому, в дальнейшем в ежедневном режиме получать информацию о состоянии здоровья ребенка. Информацию донести до медицинского работника.	

2.7	Организовать ведение учета всех сотрудников с выявленными симптомами простудных заболеваний, регистрацию в Журнале учета сотрудников с выявленными симптомами ОРВИ.	
2.8	Организовать ведение учета воспитанников с выявленными симптомами простудных заболеваний.	
2.9	Обеспечить проведение термометрии посетителей при входе с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным способом. При повышенной температуре тела не допускать в дошкольное образовательное учреждение.	
2.10	С момента выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний (респираторных, повышенная температура тела) дошкольное образовательное учреждение в течение 2 часов должно любым доступным способом уведомить территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	
3. Мероприятия по профилактике инфекционных заболеваний, проводимые внутри помещений детского сада		
3.1	Обеспечить наличие средств дезинфекции рук на входе в дошкольное образовательное учреждение.	
3.2	Обеспечить при входе обработку рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов. Обеспечить контроль соблюдения данной гигиенической процедуры.	
3.3	<p>Обеспечить проведение текущей дезинфекции помещений:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ обработку поверхностей, включая дверные ручки, выключатели, поручни и перила, вентили кранов, спуска бачков унитазов и иных контактных поверхностей; ✓ обработку мебели. <p>Обеспечить проведение уборки пола с использованием дезинфицирующих средств, при этом особое внимание уделить уборке и дезинфекции мест общего пользования.</p> <p>Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.</p>	
3.4	Обеспечить сквозное проветривание групповых помещений, спортивного и музыкального зала после каждого занятия в отсутствии детей.	
3.5	Обеспечить регулярное проветривание рекреаций, холлов, коридоров во время занятий.	
3.6	Обеспечить использование оборудования по обеззараживанию воздуха в холлах, музыкальном и спортивном зале и др.	

3.7	Обеспечить регулярное проветривание и кварцевание помещений медицинского блока.	
3.8	Исключить использование в помещениях детского сада систем кондиционирования воздуха.	
3.9	Обеспечить постоянное наличие достаточного количества мыла и туалетной бумаги в санузлах для сотрудников и воспитанников, мыла в умывальниках. Установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.	
3.10	В помещении приемной заведующего ДОО не реже 1 раза в часы приема проводить влажную уборку дезинфицирующими средствами, включая обработку столов, стульев.	
3.11	При использовании музыкального или спортивного зала после занятий каждой группы проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств.	
3.12	После окончания занятий по физкультуре проводить дезинфекцию поверхностей используемых спортивных снарядов и спортивного инвентаря.	
3.13	После окончания занятий по музыке проводить дезинфекцию поверхностей используемых детских музыкальных инструментов.	
3.15	Обработка игрушек, игрового и иного оборудования должна проводиться ежедневно с применением дезинфицирующих средств.	
3.16	Обеспечить проведение генеральных уборок не реже одного раза в неделю.	
4. Профилактические мероприятия, проводимые при организации питания и приготовления пищи		
4.1	Обеспечить перед приемом воспитанниками пищи условия для мытья рук с мылом	
4.2	Обеспечить контроль соблюдения детьми гигиенической процедуры по мытью рук перед приемом пищи.	
4.3	Обеспечить более свободное размещение детей за столами при приеме пищи.	
4.4	Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	
4.5	Организовать работу работников пищеблока (кухни), участвующих в приготовлении и раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.	
4.6	Усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на	

	обеспеченность посудой и проведением обработки чайников.	
4.7	Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.	
4.8	Не допускать к работе персонал пищеблока (кухни) с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).	
4.9	Ограничить доступ на пищеблок (кухню) лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.)	
4.10	Проводить проветривание рабочих помещений пищеблока (кухни) каждые 2 часа.	
5. Мероприятия по информированию и взаимодействию с сотрудниками, воспитанниками и их родителями (законными представителями)		
5.1	Провести внеплановый инструктаж сотрудников дошкольного образовательного учреждения по профилактике инфекционных заболеваний с регистрацией в журнале инструктажей.	
5.2.	Усилить педагогическую работу по гигиеническому воспитанию детей и их родителей (законных представителей). Обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены воспитанников детского сада.	
5.3	Разместить для сотрудников и воспитанников памятки по мерам профилактики инфекционных заболеваний при входе в здание детского сада и на информационных стендах.	
5.4	Обеспечить информирование сотрудников ДОО о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом и обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, перед приемом пищи, после посещения туалета.	
5.5	Ознакомить обслуживающий персонал с инструкцией по проведению дезинфекции помещений и обработки поверхностей.	
5.6	Ознакомить обслуживающий персонал с графиком уборки и дезинфекции.	
5.7	Провести информирование детей о механизмах передачи, симптомах, мерах профилактики инфекционных заболеваний путем ознакомления с рекомендациями и памятками. Научить детей закрывать рот и нос салфеткой или носовым платком при кашле или	

	чихании; часто мыть руки или пользоваться 7-ступенчатой техникой мытья рук; не дотрагиваться до рта, носа, глаз до мытья рук сразу после возвращения из общественных мест, после кашля или чихания, перед едой, после посещения туалета.	
5.8	Посещение дошкольного образовательного учреждения детьми, перенесшими заболевание, и (или) в случае, если ребенок был в контакте с инфекционными больным, допускается при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в детском саду.	
5.9	Обеспечить размещение информации на официальном сайте ДООУ о мерах, применяемых в детском саду, по предупреждению распространения и профилактике инфекционных заболеваний.	
5.10	Следить за информацией, размещаемой на информационных ресурсах Роспотребнадзора, Министерства здравоохранения РФ, Минтруда России, своевременно доводить её до сведения сотрудников учреждения, получателей социальных услуг, незамедлительно принимать меры по её исполнению.	
6. Мероприятия по взаимодействию с посетителями		
6.1	Обеспечить для посетителей ДООУ условия для обработки рук кожными антисептиками (предназначенными для этой цели), в том числе, с помощью дозаторов.	
6.2	Ограничить доступ третьих лиц в дошкольное образовательное учреждение, доступ осуществляется только по предварительному согласованию или записи.	
6.3	Обеспечить контроль обработки рук дезинфицирующими средствами посетителями, измерение температуры бесконтактными термометрами. При выявлении повышенной температуры, симптомов ОРВИ посетитель не допускается в дошкольное образовательное учреждение.	
6.4	Пришедшим на личный прием к администрации и педагогическим работникам рекомендовать обращаться в письменной форме. Разместить данную информацию на входе в детский сад и на официальном сайте.	
7. Иные профилактические мероприятия		
7.1	Обеспечить наличие не менее 5-дневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений, обработки поверхностей.	
7.2	Оперативно, по мере необходимости и возможности, осуществлять закупку средств профилактики: бесконтактные измерители температуры, индивидуальные дезинфицирующие средства, диспенсеры с дезинфицирующими средствами, маски, оборудование для обеззараживания и очистки воздуха.	

7.3	Обеспечить подготовку и работоспособность средств интернет-конференций для проведения рабочих встреч и совещаний в дистанционном режиме при необходимости.	
7.4	Принять меры по недопущению переохлаждения работников, работающих на открытом воздухе в зимний период, обеспечить соблюдение оптимального температурного режима в помещениях дошкольного образовательного учреждения.	
7.5	Обеспечить при поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительное представление информации обо всех контактах заболевшего инфекционным заболеванием, организовать проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.	

Приложение №1

Политика, цели и задачи в области безопасности пищевой продукции

Политика в области качества – это приоритеты и принципы в улучшении качества пищевой продукции, повышения удовлетворенности потребителей, совершенствования элементов системы управления.

Основная цель в области качества и безопасности продукции - предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей.

Задачами является:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности использования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

Приложение №2

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

№	Ф.И.О.	Должность
1	Азизова Парвина Рахимджоновна	Подсобный рабочий
2	Бакиева Руфина Альбертовна	Воспитатель
3	Батова Евгения Александровна	Учитель-логопед
4	Балобанова Светлана Николаевна	Воспитатель
5	Белозерцева Наталья Викторовна	Младший воспитатель
6	Беляева Светлана Владимировна	Младший воспитатель
7	Васильева Елена Юрьевна	Учитель-логопед
8	Волкова Александра Антоновна	Сторож-дворник
9	Волкова Лиана Илдусовна	Младший воспитатель
10	Гаврилова Валентина Валентиновна	Уборщик служебных помещений
11	Герасимова Наталья Михайловна	Музыкальный руководитель
12	Гильмутдинова Милеуша Рашидовна	Воспитатель по обучению татарского языка
13	Захарова Марина Ивановна	Воспитатель
14	Иванова Любовь Петровна	Воспитатель
15	Кляшева Ирина Михайловна	Младший воспитатель
16	Краснова Ольга Валерьевна	Воспитатель
17	Мухаммадиева Алеся Михайловна	Младший воспитатель
18	Неретина Татьяна Юрьевна	Машинист по стирке и ремонту спецодежды
19	Пантелева Любовь Валерьевна	Воспитатель
20	Паранина Наталья Ивановна	Воспитатель
21	Паранина Фарида Фаязовна	Воспитатель
22	Першина Людмила Артемьевна	Воспитатель
23	Проснева Наталья Михайловна	Младший воспитатель
24	Сайфутдинова Инна Владимировна	Младший воспитатель
25	Сафина Гузель Тагировна	Старший воспитатель
26	Сиразетдинова Людмила Дамировна	Машинист по стирке и ремонту спецодежды
27	Соколинская Ольга Андреевна	Воспитатель

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12

20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто	Нетто
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				витамин С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ккал	

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

1. Гигиенический журнал;
2. Журнал учетной документации пищеблока: «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Ведомость контроля за рационом питания»
3. Личные медицинские книжки работников;
4. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;
5. Журнал учета времени работы бактериальных облучателей;
6. Журнал температурного режима холодильного оборудования;
7. Журнал учета проведения генеральных уборок;
8. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
9. Удостоверения качества и безопасности получаемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через поставщиков);
10. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)
11. Журнал учёта аварийных ситуаций и ремонтных работ (журнал критических ситуаций).
12. Журнал разведения дезинфицирующих средств.
13. Договоры: Договор аренды; Договор на проведение профилактических медицинских осмотров; Договор на вывоз ТБО; Договор на вывоз пищевых отходов; Договор на вывоз ртутьсодержащих ламп; Договор о проведении дезинсекционных и дератизационных работ; Договор на обслуживание кондиционеров и оценку эффективности работы вентиляционной системы; Договор на централизованную санитарную обработку специальной и санитарной одежды; Договор на обслуживание холодильного оборудования; Договор на проведение лабораторных и инструментальных исследований.