

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 МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 68» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан (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 ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН, утвержденным Департаментом продовольствия и социального питания г.Казани и согласованному заведующим 10 - дневным 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 в 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 термометра, 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 документального 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.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 68» НМР РТ МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 68» НМР РТ
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная <ul style="list-style-type: none">дошкольное образование;дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская <ul style="list-style-type: none">по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);проведению медицинских осмотров

Юридический адрес: 423578, г. Нижнекамск, пр-т Шинников 44а

Фактический адрес: 423578, г. Нижнекамск, пр-т Шинников 44а

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	3817
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

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

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (преамбула в ред. Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- МР 2.4.0242–21 (от 17 мая 2021 года)
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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".
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;

- СанПиН 2.1.4.2580-10 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические 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);
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; 	Приказ №11 от 09.01.2024г.
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; 	Приказ №11 от 09.01.2024г..

		<ul style="list-style-type: none"> • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	
3	Старшая медсестра	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • отслеживание витаминизации блюд; • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; • контроль организации питания; • Организация лабораторных исследований; • гигиенический журнал (осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания); 	Приказ №11 от 09.01.2024г.
4	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; 	Приказ №11 от 09.01.2024г.

		<ul style="list-style-type: none"> • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; • Ведение журнала аварийных ситуаций • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации 	
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • ведение учетной документации; • Контроль за организацией питания воспитанников и сотрудников • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля • журнал бракеража скоропортящихся продуктов; • журнал бракеража готовой продукции; • отбор и хранение суточных проб готовых блюд; 	Приказ №11 от 09.01.2024г.

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (игровая, мед. кабинет, постирочная пищеблок) (по 4 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (игровая, мед. кабинет, постирочная пищеблок) (по 3 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
3	Воздух закрытых помещений	Химические вещества: хлор и озон	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Медицинский кабинет (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
		Бак. исследования	2 раза в год	Медицинский кабинет (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль. Радиологические исследования	1 раз в год	3 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

			1 раз в год	1 проба		
5	Контроль санитарного фона	Смывы: Пищеблок: 1. На бак исследования БКГП; 2. На паразитологические Медкабинет: стерильность	2 раза в год (разделочных столов и досок для готовой пищи, дверных ручек, рук персонала) 1 раз в год	5 проб 2 пробы	МР 4.2.0220-20 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
6	Качество питьевой воды	Бактериологические исследования	1 раза в квартал и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раза в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры,	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

				соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2пробы)		
		Калорийность, выход блюдов и соответствие химического состава блюдов рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по хозяйственной части	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
4	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
5	Заместитель заведующего по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
6	Инспектор по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
7	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Воспитатели	24	1 раз в год	1 раз в 1 года
9	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Учитель-логопед	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Воспитатель по обучению татарскому языку	1	1 раз в год	1 раз в год
13	Педагог- психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
14	Медицинский персонал	1	1 раз в год	1 раз в год
15	Младший воспитатель	13	1 раз в год	1 раз в год
16	Работники пищеблока	5	1 раз в год	1 раз в год
17	Костелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Рабочий по стирке белья и спецодежды	2	1 раз в год	1 раз в год

19	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
20	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
21	Дворник	2	1 раз в год	Не подлежит
22	Охрана	4	1 раз в год	1 раз в 2 год

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
3	Биологический	Медицинские работники	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
4	Тяжесть трудового процесса	Повар Шеф повар Кладовщик Младший воспитатель Подсобный рабочий Рабочий по стирке спец одежды (белья) Дворник Уборщик производственных и служебных помещений	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	ЛО-16-01-0005513 № 9437 от 24.01.2017г
2	Медицинская	ЛО-16-01-005780 от 25.01.2017г

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

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе, старшая медицинская сестра.
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заместитель заведующего по хозяйственной работе; Рабочий по обслуживанию здания.
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработники
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе, Медработники

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество, безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, шеф-повар
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар, медработники
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработники
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Медработники
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар, повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработники, шеф-повар, повар

Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Заведующий Старшая медсестра, Старший воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий Старшая медсестра, Старший воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий Старшая медсестра Старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заведующий Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20; СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник

Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Заместитель заведующего по хозяйственной работе, Дворник, Специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СанПиН 3.3686-21	По необходимости	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно.– не реже 1 раза в 3 месяца	Заместитель заведующего по хозяйственной работе, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заместитель заведующего по хозяйственной работе, специализированная организация

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Шеф-повар, ст.медсестра
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе,
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по хозяйственной работе,

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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы;

		<ul style="list-style-type: none"> • эвакуация • приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник

7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзора в г.Нижнекамске	Заведующий

**Перечень форм учета и отчетности
по вопросам осуществления производственного контроля:**

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение №4);

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечания

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);

8. Контроль качества мытья оборудования и посуды 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 краткая характеристика аварийной ситуации	Мероприятия, проведенные по устранению и	Подпись ответственного лица
---------------------------------	--	--	-----------------------------

17) Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования

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, характер выявленных нарушений (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 а °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).

Программу разработали:

Заведующий _____ Э.М. Горшкова

Заместитель заведующего по
хозяйственной работе

_____ Г.М.Адиева

Старшая мед.сестра

_____ Л.И.Коннова

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида 68» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан



Татарстан Республикасы Түбән Кама муниципаль районы “68 нче санлы катнаш төрдәге балалар бакчасы” муниципаль бюджет мәктәпкәчә белем учреждениесе

423582, г. Нижнекамск, пр. Шинников, дом 44А

423582, Түбән Кама, Шинниклар проспекты, йорт 44А

тел. 8(8555) 39-11-50

Е-mail: nksad_68@mail.ru

ОКПО 54410361, ОГРН 1021602503163, ИНН 1651028167, КПП 165101001

Отделение НБ РТ БАНКА РОССИИ// УФК по РТ г. Казань, БИК ТОФК 019205400, ЕКС кор.счет 40102810445370000079, номер казначейского счета 03234643926440001100 (ЛБГ310740223-ДС 68)

ПРИКАЗ

____.04.2022 г.

№

«О создании рабочей группы по разработке, внедрению и поддержанию процедуры обеспечения безопасности, основанные на принципах ХАССП»

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП), а также в целях создания основной модели управления вероятными рисками и обеспечения контроля над безопасностью продукции,

Приказываю:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП по разработке внедрению и поддержанию процедуры обеспечения безопасности, основанные на принципах ХАССП

В составе:

Координатор – Горшкова Э.М. - заведующий

Члены рабочей группы:

Коннова Л.И. – старшая медицинская сестра

Дозморова Н.Н.- шеф повар;

Соловьёва Н.Н. - повар;

Боголепова Ю.А. – повар;

Музафарова Ф.Х. – кладовщик.

2. Рабочей группе разработать, внедрить и поддерживать процедуры обеспечения безопасности выпускаемой пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП.
3. Рабочей группе подготовить основополагающие документы, подтверждающие разработку процедур, основанных на принципах ХАССП в соответствии со ст.10 ТР ТС 021/2011.
4. Рабочей группе проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающих функционирование системы ХАССП.
5. Координатору рабочей группы распределить обязанности между членами рабочей группы, а также сотрудниками пищеблока с целью обеспечения повседневного функционирования системы.
6. Утвердить Положение о рабочей группе по внедрению принципов ХАССП в систему питания воспитанников МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №68» НМР РТ
7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

Э.М. Горшкова

С приказом ознакомлены:

Коннова Л.И. –	старшая медицинская сестра
Дозморова Н.Н.-	шеф повар;
Соловьёва Н.Н. -	повар;
Боголепова Ю.А. –	повар;
Музафарова Ф.Х. –	кладовщик.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №68»
Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан
(МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №68» НМР РТ)**

СОГЛАСОВАНО¹

Протокол Педагогического совета

**МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №68»
НМР РТ**

от _____ 20__ г. №

УТВЕРЖДАЮ²

**заведующий МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида №68» НМР РТ**

/ _____ / _____ /

(Подпись) (И.О. Фамилия)

(Дата)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания родительского комитета

**МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №68»
НМР РТ**

от _____ 20__ г. №

Вводится в действие приказом

№ _____ от « ____ » _____ 20__ год

ПОЛОЖЕНИЕ

**О группе по обеспечению безопасности пищевой продукции
(группе ХАССП)**

¹ Согласование с указанными органами проводится в соответствии с системой локальных нормативных актов, принятой в организации.

² Порядок утверждения локального нормативного акта (должностным лицом или распорядительным актом) выбирается организацией самостоятельно в соответствии с принятой инструкцией по делопроизводству.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее по тексту группа ХАССП) создается в организации приказом заведующего МБДОУ. Возглавляет группу руководитель группы по обеспечению безопасности пищевой продукции.

1.2. Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), в соответствии с требованиями технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 -2011)», международного стандарта ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности продуктов питания. Требования», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

1.3 Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и Целями организации в области безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. В группу ХАССП входят сотрудники МАДОУ, назначенные приказом руководителя организации. Члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. ФУНКЦИИ

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), обеспечить создание необходимых стандартов МБДОУ и нормативов, контролировать их соблюдение.

2.2. Обучать работников МБДОУ навыкам по выполнению требований в области безопасности пищевой продукции.

2.3. Предоставлять отчеты заведующему МБДОУ о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

2.3. Принимать решения по результатам анализа показателей деятельности организации предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

2.4. Рассматривать и анализировать рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции.

2.5. Изучать причины, вызывающие изменения в качестве и безопасности продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

2.6. Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт в области безопасности пищевой продукции.

2.7. Руководить созданием стандартов организации (СТО) и программ в области безопасности пищевой продукции.

2.8. Руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции.

2.10. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

2.10.1. Проявлять приверженность политике и целям в области безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.

2.10.2. Принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях.

2.11. Организовывать разработку и поддерживать плана ХАССП, программы и документированные процедуры МБДОУ.

2.12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации СМБПП МБДОУ.

2.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения СМБПП.

2.14. Постоянно повышать свой профессионализм в области безопасности пищевой продукции.

2.15. Группа ХАССП должна обеспечить, чтобы была принята во внимание и доведена до сведения сотрудников МБДОУ, следующая информация:

а) продукции или новой продукции;

- б) сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;
- в) системы производства и оборудования;
- г) производственных помещений, месторасположения оборудования, окружающей среды;
- д) чистки и программы санитарно-гигиенических мероприятий;
- е) упаковки, хранения и системы распределения;
- ж) уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;
- з) требований, установленных законодательством и регулятивными органами;
- и) знания опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;
- к) требований, установленных потребителями, сектором экономики, а также других требований, которые организация обязалась соблюдать;
- л) уместных запросов от внешних заинтересованных сторон;
- м) жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
- н) других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

2.16. Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей, через определенные промежутки времени, чтобы установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для обеспечения безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются.

2.17. Оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

2.18. Инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов в области безопасности пищевой продукции.

2.19. При возникновении чрезвычайных ситуаций, проводить оценку продукции, оставшуюся в МАДОУ, для предотвращения непреднамеренного использования.

2.20. Обязательное ведение всех записей по итогам проводимых заседаний рабочей группы.

3. ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием СМБПП МБДОУ.

3.2. Вносить изменения, поправки в документацию по СМБПП, контролировать работу МБДОУ на предмет соответствия деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

3.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности предлагать и предпринимать меры по их устранению.

3.4. Имеет доступ ко всем документам, разрабатываемым в СМБПП МБДОУ.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Группа ХАССП несет ответственность:

4.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах определённых действующим трудовым законодательством РФ.

4.2. За несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида 68» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан



Татарстан Республикасы Түбән Кама муниципаль районы “68 нче санлы катнаш төрдәге балалар бакчасы” муниципаль бюджет мәктәпкәчә белем учреждениесе

423582, г. Нижнекамск, пр. Шинников, дом 44А

423582, Түбән Кама, Шинниклар проспекты, йорт 44А

тел. 8(8555) 39-11-50

Е-mail: nksad_68@mail.ru

ОКПО 54410361, ОГРН 1021602503163, ИНН 1651028167, КПП 165101001

Отделение НБ РТ БАНКА РОССИИ// УФК по РТ г. Казань, БИК ТОФК 019205400, ЕКС кор.счет 40102810445370000079, номер казначейского счета 03234643926440001100 (ЛБГ310740223-ДС 68)

ПРИКАЗ

от 01.04.2022 г.

№

“О применении дисциплинарного взыскания»

Согласно ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. За нарушение федерального законодательства и ненадлежащего контроля за соблюдением санитарно – эпидемиологического благополучия в ДОУ применить дисциплинарное взыскание в виде замечания к:

- заместителю заведующего по хозяйственным работам Адиевой Г.М.;
- старшей медицинской сестре Конновой Л.И.;
- шеф – повару Дозморовой Н.Н.

Основание: Акт выездной проверки от 01.04.2022г. №1432

Заведующий МБДОУ №68

Э.М. Горшкова

С приказом ознакомлены:

Зам.зав по ХР

Старшая медицинская сестра

Шеф – повар

Адиева Г.М

Коннова Л.И.

Дозморова Н.Н.

Татарстан Республикасы Түбән Кама муниципаль районы "68 нче санлы катнаш төрдәге балалар бакчасы" муниципаль бюджет мәктәпкәчә белем учреждениесе
423582, Түбән Кама, Шинниклар проспекты, йорт 44А



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида 68» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан
423582, г.Нижнекамск, пр.Шинников, дом 44А

тел. 8(8555) 39-11-50

E-mail: nksad_68@mail.ru

ОКПО 54410361, ОГРН 1021602503163, ИНН 1651028167, КПП 165101001

Отделение НБ РТ БАНКА РОССИИ// УФК по РТ г. Казань, БИК ТОФК 019205400, ЕКС кор.счет 40102810445370000079, номер казначейского счета 03234643926440001100 (ЛБГ310740223-ДС 68)

ПРИКАЗ № 14

по МБДОУ № 68

« 11 » 01 2021 г.

«Об осуществлении производственного контроля».

Для осуществления производственного контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность:
 - по созданию условий по охране жизни и здоровья детей, за организацию медицинского обслуживания, созданию условий эпидемиологического благополучия на старшую медицинскую сестру Коннову Л.И.;
 - за организацию воспитательного процесса (четкое выполнение и целесообразное применение всех разрешенных методов обучения и воспитания) на старшего воспитателя Дидух Н.И.;
 - за технологией приготовления пищи, работу товарно-технологического оборудования, правильную обработку сырья, хранение и реализацию продукции, соблюдение санитарного режима на шеф-повара Дозморову Н.Н.;
 - за материально-техническое оснащение, ритмичную и бесперебойную работу всех служб (бесперебойное функционирование водо- и теплоснабжения, сантехнических приборов), рациональное использование уборочного инвентаря, моющих средств, сохранность жесткого и мягкого инвентаря, сохранность и содержание территории в санитарном состоянии, своевременное проведение ремонтных работ, выполнение требований пожарной безопасности на заместителя заведующего по хозяйственной работе Адиеву Г.М.
2. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №68

Горшкова Э. М.