

МБДОУДСКВ№11г. Ейска МО Ейский район

**УТВЕРЖДЕНА:
Заведующий МБДОУДСКВ№11.
города Ейска МО
Ейский район
Приказ от 30.08.2024г №113-ОД**

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,

Основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность

г. Ейск.2024г.

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №11 города Ейска муниципального образования Ейский район (МБДОУДСКВ.№11г.Ейска МО Ейский район)	
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Пяткина Инна Олеговна	
Юридический адрес:	353690, Краснодарский край, Ейский район, город Ейск, ул.Романа74уголК.Маркса,107	
Фактический адрес:	353690, Краснодарский край, Ейский район, город Ейск, ул.Романа74угол К.Маркса,107	
Количество работников:	65 человек	
Количество обучающихся:	236 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 1022301120588	от 03.10.2018г
ОГРН	1022301120588	
ИНН	2306020706	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 07506	от 23.12.2015г

Пояснительная записка

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТРТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 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», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации осуществления контроля ; за их соблюдением.

1. 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» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01.1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

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

№п/п	Ф.И.О.	Должность	Выполняемые функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Пяткина Инна Олеговна	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; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений 	Приказ от 30.08.2024г. №113-ОД.
2	Жидкова Марина Александровна	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию помещения для работы с детьми; - исполнением по устранению выявленных нарушений 	Приказ от 30.08.2024г. №113-ОД.
3	Колесникова Наталья Алексеевна	Медицинская сестра диетическая	<ul style="list-style-type: none"> - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; -- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды. - Ведение учетной документации; - Ведение учета и отчетности по производственному контролю; - Контроль за наличием сертификата санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, и технологии 	Приказ от 30.08.2024г. №113-ОД.

			производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в соответствии с действующим законодательством. - Контроль организации питания; - Ведение учетной документации; - Ведение учета и отчетности по производственному контролю; - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек	
4	Клименко Виктория Викторовна	Заведующий хозяйством	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно – инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды; - контроль за прохождением персоналом гигиенической аттестации;	Приказ от 30.08.2024г. №113-ОД.
5.	Голенко Наталия Борисовна	Кладовщик	- контроль за наличием сертификата санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции, и технологии производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в соответствии с действующим законодательством.	Приказ от 30.08.2024г. №113-ОД.

3. Перечень химических веществ ,биологических ,физических и иных факторов ,а так же 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 (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	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(по 1 точке)	СП52.13330.2016, СанПиН2.2.1/2.1.1.127803,МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3.	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции(по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96,ГОСТ 23337-2014	Протокол
4.	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества :фенол ,формальдегид , бензол	1 раз год внепланово при закупке новой мебели, после Ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон– при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол ,озон ,эпихлор гидрин –приэлектрографии	1 раз в год МУ	Помещения с оргтехникой и кондиционерами ,принудительной вентиляцией (1 проба)	2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5.	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования,микробиологическийисанитарно-химическийконтроль	1раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН3.2.3215-14	Протокол
6.	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово После ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений :моечных столовой	СанПиН2.1.4.1074-01	Протокол

				и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)		
7.	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические Исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Рацион питания (2пробы)	СанПиН2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1проба)		

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

Приказ Минздрав аРоссиот28.01.2021№29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213Трудового 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»–пп.23,25Приложенияк приказу:

№ п/п	Наименование вредных и(или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	Работа, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства ,хранения, транспортировки и реализации(на пищеблоках ДОО)	1развгод	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем -по эпид. показаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем не реже1раза в год либо по эпид показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпид. показаниям.
2	Работа ДОО, деятельность которой связана с воспитанием и обучением детей	1развгод	Врач-отоларинголог- Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф

№ п/п	Наименование вредных и(или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
				<p>тиф при поступлении на работу и в дальнейшем -по эпид. показаниям</p> <p>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем -не реже 1 раза в год либо по эпид показаниям.</p>

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем периодически – 1 раз в 2 года.

Аттестация работников организаций ДОО по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

5. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка ,пешеходных дорожек, подъездных путей ,освещения территории ,озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция ,дератизация помещений по графику. 	Заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние групповых участков ,малых игровых форм ,спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замена малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм ,спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	Заведующий хозяйством
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов – по графику. 	Заведующий хозяйством
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы 	Заведующий хозяйством

3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Заведующий хозяйством
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь — июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Заведующий хозяйством
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, вытяжные вентиляционные шахты • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. 	Заведующий хозяйством
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	Медицинская сестра диетическая
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантех приборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантех приборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Заведующий хозяйством

8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим санитарно-химическим показателям; 	Медицинская сестра диетическая
9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту - возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. <p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы расстановки мебели согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	Медицинская сестра диетическая Старший воспитатель
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — <p>запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</p>	Старший воспитатель Медицинская сестра диетическая

3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, и игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, с различными повреждениями 	Старший воспитатель Медицинская сестра диетическая
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	Медицинская сестра диетическая
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенца, 1 раз в неделю или по мере загрязнения. 	Медицинская сестра диетическая
6	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленно удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Старший воспитатель
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — Системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. -электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год) 	Медицинская сестра диетическая Заведующий хозяйством

8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям 	Медицинская сестра диетическая
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке ,техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	Медицинская сестра диетическая Заведующий хозяйством
10	Маркировка оборудования ,разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки—немедленное обновление 	Медицинская сестра диетическая
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	Медицинская сестра диетическая
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	Медицинская сестра диетическая
2	Состояние технологического оборудования прачечной ,техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. 	Заведующий хозяйством

3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленно обновление 	Медицинская сестра диетическая
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием медицинского кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. • Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц). 	Медицинская сестра диетическая
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	Медицинская сестра диетическая
3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	Медицинская сестра диетическая
Санитарные требования к организации режима дня и ИОС			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: — В группах раннего возраста — В группах дошкольного возраста	Медицинская сестра диетическая
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание ИОС согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания ИОС 	Старший воспитатель

3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода) • Ежедневный педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Старший воспитатель
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Старший воспитатель Медицинская сестра диетическая
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора 	Заведующий ДОО Делопроизводитель
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами медработников	<ul style="list-style-type: none"> • Тарификация кадров (на начало учебного года) 	Заведующий
2	Наличие графиков работы медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> • Графики работы медицинской сестры диетической и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года 	Медицинская сестра диетическая

3	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	Медицинская сестра диетическая
4	Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. Аптечки находятся в медицинском кабинете. 	Медицинская сестра диетическая
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного примерного меню	<ul style="list-style-type: none"> Один раз в полугодие перед началом сезона 	Медицинская сестра диетическая
2	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли 	Медицинская сестра диетическая
3	Витаминизация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); 	Медицинская сестра диетическая
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала 	Кладовщик
5	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> * Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала 	Медицинская сестра диетическая

6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Медицинская сестра диетическая Кладовщик
7	Отбор и ранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Медицинская сестра диетическая
8	Наличие сертификатов соответствия, качества и достоверности ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	кладовщик
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока	Медицинская сестра диетическая
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Медицинская сестра диетическая
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Медицинская сестра диетическая
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Медицинская сестра диетическая

4	Исследования на стафилококк	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпид ситуации) 	Медицинская сестра диетическая
5	Исследования на патогенную флору	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпид ситуации) 	Медицинская сестра диетическая
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	Медицинская сестра диетическая Заведующий хозяйством
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	Медицинская сестра диетическая Заведующий хозяйством
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	Заведующий хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. К работам дошкольного образовательного учреждения допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете 	Медицинская сестра диетическая

5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками ,с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Медицинская сестра диетическая
---	------------------------------------	--	-----------------------------------

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

№	Наименование мероприятия	периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений ,соблюдение режима дезинфекции ,соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации дезинсекции:отсутствия грызунов;отсутствия членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно

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

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1.	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аварии на системах водоснабжения ,канализации ,отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях ,на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в МБДОУ не доброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения ,энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. 	заведующий	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием УОМО Ейский район, а так же соответствующие службы.

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

- Акты приемки учреждения;
- Методические указания(инструкции)по применению дезинфицирующих средств;
- гигиенический журнал(сотрудники);
- журнал учета температуры и влажности складских помещений;
- журнал проведения генеральных уборок;
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- медицинские карты детей:
- журнал регистрации температурного режима холодильников;
- график и проведения генеральных уборок
- журнал профилактического осмотра на педикулёз;
- личные медицинские книжки;
- журнал инфекционных заболеваний;
- график смены кипяченой воды;
- ведомость контроля за рационом питания.
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- санитарно-технического состояния и содержания помещения пищеблока.