МБДОУДСКВ № 11 г. Ейска МО Ейский район

Пяткина Инна Олеговна

Подписано цифровой подписью: Пяткина Инна Олеговна
DN: c=RU, st=Краснодарский край, l=Ейск, title=Заведующий, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 11 ГОРОДА ЕЙСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН, 1.2.643.100.3=120B303035343338393730343 6, 1.2.643.3.131.1.1=120C323330363032373835393134, email=dou11@eysk.edu.ru, givenName=Инна Олеговна, sn=Пяткина, cn=Пяткина Инна Олеговна
Дата: 2023.09.08 16:03:32 +03'00'

УТВЕРЖДЕНА:
Заведующий МБДОУ ДСКВ № 11
г.Ейска МО Ейский район
приказ от 31.08.2023г № 116/1-ОД

ТИПОВАЯПРОГРАММА 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, 2023 г.

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №11 города Ейска муниципального образования Ейский район (МБДОУ ДСКВ №11г. Ейска МО Ейский район)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Пяткина Инна Олеговна
Юридический адрес:	353690,Краснодарский край, Ейский район ,город Ейск ,ул. Романа74 угол К.Маркса,107
Фактический адрес:	353690,Краснодарский край, Ейский район ,город Ейск ,ул. Романа74 угол К.Маркса,107
Количество работников:	63 человека
Количество обучающихся:	246 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 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «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 и 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	- 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 31.08. 2023 г. № 116/1 -ОД.
2	Жидкова Марина Александровна	Старший воспитатель	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений	Приказ от 31.08. 2023 г. № 116/1-ОД.
3	Черникова Татьяна Вячеславовна	Медицинская сестра по диетическому питанию	- 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 31.08. 2023 г. № 116/1-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 31.08. 2023 г. № 116/1-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 31.08. 2023 г. № 116/1-ОД.

3. 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 (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)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127803, 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 2.2.4/2.1.8.5 62-96, 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)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрограии	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, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	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	СанПиН 2.1.4.1074-01	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 (2 пробы)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

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» – пп. 23, 25 Приложения к 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)	1 раз в год	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 эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
2	Работа ДОО, деятельность которой связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог 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

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

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 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	• 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	• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены 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	• 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	• 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	• 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	• 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	• Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН	Медицинская сестра по диетическому питанию
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с 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	• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателя;	Медицинская сестра по диетическому питанию
9	Естественное и искусственное освещение	• 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 арматуры, 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	• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто- возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН	Медицинская сестра по диетическому питанию Старший воспитатель
2	Уголки и зоны природы	• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	Старший воспитатель Медицинская сестра по диетическому питанию

3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. •Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, с различными повреждениями	Старший воспитатель Медицинская сестра по диетическому питанию
4	Санитарное состояние ковровых изделий	• 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 по диетическому питанию
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенец,1 раз в неделю или по мере загрязнения.	Медицинская сестра по диетическому питанию
6	Состояние оборудования спортивного зала	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное 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	• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: — 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 по диетическому питанию Заведующий хозяйством

8	Санитарное состояние пищеблока	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим	Медицинская сестра по диетическому питанию
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Медицинская сестра по диетическому питанию Заведующий хозяйством
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	• 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 по диетическому питанию
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Медицинская сестра по диетическому питанию
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Медицинская сестра по диетическому питанию
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.	Заведующий хозяйством

3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	• 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 по диетическому питанию
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование процедурного кабинета	• 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 по диетическому питанию
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	Медицинская сестра по диетическому питанию
3	Медикаментозные средства	• Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)	Медицинская сестра по диетическому питанию
Санитарные требования к организации режима дня и ИОС			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: — в группах раннего возраста — в группах дошкольного возраста	Медицинская сестра по диетическому питанию Старший воспитатель
2	Режим дня и расписание занятий	• 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	• 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	• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (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 по диетическому питанию
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• 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	• Тарификация кадров (на начало учебного года)	Заведующий
2	Наличие графиков работы медицинского кабинета	• Графики работы медицинской сестры по диетическому питанию и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	Медицинская сестра по диетическому питанию

3	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Медицинская сестра по диетическому питанию
4	Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. • Аптечки находятся в медицинском кабинете.	Медицинская сестра по диетическому питанию
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного примерного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Медицинская сестра по диетическому питанию
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Медицинская сестра по диетическому питанию
3	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Медицинская сестра по диетическому питанию
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Кладовщик
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Медицинская сестра по диетическому питанию

6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Медицинская сестра по диетическому питанию Кладовщик
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Медицинская сестра по диетическому питанию
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и 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 по диетическому питанию
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Медицинская сестра по диетическому питанию
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Медицинская сестра по диетическому питанию
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Медицинская сестра по диетическому питанию

4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Медицинская сестра по диетическому питанию
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Медицинская сестра по диетическому питанию
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Медицинская сестра по диетическому питанию Заведующий хозяйством
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Медицинская сестра по диетическому питанию Заведующий хозяйством
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	Медицинская сестра по диетическому питанию

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

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 так же 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 и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие 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.	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации,отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическимпоказателям воды; - поступление в МБДОУ недоброкачественныхпищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможноосуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционныхзаболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.	заведующий	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием УО МО Ейский район, а также 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;
- графики проведения генеральных уборок
- журнал профилактического осмотра на педикулёз;
- личные медицинские книжки;
- журнал инфекционных заболеваний;
- график смены кипяченой воды;
- ведомость конроля за рационом питания.
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- санитарно-технического состояния и содержания помещения пищеблока.