|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена  на Общем собрании работников  Протокол № 1 от 30 марта 2021г. | Утверждена  приказом заведующего МБДОУ № 1 с.Некрасовка  № 119 от 01.04.2021г. |

**Программа**

**производственного контроля**

**за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП**

**Муниципального бюджетного дошкольного**

**образовательного учреждения детского сада № 1 с.Некрасовка**

**Хабаровского муниципального района Хабаровского края**

расположенного по адресу:

с.Некрасовка, ул.Бойко-Павлова,9

Форма собственности: муниципальная

Юридический адрес: 680507, Российская Федерация, с.Некрасовка, ул.Бойко-Павлова,9

Вид деятельности: организация образовательной деятельности.

Содержание:

1. Пояснительная записка……………………………………………………........................ 3 стр.
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля……………………………....................................................4 стр.
3. Перечень мероприятий по производственному контролю………………...................... 4 стр.
4. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля……………………………………………........................................................... 9 стр.
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации…………....................... 10 стр.
6. Мероприятия, необходимые для соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов………………………………………………................................................. 10 стр.

**1.Пояснительная записка**

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.3/2.4.3590-20,СП 2.4.3648-20,СП1.1.1058–01«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями N1 (СП 1.1.2193 –07).

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.

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

-Федеральный закон РФ от 30.03.1999 N52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

−Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 N322;

−Федеральный закон РФ от 17.09.1998 N157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

−Федеральный закон от 17.09.1998 N77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;

−Постановление Правительства РФ от 15.07.99 N825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;

−Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 N892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;

−Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 N93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;

−Постановление Правительства РФ от22.01.2007 N30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

Санитарные правила и нормы

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

-СанПин СП 2.4.3648-20

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 1 с.Некрасовка Хабаровского муниципального района Хабаровского края осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии серии 27Л01 № 00001864 регистрационный № 2763 от 26.02.2019 года, выданной Министерством образования и науки хабаровского края, на право оказывать образовательные услуги по реализации образовательных программ по видам образования, по подвидам дополнительного образования.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ф.И.О.** | **Занимаемая должность** | **Раздел работы по осуществлению**  **производственного контроля** |
| 1 | 2 | 3 |
| Палушина Н.Ю. | Заведующий МБДОУ | 1. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.  2. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников |
| Кудрук Н.Г. | заместитель заведующего по АХЧ | 1. Контроль за состоянием:  - освещенности;  - систем теплоснабжения;  - систем водоснабжения;  - систем канализации |
| Палушина Н.Ю.  Кудрук Н.Г. | Заведующий  заместитель заведующего по АХЧ | 1. Организация лабораторных исследований.  2.Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:  - журнал бракеража скоропортящихся продуктов;  - журнал бракеража готовой продукции;  - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания.  3. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. |
| Ворсина А.А.  Кудрук Н.Г. | шеф-повар,  Заведующий  заместитель заведующего по АХЧ | Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:  - перспективное меню;  - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании  -журнал витаминизации  -журнал бракеража готовой продукции |

**3.Перечень мероприятий по производственному контролю**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект контроля** | **Кратность контроля**  **и сроки исполнения** | **Ответственные лица** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Санитарные требования к участку МБДОУ** | | | |
| 1 | Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленение | ●Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.  ●Дезинсекция, дератизация помещений;  ● Освещение территории, техническое обслуживание;  ● Аккарицидная обработка территории 1 раз в год | Заместитель заведующего по АХЧ  Дворник  заведующий |
| 2 | Замена песка в песочницах, на игровых площадках | ●Полная смена песка 1 раз в год (весна)  при наличии эпидемиологических показаний | Заместитель заведующего по АХЧ  заведующий |
| 3 | Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов) | ● 1 раз в год в теплое время года (по договору) | Заместитель заведующего по АХЧ |
| **Санитарные требования к санитарно- техническому состоянию здания** | | | |
| 1 | Наполняемость групп | ● комплектование списочного состава групп в соответствии с требованиями СанПиН | заведующий МБДОУ |
| 2 | Состояние кровли, фасада здания | ●Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 1 дня. | Заместитель заведующего по АХЧ |
| 3 | Внутренняя отделка помещений | ●В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях. | Заместитель заведующего по АХЧ |
| 4 | Соблюдение теплового режима в МБДОУ | ●Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности - устранение в течение суток.  ● Промывка отопительной системы (июль-август).  ● Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта. | Заведующий  Заместитель заведующего по АХЧ |
| 5 | Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях | ● Ежемесячный контроль:  - соблюдение графика проветривания помещений;  - температурного режима в помещениях согласно СанПиН. | заведующий |
| 6 | Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов | ● Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, при неисправности - устранение в течение суток.  ● Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта. | заведующий |
| 9 | Питьевая вода | ● Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (котлы, чайники, чашки для питьевого режима). | заведующий |
| 10 | Естественное и искусственное освещение | ● Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.  ● Регулярное техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.  ● Чистка оконных стекол (не реже двух раз в год). | Заведующий  Заместитель заведующего по АХЧ |
| **Состояние оборудования помещений для работы с детьми** | | | |
| 1 | Детская мебель | ● Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей:  - размеры детской мебели должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. | старший воспитатель  Заместитель заведующего по АХЧ воспитатели групп |
| 2 | Санитарное состояние игрушек, их обработка | ● Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.  ●Ежедневное мытье игрушек (2 раза в день)  ● Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН.  ● Недопускание мягких игрушек в групповых помещениях.  ● В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования.  ● Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями. | старший воспитатель  Заместитель заведующего по АХЧ воспитатели групп |
| 3 | Санитарное состояние ковровых изделий | ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.  ● Обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года. | Заместитель заведующего по АХЧ |
| 4 | Постельное белье, салфетки, полотенца | ● Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене.  ● Замена постельного белья по графику.  ● Замена полотенец, салфеток (после каждого приема пищи). | Заместитель заведующего по АХЧ |
| **Состояние помещений и оборудования пищеблока** | | | |
| 5 | Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока | ● Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.  ● Ежемесячный контроль за функционированием:  - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока;  - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов | Шеф-повар  Заместитель заведующего по АХЧ |
| 6 | Санитарное состояние пищеблока | ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.  ●Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям. | заведующий |
| 7 | Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования | ●Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности - устранение в течение суток. | Шеф-повар  Заместитель заведующего по АХЧ |
| 8 | 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. | Шеф-повар |
| 9 | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер | ● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер. | Шеф-повар |
| **Состояние помещений и оборудования прачечной** | | | |
| 10 | Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной | Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на прачечной и гладильной.  ● Ежемесячный контроль за функционированием:  - системы водоснабжения, канализации, техприборов | Заведующий  Заместитель заведующего по АХЧ |
| 12 | Санитарное состояние прачечной | ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной | Машинист по стирке и ремонту белья |
| 13 | Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования | ● Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной; при неисправности - устранение в течение суток. | Заместитель заведующего по АХЧ Машинист по стирке и ремонту белья |
| **Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий** | | | |
| 1 | Режим дня и расписания занятий | ●Утверждение режима дня и сетки непосредственно образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН  ●Ежедневный контроль за соблюдением режима и сетки непосредственно образовательной деятельности. | Заведующий |
| 2 | Требования к организации физического воспитания | ●Утверждение расписаний физкультурных занятий утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН  ●Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий утренней гимнастики. | заведующий |
| 3 | Организация работы по закаливанию и оздоровлению детей | ●Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН  ● Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей | заведующий |
| **Санитарные требования к организации питания воспитанников** | | | |
| 1 | Наличие согласованного перспективного меню | ● Один раз | Заведующий  Заместитель заведующего по АХЧ шеф-повар |
| 3 | Витаминизация готовых блюд | ●Контроль за ежедневной витаминизацией пищи:  - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);  - использование витаминизированных продуктов питания. | шеф-повар |
| 4 | Бракераж сырых скоропортящихся продуктов | ●Ежедневный контроль за сырыми продуктами с заполнением журнала | ответственный по питанию |
| 5 | Бракераж готовой продукции | ● Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала | шеф-повар |
| 7 | Отбор и хранение суточной пробы | ● Ежедневно | шеф-повар |
| 8 | Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания | ● На каждую партию товара | кладовщик |
| 9 | Контроль за состоянием здоровья работников пищеблок | ● Ежедневно с заполнением журналов:  - состояния здоровья сотрудников пищеблока;  - осмотра на гнойниковые заболевания. | Заместитель заведующего по АХЧ |
| 10 | Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками пищеблока | ● Обязательный (2 раза в год – перед началом теплого и холодного периодов года).  ● Дополнительный (по эпидемиологическим показателям) | Заместитель заведующего по АХЧ |
| **Санитарное состояние и содержание МБДОУ** | | | |
| 1 | Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения | ● Постоянный контроль.  ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале календарного года | Заведующий  Заместитель заведующего по АХЧ |
| 2 | Режим ежедневных уборок помещений | ● Постоянный контроль.  ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале календарного года | Заведующий  Заместитель заведующего по АХЧ |
| 3 | Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью | ● Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств | Заместитель заведующего по АХЧ |
| 4 | Медицинский осмотр сотрудников | ● Постоянный контроль. | заведующий |

**4. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название журнала (документа)** | **Ответственный** |
|  | Книга учета движения детей. | заведующий |
|  | Журнал учета посещаемости детей | воспитатель |
|  | Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания | воспитатель |
|  | Меню-раскладка | ответственный по питанию |
|  | Журнал контроля за работой холодильного оборудования | Шеф-повар |
|  | Журнал бракеража сырой продукции (ф.36/у) | ответственный по питанию |
|  | Журнал учета искусственной «С» - витаминизации пищи | Шеф-повар |
|  | Технологические карты рецептур блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых в организации | Шеф-повар |
|  | Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания | Заместитель заведующего по АХЧ |
|  | Журнал бракеража готовой продукции | Шеф-повар |
|  | Журнал инструктажа | Заместитель заведующего по АХЧ |
|  | Журнал бракеража скоропортящейся продукции | ответственный по питанию |

**5.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Должность** | **Периодичность**  **в течение года** |
| 1 | заведующий | 1 раз в год |
| 2 | заместитель заведующего по АХЧ | 1 раз в год |
| 3 | старший воспитатель | 1 раз в год |
| 4 | музыкальный руководитель | 1 раз в год |
| 5 | воспитатель | 1 раз в год |
| 6 | учитель-логопед | 1 раз в год |
| 7 | инструктор по физической культуре | 1 раз в год |
| 8 | педагог-психолог | 1 раз в год |
| 9 | помощник воспитателя | 1 раз в год |
| 10 | шеф-повар | 1 раз в год |
| 11 | повар | 1 раз в год |
| 12 | делопроизводитель | 1 раз в год |
| 13 | машинист по стирке и ремонту белья и спецодежды | 1 раз в год |
| 14 | сторож | 1 раз в год |
| 15 | дворник | 1 раз в год |
| 16 | уборщик служебных помещений | 1. раз в год |
| 17 | Рабочий КОЗ | 1 раз в год |
| 18 | кастелянша | 1 раз в год |
| 19 | кладовщик | 1 раз в год |

**6. Мероприятия, необходимые для соблюдения санитарных правил**

**и гигиенических нормативов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Заключение договоров** | **Ответственный** |
| 1 | На вывоз и утилизацию ТБО | заведующий |
| 2 | На оказание услуг по дезинсекции и дератизации |
| 3 | На техническое обслуживание, текущий и планово -предупредительный ремонт санитарно-технических приборов, инженерных коммуникаций, гидропневматическая промывка систем отопления |

**1 Общие положения**

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от

30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 21/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», иными актами.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении МБДОУ с.Заозерное (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов:

Принцип 1

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

Принцип 2

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

Принцип 3

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

Принцип 4

Установление системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических

контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5

Установление корректирующих действий и применение их в случае отрицательных

результатов мониторинга.

Принцип 6

Установление процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться

для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

Принцип 7

Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных,

относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля

факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их

производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации; - осуществление

контроля за ведением учета и отчетности, установленной действующим законодательством по

вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- контроль за организацией и прохождением медицинских осмотров, профессиональной

гигиенической подготовки сотрудников;

- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных

медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность

сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки,

реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

**2.Паспорт юридического лица**

ОУ создано с целью обеспечение прав граждан на получение бесплатного и общедоступного образования в пределах федеральных государственных образовательных стандартов, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Основным видом деятельности ОУ дошкольное образование детей дошкольного возраста.

Учредителем ОУ является Управление образования администрации Хабаровского муниципального района

Заведующий: Палушина Наталья Юрьевна

Ответственный за организацию питания: заведующий

2.1. Перечень объектов контроля:

пищеблок,¬

цеха связанные с обработкой и приготовлением пищевой продукции,¬

складские помещения,¬

2.2. Состав работников пищеблока:

шеф-повар- 1

повар – 3¬

кухонный рабочий – 2¬

**3 Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает

следующие данные:

3.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

3.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и

кулинарных изделий;

3.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой

продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.4. 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;

3.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

3.6.порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

3.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в

пункте 3.3. настоящей части, от установленных предельных значений;

3.8. 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;

3.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции

производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и

инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

3.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов,

насекомых, синантропных птиц и животных.

3.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за

контролем качеством пище.

**4 Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

4.1. Пищеблок организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и

моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь

и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При

работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать

следующим требованиям:

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть

цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется

локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

4.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

4.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с

душевой насадкой.

4.7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются

раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

4.8. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

4.9. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

4.10. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4.11. Используемая столовая посуда (тарелки, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

4.12. В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в моечной.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств

(первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

4.13. Для обеззараживания посуды в моечной столовой следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

4.14. Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают

с применением моющих средств, просушивают и хранят в промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

4.15. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

4.16. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.17. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация специализированной организацией. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции.

Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными

химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

вой продукции.

**5 Требования к условиям хранения, приготовления и реализации**

**пищевых продуктов и кулинарных изделий**

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, подтверждающих их качество. 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 кладовщиком. Результаты контроля регистрируются:

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Журнал бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих

на пищеблок, хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и имеющие

маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в

холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

5.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

5.4. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке, масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °C.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °C.

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей

детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.

5.7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

5.8. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

5.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре

250 - 280 °C в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °C.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении

не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в

кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента

начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться

кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

5.10. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха,

используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование

перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем

порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим

выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

5.11. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

5.12. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

5.13. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

5.14. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

5.14.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

5.14.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

5.14.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в чищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

5.14.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

5.14.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

5.14.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C.

5.14.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10

минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.15. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °C.

5.16. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны)

или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

5.17. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их на группах.

5.18. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

5.19. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная C-витаминизация.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °C (для компота) и 35 °C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся поваром в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

5.20. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в: Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо

допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

5.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 8¬

5.23. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: вода берется из чайника;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды в соответствии с графиком.

**6 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:

6.1. Виды опасных факторов: которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции

(обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

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.

6.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) –параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

6.2.1. Приемка сырья – Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов,

- документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в

кладовую и последующей передаче на пищеблок.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования

в питании детей образовательных организаций.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные

организации.

6.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3\2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах .

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий образовательной организации основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3\2.4.3590-20 и утвержденных руководителем Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд образовательных организаций.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – температура приготовления свыше 100°С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

6.2.4. Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

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

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

6.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется. Пробы отбираются и хранятся в течение двух суток.

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

6.3.1. 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 поступающего пищевой продукции и сырья.

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. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.3.2. 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):

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 проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе.

После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

6.4. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража

готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

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

6.4.2. Термообработка – ведение бракеражного журнала готовой продукции. 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

6.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4.3.

настоящей части, от установленных предельных значений.

6.5.1. 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.

6.5.2. 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.

6.6. 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:

6.7. График генеральной уборки пищеблока.

6.7.1. Журнал учета дезинфекции и дератизации.

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

6.8.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

6.8.2. 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;

6.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

**7 Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства,**

**нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:**

7.1. Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;

7.2. Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная

инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением

изготовленных блюд;

7.3. Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;

7.4. Неисправность сетей водоснабжения;

7.5. Неисправность сетей канализации;

7.6. Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

Утилизация пищевых отходов;¬

Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции;

Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями,¬

имеющими лицензии на право деятельности.

Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную¬

работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования,

холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских¬

осмотров персонала.

Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения¬

санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

**8 Документация программы ХАССП**

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на

протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

8.1. Документация программы ХАССП:

политику в области безопасности выпускаемой продукции

приказ о создании и составе группы ХАССП

информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);

информацию о производстве;

рабочие листы ХАССП;

процедуры мониторинга;

программу внутренней проверки системы ХАССП.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного

контроля:

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок¬

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества¬

органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока¬

Журнал здоровья персонала пищеблока

Личные медицинские книжки каждого работника¬

Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация,

дезинсекция)

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал контроля измерения относительной влажности.

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой

1. **Перечень мероприятий по производственному контролю**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект контроля** | **Мероприятия** | **Кратность контроля**  **и сроки исполнения** | **Ответственные лица** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  |
| **Санитарные требования к участку МБДОУ** | | | | |
| 1 | Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленение | ● визуальный осмотр санитарного состояния территории.  ● визуальный осмотр территории на наличие грызунов.  ● визуальный осмотр работоспособности системы освещения территории.  ● акарицидная обработка территории | ежедневно  ежедневно  ежедневно  2 раза в год | заместитель заведующего по АХР;  ведущий специалист по ОТ;  дежурный сторож, вахтер;  заместитель заведующего по АХР |
| 2 | Санитарное состояние групповых участков | ● визуальный осмотр санитарного состояния групповых участков. | ежедневно | заместитель заведующего по АХР;  ведущий специалист по ОТ |
| 3 | Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора | ● визуальный осмотр санитарного состояния хозяйственной площадки.  ●вывоз ТБО | ежедневно | заместитель заведующего по АХР |
| 4 | Замена песка в песочницах, на игровых площадках | ●проверка наличия договора на завоз песка | 1 раз в год | заместитель заведующего по АХР |
| 5 | Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов) | ● проверка наличия результатов исследования песка на степень биологического загрязнения | 1 раз в год | заместитель заведующего по АХР  Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| **Санитарные требования к санитарно- техническому состоянию здания** | | | | |
| 1 | Наполняемость групп | ● комплектование списочного состава групп в соответствии с требованиями СанПиН | постоянно | заведующий МБДОУ |
| 2 | Состояние подвальных помещений | ● визуальный осмотр  помещений на наличие грызунов и насекомых;   * контроль за функционированием системы теплоснабжения; * контроль за функционированием   - функционирования систем водоснабжения, канализации | ежедневно  ежедневно  ежедневно | заместитель заведующего по АХР |
| 3 | Состояние кровли, фасада здания | ● визуальный осмотр | ежедневно | заместитель заведующего по АХР |
| 4 | Внутренняя отделка помещений | ● контроль за применением материалов для внутренней отделки , имеющих сертификат для использования в детских учреждениях в период проведения капитального и текущего ремонта. | во время проведения ремонтных работ | заместитель заведующего по АХР |
| 5 | Соблюдение теплового режима в МБДОУ | ●контроль за температурой воздуха в помещениях;  ● контроль за  функционированием системы теплоснабжения;  ● контроль за подготовкой к отопительному сезону  (промывка отопительной системы, проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта). | ежедневно  ежедневно  июнь-август | заместитель заведующего по АХР |
| 6 | Соблюдение воздушного режима в МБДОУ. Система вентиляции | ● контроль за функционированием системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной ;  ● контроль за проведением ревизии системы вентиляции перед началом учебного года с составлением акта. | ежедневно  июнь-август | заместитель заведующего по АХР |
| 7 | Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях | ● контроль за соблюдением графика проветривания помещений;  - соблюдением температурного режима в помещениях согласно СанПиН. | 2 раз в неделю | заведующего по АХР,  мед. сестра |
| 8 | Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов | ● контроль за функционированием системы водоснабжения, канализации, сантехприборов ;  ●контроль за промывкой и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).  ● контроль за проведением ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта. | ежедневно  по мере необходимости  июнь-август | заместитель заведующего по АХР |
| 9 | Питьевая вода | ● визуальный и органолептический контроль за качеством воды и состоянием посуды (котлы, чайники, чашки) для питьевого режима ;  ● Ежегодное исследование питьевой воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям | ежедневно  2 раза в год | мед. сестра  заместитель заведующего по АХР |
| 10 | Естественное и искусственное освещение | ● визуальный контроль за уровнем освещенности помещений.  ● контроль за регулярным техническим обслуживанием электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп;  ● контроль за чисткой оконных стекол;  ● проведение замеров уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях | ежедневно  1 раз в месяц  не реже  двух раз в год  1 раз в год перед началом нового учебного года | ведущий специалист по ОТ  заместитель заведующего по АХР  мед. сестра  заместитель заведующего по АХР |
| 11 | Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью | ● контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств | ежедневно | заместитель заведующего по АХР |
| **Состояние оборудования помещений для работы с детьми** | | | | |
| 1 | Детская мебель | ● проверка соответствия  размеров детской мебели росто-возрастным особенностям детей, и наличия соответствующей маркировки. | 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей | мед. сестра,  заместитель заведующего по УВР |
| 2 | Санитарное состояние игрушек, их обработка | ● Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.  ●Ежедневное мытье игрушек (2 раза в день)  ● Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН.  ● Недопускание мягких игрушек в групповых помещениях.  ● В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования.  ● Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями. |  | Алидарова А.М.,  мед. сестра;  Дук М.В.,  заместитель заведующего по УВР |
| 3 | Санитарное состояние ковровых изделий | ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.  ● Обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года. |  | Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 4 | Постельное белье, салфетки, полотенца | ● Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене.  ● Замена постельного белья по графику.  ● Замена полотенец, салфеток (после каждого приема пищи). |  | Алидарова А.М.,  мед. сестра;  Дук М.В.,  заместитель заведующего по УВР |
| 5 | Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов | ● Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт.  ● Испытание спортивного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года). |  | Дук М.В.,  заместитель заведующего по УВР;  Тангатарова А.Р., ведущий специалист по ОТ |
| 6 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 83

«Утиное гнездышко»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Челомова

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.

**Программа**

**производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением**

**санитарно-противоэпидемических мероприятий**

**муниципального бюджетного дошкольного**

**образовательного учреждения детского сада № 83**

**«Утиное гнездышко»**

расположенного по адресу:

город Сургут, 628405,

пр-т Пролетарский, д. 20/1

тел./факс 26-07-48

Форма собственности: муниципальная

Юридический адрес: 628405, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, город Сургут, пр-т Пролетарский, дом 20/1

Вид деятельности: организация образовательной деятельности.

Содержание:

1. Пояснительная записка.
2. Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью.
3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов, методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
5. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля.
6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
7. Перечень возможных аварийных ситуаций.
8. Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
9. Перечень имеющегося оборудования.
10. Осуществление лабораторных исследований и испытаний в порядке производственного контроля.
11. **Пояснительная записка**

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее по тексту - Программа) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту - МБДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001 СП 1.1.1058-01, «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» от 15.05.2013 СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014).

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

**Задачи производственного контроля:**

* соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
* организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
* контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;
* контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, транспортировки, реализации.

Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий МБДОУ Челомова Любовь Валентиновна.

1. **Перечень имеющейся документации по производственному контролю**

**в соответствии с осуществляемой деятельностью**

**Федеральные законы**

* Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ.
* Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» от 17.09.1998 г. № 157 –ФЗ.
* Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013 г. № 273-Ф.

**Приказы**

* Приказ Минздрава РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» от 29.06.2000 № 229;
* Приказ Министерства здравоохранения СССР «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся» от 29.09.1989 № 555;
* Приказ от 04.04.2003 № 139 «Инструкция по внедрению оздоровительных технологий в деятельность образовательных учреждений»;
* Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ»;
* Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов»;
* Приказ от 31.01.2011 № 51Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
* Приказ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ»;
* Приказ от 02.07.1989 № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране»;
* Приказ от 30.08.1991 № 245 «О нормативах потребления этилового спирта для учреждений здравоохранения, образования и социального обеспечения»;
* Приказ от 07.05.1998 № 151 «О временных отраслевых стандартах объема медицинской помощи детям»;
* Приказ от 21.12.2012 № 1346Н «О порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них".

**Санитарные правила и нормы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование документа | Регистрационный  номер |
| 1. | Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. | СП 1.1.1059-01 |
| 2. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений. | СанПиН 2.4.1.3049-13 |
| 3. | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. | СанПиН 2.1.4.1074-01 |
| 4. | Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения и отпуску гражданам иммунобиологических препаратов, и используемых для иммунопрофилактики, аптечным учреждениям здравоохранения. | СП 3.3.2.1120-02 |
| 5. | Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. | СанПиН 2.2.4.548-96 |
| 6. | Гигиенические требования к изданиям книжным и журнальным для детей и подростков. | СанПиН 2.4.7.960-00 |
| 7. | Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации. | СанПиН 3.2.3215-14 |
| 8. | Сальмонеллёз | СП 3.1.7.2616-10 |
| 9. | Туберкулез | СП 3.1.2.3114-13 |
| 10. | Иерсиниозы | СП 3.1.7.2615-10 |
| 11. | Профилактика острых кишечных инфекций | СП 3.1.1.3108-13 |
| 12. | Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами. | СП 3.1.958-00 |
| 13. | Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний. | СП 3.1/ 3.2.3146-13 |
| 14. | Профилактика чумы. | СП 3.1.7.2492-09 |
| 15. | Профилактика полиомиелита. | СП 3.1.2951-11 |
| 16. | Профилактика дифтерии. | СП 3.1.2.31098-13 |
| 17. | Дезинфекция и стерилизация изделий медицинского назначения. | ОСТ 42-21-2-85 |
| 18. | Клещевой энцефалит. | СП 3.1.3.2352-08 |
| 19. | Туляремии | СП 3.1.7.2642-10 |
| 20. | Бешенство | СП 3.1.7.2627-10 |
| 21. | Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой. | СП 3.1.1.2521-09 |
| 22. | Профилактика кори, краснухи и эпидемиологического паротита. | СП 3.1.2952-11 |
| 23. | Профилактика гриппа. | СП 3.1.2.3117-13 |
| 24. | Профилактика менингококковой инфекции. | СП 3.1.2.2512-09 |
| 25. | Профилактика коклюшной инфекции. | СП 3.1.2.1320-03 |
| 26. | Профилактика энтеробиоза. | СП 3.2.3110-13 |
| 27. | Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. | СанПиН 3.2.1078-01, изм. СанПиН 2.3.2.2354-08 |
| 28. | Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. | СанПиН 2.3.2.1324-03 |
| 29. | Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. | СанПиН 2.3.2.1940-05 |
| 30. | Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. | СП 2.3.6.2202-07 |
| 31. | Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов | СанПиН 42-123-4117-86 |
| 32. | Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых. | СанПиН 2.4.7/1.1.2651-10 |
| 33 | Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. | СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 |
| 34 | Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации. | СП 3.5.3.1129-02 |
| **Методические рекомендации** | | |  |
| 1 | Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях. | МР № 11-14/26-6 от 29.10.84 |
| 2 | Организационные, профилактические и лечебные принципы оздоровления часто болеющих детей. | МР № 11-12/6-25 от 17.03.85 |
| 3 | Гигиеническое воспитание детей в дошкольных учреждениях. | МР №1366-75 от 12.11.75 |
| 4 | Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях. | МР № 08-14/4-14 от 12.06.80 |
| 5 | Закаливание детей в дошкольных учреждениях. | МР № 11-49/6-29 от 16.06.80 |
| 6 | Медико-педагогический контроль за физическим воспитанием детей дошкольного возраста | МР № 08-14/12 от 23.12.82 |
| 7 | Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего дошкольного возраста | МР № 08-14/3 от 22.04.82 |
| 8 | Организация наблюдения и оздоровления детей группы риска в дошкольных учреждениях и в детских поликлиниках | МУ № 11-14/27-6 от 30.12.83 |
| 9 | Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях. | МР № 11-22/6-29 от 20.06.86 |
| 10 | Организация работы комиссии по детскому питанию. | МР № 11-14/5-6 от 01.03.84 |
| 11 | Примерное 10-дневное меню для питания детей, посещающих ДДУ РСФСР. | МР № 11-14/22-6 от 14.06.84 |
| 12 | Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях. | МР № 4265-87, 11-4/6-33 от 13.03.87 |
| 13 | Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования). | Утвержден Департаментом Госсанэпиднадзора МЗ РФ 14.01.99 № 1100/904-99-115 |
| 14 | Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях (вместе с "Инструкцией по использованию концентратов поливитаминных напитков для профилактики полигиповитаминозов в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях", утв. Минздравом РФ 18.02.1994 N 06-15/2-15, "Инструкцией по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминным премиксом 730/4", утв. Минздравом РФ 18.02.1994 N 06-15/3-15) | Информационное письмо Минздрава РФ от 18.02.1994 № 06-15/1-15 |
| 15 | Инструкция по проведению С-витаминизации питания | СанПиН 2.4.1.3049-13 |
| 16 | Об использовании мебели в ДДУ. | МР №2817-83 от 28.06.83 |
| 17 | Гигиенические требования к детской обуви. | МУ № 3234-85 от 22.03.85 |
| 18 | Оценка физического развития и состояния здоровья детей и подростков, изучение медико-социальных причин формирования отклонений в здоровье. | МР № 01-19/31-17  от 17.03.96 |
| 19 | Выявление леворукости и психогигиена леворуких детей. | МР № 11/14-14-6  от 30.04.86 |
| 20 | Комплексная оценка состояния здоровья детей и подростков при массовых врачебных осмотрах. | МР № 08-14/4  от 27.04.82 |
| 21 | Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах. | МУ № 4237-86 от 29.12.86 |
| 22 | Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов. | МУК 4.2.577-96 |
| 23 | Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов. | МУ 4.2.727-99 от 21.01.93 |
| 24 | Контроль программы профилактики заболеваний, обусловленных дефицитом йода, путем всеобщего йодирования соли. | МУ 2.3.7.1064-01 от 24.07.01 |
| 25 | Оценка освещения рабочих мест. | МУ 2.2.4.706-98 от 16.06.98 |

**Законодательные и нормативные документы**

1. Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 83 «Утиное гнездышко» осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии серии 86Л01 № 0000778 регистрационный № 1576 от 22.07.2014 года, выданной Службой по контролю и надзору в сфере образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, на право ведения образовательной деятельности по основной образовательной программе дошкольного образования, разработанной на основе принципов и подходов образовательной программы дошкольного образования «ОткрытиЯ» (авторы Е.Г. Юдина, Л.С. Виноградова, Л.А. Карунова, Н. В. Мальцева, Е.В. Бодрова, С.С.Славин).

2. Оказание медицинских услуг воспитанникам дошкольного образовательного учреждения осуществляется на основании лицензии **серии Б № 0005866, регистрационный № ЛО-86-01-002333 от 07.12.2015 года,** выданной службой по контролю и надзору в сфере здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры на осуществление медицинской деятельности.

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор на поверку весоизмерительного оборудования.
4. Договор на оказание платных медицинских работ и услуг с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в городе Сургуте.
5. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников.
6. Договор БУ ХМАО-Югры «Сургутская городская клиническая поликлиника № 2» на медицинское обслуживание воспитанников.
7. Личные санитарные книжки сотрудников.
8. Локальные акты ДОУ (приказы, положения).
9. **Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ф.И.О.** | **Занимаемая должность** | **Раздел работы по осуществлению**  **производственного контроля** |
| 1 | 2 | 3 |
| Челомова Л.В.  Дук М.В. | Заведующий ДОУ  Заместитель заведующего по АХР  Заместитель заведующего по УВР | 1. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.  2. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников |
|  | Заместитель заведующего по АХР | 1. Ведение журнала аварийных ситуаций.  2. Контроль за состоянием:  - освещенности;  - систем теплоснабжения;  - систем водоснабжения;  - систем канализации |
| Алидарова А.М. | Мед. сестра  Заместитель заведующего по АХР | 1. Организация лабораторных исследований.  2.Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:  - журнал бракеража скоропортящихся продуктов;  - журнал бракеража готовой продукции;  - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;  - журнал учета параметров микроклимата в МБДОУ;  - накопительная ведомость.  3. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. |
| Краснова В.В. Киселева А.С. | Шеф-повар,  кладовщик | Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:  - перспективное меню;  - журнал учета регистрации по контролю за качеством мясопродуктов. |

**3. Перечень мероприятий по производственному контролю**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект контроля** | **Кратность контроля**  **и сроки исполнения** | **Ответственные лица** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Санитарные требования к участку МБДОУ** | | | |
| 1 | Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленение | ●Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.  ●Дезинсекция, дератизация помещений (договор № 83/20 от 11.01.2016 г. с ООО «РосБиоТех»).  ● Освещение территории, техническое обслуживание (договор с МКУ «ДЭАЗиИС»)  ● Акарицидная обработка территории 2 раза в год (проведена ООО «Камед») | заместитель заведующего по АХР;  Тангатарова А.Р., ведущий специалист по ОТ  Дук М.В.,  зам зав. по УВР |
| 2 | Санитарное состояние групповых участков | ● Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. | заместитель заведующего по АХР;  Тангатарова А.Р., ведущий специалист по ОТ |
| 3 | Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора | ●Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.  ●Вывоз ТБО (договор № 17-10-3223/4 от 29 12.2014.г. с ООО «Утилитсервис») | заместитель заведующего по АХР |
| 4 | Замена песка в песочницах, на игровых площадках | ●Полная смена песка 1 раз в год (весна), (договор по летнему содержанию территории с ЗАО «ЗАСК»)  ●Полная смена песка при наличии эпидемиологических показаний | заместитель заведующего по АХР |
| 5 | Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов) | ● 1 раз в год в теплое время года (по договору) | заместитель заведующего по АХР  Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| **Санитарные требования к санитарно- техническому состоянию здания** | | | |
| 1 | Наполняемость групп |  | Челомова Л.В., заведующий МБДОУ |
| 2 | Состояние подвальных помещений | ●Ежемесячный контроль:  - дезинсекции и дератизации подвальных помещений (договор № 83/20 от 11.01.2016 г. с ООО «РосБиоТех»);  - функционирования системы теплоснабжения  (договор с МКУ «ДЭАЗиИС»);  - функционирования систем водоснабжения, канализации (договор с МКУ «ДЭАЗиИС») | заместитель заведующего по АХР |
| 3 | Состояние кровли, фасада здания | ●Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней. | заместитель заведующего по АХР |
| 4 | Внутренняя отделка помещений | ●В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях. | заместитель заведующего по АХР |
| 5 | Соблюдение теплового режима в МБДОУ | ●Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения (договор о техническом обслуживании с МКУ «ДЭАЗиИС»), при неисправности - устранение в течение суток.  ● Промывка отопительной системы (июль-август).  ● Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта. | заместитель заведующего по АХР |
| 6 | Соблюдение воздушного режима в МБДОУ. Система вентиляции | ●Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной (договор с МКУ «ДЭАЗиИС»),  при неисправности - устранение в течение суток.  ● Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта. | заместитель заведующего по АХР |
| 7 | Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях | ● Ежемесячный контроль:  - соблюдение графика проветривания помещений;  - температурного режима в помещениях согласно СанПиН.  ●Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год | заведующего по АХР  Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 8 | Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов | ● Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов (договор с МКУ «ДЭАЗиИС», при неисправности - устранение в течение суток.  ●Промывка и хлорирование 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. | заместитель заведующего по АХР |
| 9 | Питьевая вода | ● Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (котлы, чайники, чашки для питьевого режима).  ● Ежегодное исследование питьевой воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (2 раза в год) | Алидарова А.М.,  мед. сестра  заместитель заведующего по АХР |
| 10 | Естественное и искусственное освещение | ● Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.  ● Регулярное техническое обслуживание электрически сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп (договор с МКУ «ДЭАЗиИС»).  ● Чистка оконных стекол (не реже двух раз в год).  ● Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года). | заместитель заведующего по АХР,  Тангатарова А.Р.,  ведущий специалист по ОТ |
| **Состояние оборудования помещений для работы с детьми** | | | |
| 1 | Детская мебель | ● Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей:  - размеры детской мебели должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. | Алидарова А.М.,  мед. сестра;  Дук М.В.,  заместитель заведующего по УВР |
| 2 | Санитарное состояние игрушек, их обработка | ● Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.  ●Ежедневное мытье игрушек (2 раза в день)  ● Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН.  ● Недопускание мягких игрушек в групповых помещениях.  ● В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования.  ● Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями. | Алидарова А.М.,  мед. сестра;  Дук М.В.,  заместитель заведующего по УВР |
| 3 | Санитарное состояние ковровых изделий | ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.  ● Обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года. | Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 4 | Постельное белье, салфетки, полотенца | ● Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене.  ● Замена постельного белья по графику.  ● Замена полотенец, салфеток (после каждого приема пищи). | Алидарова А.М.,  мед. сестра;  Дук М.В.,  заместитель заведующего по УВР |
| 5 | Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов | ● Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт.  ● Испытание спортивного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года). | Дук М.В.,  заместитель заведующего по УВР;  Тангатарова А.Р., ведущий специалист по ОТ |
| **Состояние помещений и оборудования пищеблока** | | | |
| 6 | 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. Регулярное обслуживание (договор с МКУ «ДЭАЗиИС»);  - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;  ● Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год). | Краснова В.В.,  шеф-повар;  заместитель заведующего по АХР;  Тангатарова А.Р., ведущий специалист по ОТ |
| 7 | Санитарное состояние пищеблока | ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.  ●Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям. | Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 8 | Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования | ●Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности - устранение в течение суток. | Краснова В.В.,  шеф-повар;  заместитель заведующего по АХР;  Тангатарова А.Р., ведущий специалист по ОТ |
| 9 | 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. | Краснова В.В.,  шеф-повар |
| 10 | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер | ● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер. | Краснова В.В.,  шеф-повар;  Киселева А.С., кладовщик |
| **Состояние помещений и оборудования прачечной** | | | |
| 11 | Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной | Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на прачечной и гладильной.  ● Ежемесячный контроль за функционированием:  - системы вентиляции;  - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Регулярное обслуживание (договор с МКУ «ДЭАЗиИС»);  - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;  ● Исследование уровня шума, освещенности, влажности в прачечной (1 раз в год). | заместитель заведующего по АХР;  Тангатарова А.Р., ведущий специалист по ОТ |
| 12 | Санитарное состояние прачечной | ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной | Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 13 | Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования | ● Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной; при неисправности - устранение в течение суток. | заместитель заведующего по АХР |
| **Состояние оборудования медицинского блока** | | | |
| 15 | Оборудование медицинского блока | ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.  ●Исследование материала на стерильность (1 раз в два дня).  ●Контроль эффективности работы паровых и воздушных стерилизаторов с использованием тестов (1 раз в два дня). | Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 16 | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер | ● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер | Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 17 | Медикаментозные средства | ●Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.  ●Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) | Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| **Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий** | | | |
| 1 | Режим дня и расписания занятий | ●Утверждение режима дня и сетки непосредственно образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН  ●Ежедневный контроль за соблюдением режима и сетки непосредственно образовательной деятельности. | Дук М.В.,  заместитель заведующего по УВР |
| 2 | Требования к организации физического воспитания | ●Утверждение расписаний физкультурных занятий утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН  ●Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий утренней гимнастики. | Дук М.В.,  заместитель заведующего по УВР  Алидаова А.М.,  мед. сестра |
| 3 | Организация работы по закаливанию и оздоровлению детей | ●Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН  ● Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей | Дук М.В.,  заместитель заведующего по УВР  Алидаова А.М.,  мед. сестра |
| 4 | Прием детей в МБДОУ | ●Комплектование групп согласно требованиям СанПиН.  ●Прием детей в МБДОУ осуществляется на основании путевки и медицинской карты. | Челомова Л.В., заведующий МБДОУ |
| **Санитарные требования к организации питания воспитанников** | | | |
| 1 | Наличие согласованного перспективного меню | ● Один раз в полугодие перед началом сезона | Краснова В.В.,  шеф-повар;  Киселева А.С., кладовщик;  Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 2 | Профилактика дефицита йода | ●Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли | Краснова В.В.,  шеф-повар;  Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 3 | Витаминизация готовых блюд | ●Контроль за ежедневной витаминизацией пищи:  - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);  - использование витаминизированных продуктов питания. | Краснова В.В.,  шеф-повар;  Киселева А.С., кладовщик;  Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 4 | Бракераж сырых скоропортящихся продуктов | ●Ежедневный контроль за сырыми продуктами с заполнением журнала | Краснова В.В.,  шеф-повар;  Киселева А.С., кладовщик;  Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 5 | Бракераж готовой продукции | ● Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала | Краснова В.В.,  шеф-повар;  Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 6 | Ведение и анализ накопительной ведомости | ● Ежедневно | Краснова В.В.,  шеф-повар;  Киселева А.С., кладовщик;  Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 7 | Отбор и хранение суточной пробы | ● Ежедневно | Краснова В.В.,  шеф-повар |
| 8 | Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания | ● На каждую партию товара | Киселева А.С., кладовщик;  Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 9 | Контроль за состоянием здоровья работников пищеблок | ● Ежедневно с заполнением журналов:  - состояния здоровья сотрудников пищеблока;  - осмотра на гнойниковые заболевания. | Краснова В.В.,  шеф-повар;  Алидарова А.М.,  мед. сестра |
| 10 | Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками пищеблока | ● Обязательный (2 раза в год – перед началом теплого и холодного периодов года).  ● Дополнительный (по эпидемиологическим показателям) | заместитель заведующего по АХР |
| **ГОТОВЫЕ БЛЮДА** | | | |
| **Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям**  **(СанПиН 2.3.2.1078-01)** | | | |
| 1 | Качество термообработки кулинарных изделий | ●Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раза в год) | Алидарова А.М.,  мед. сестра;  заместитель заведующего по АХР |
| 2 | Готовые блюда на калорийность, полноту вложения | ● Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год) | Алидарова А.М.,  мед. сестра;  заместитель заведующего по АХР |
| 3 | Напитки | ● Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раза в год) | Алидарова А.М.,  мед. сестра;  заместитель заведующего по АХР |
| **Санитарное состояние и содержание МБДОУ** | | | |
| 1 | Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения | ● Постоянный контроль.  ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года | Краснова В.В.,  шеф-повар;  Алидарова А.М.,  мед. сестра;  заместитель заведующего по АХР |
| 2 | Режим ежедневных уборок помещений | ● Постоянный контроль.  ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года | Алидарова А.М.,  мед. сестра;  заместитель заведующего по АХР |
| 3 | Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью | ● Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств | Алидарова А.М.,  мед. сестра;  заместитель заведующего по АХР |
| 4 | Медицинский осмотр сотрудников | ● Постоянный контроль. | Алидарова А.М.,  мед. сестра;  заместитель заведующего по АХР;  Тангатарова А.Р.,  ведущий специалист по ОТ |

**Перечень должностных работников подлежащих медицинским осмотрам**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Должность** | **Периодичность**  **в течение года** |
| 1 | Заведующий | 1 раз в год |
| 2 | Заместитель заведующего по УВР | 1 раз в год |
| 3 | Заместитель заведующего по АХР | 1 раз в год |
| 4 | Педагог - психолог | 1 раз в год |
| 5 | Учитель- логопед | 1 раз в год |
| 6 | Инструктор по физической культуре | 1 раз в год |
| 7 | Музыкальный руководитель | 1 раз в год |
| 8 | Воспитатель | 1 раз в год |
| 9 | Старший воспитатель | 1 раз в год |
| 10 | Ведущий специалист по ОТ | 1 раз в год |
| 11 | Специалист по кадрам | 1 раз в год |
| 12 | Делопроизводитель | 1 раз в год |
| 13 | Шеф-повар | 1 раз в год |
| 14 | Повар детского питания | 1 раз в год |
| 15 | Повар | 1 раз в год |
| 16 | Младший воспитатель | 1 раз в год |
| 17 | Кладовщик | 1 раз в год |
| 18 | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | 1 раз в год |
| 19 | Сторож | 1 раз в год |
| 20 | Вахтер | 1 раз в год |
| 21 | Уборщик территории | 1 раз в год |
| 22 | Уборщик служебных помещений | 1 раз в год |
| 23 | Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений | 1 раз в год |
| 24 | Швея | 1 раз в год |
| 25 | Мойщик посуды | 1 раз в год |

**4. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название журнала (документа)** | **Ответственный** |
|  | Книга учета движения детей. | мед. персонал |
|  | Журнал учета посещаемости детей (по группам) | мед. персонал |
|  | Журнал учета и регистрации аварийных ситуаций. | мед. персонал |
|  | Журнал учета мероприятий по контролю | мед. персонал |
|  | Журнал дегельминтизации. | мед. персонал |
|  | Журнал учета движения детей по группам здоровья | мед. персонал |
|  | Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания | мед. персонал |
|  | Журнал изолятора | мед. персонал |
|  | Журнал учета инфекционных заболеваний | мед. персонал |
|  | Журнал учета детей, направленных в туберкулезный диспансер | мед. персонал |
|  | Журнал профилактических прививок | мед. персонал |
|  | Карта диспансерного наблюдения (ф.030/у). | мед. персонал |
|  | Журнал гигиенического воспитания и обучения населения | мед. персонал |
|  | План (ф.038/у) | мед. персонал |
|  | Карта профилактических прививок (ф.063/у) | мед. персонал |
|  | Журнал регистрации заболеваний | мед. персонал |
|  | Сводный план и анализ выполнения прививок | мед. персонал |
|  | Медицинская карта ребенка (ф.026/у) | мед. персонал |
|  | Журнал учета иммунобиологических препаратов | мед. персонал |
|  | Журнал работы по УФО облучателя | мед. персонал |
|  | Журнал учета генеральных уборок процедурного кабинета | мед. персонал |
|  | Журнал учета температурного режима холодильника для медицинских препаратов | мед. персонал |
|  | План профилактических прививок на месяц | мед. персонал |
|  | Санитарный паспорт на транспорт для перевозки пищевых продуктов | кладовщик |
|  | Меню-раскладка | кладовщик |
|  | Журнал контроля за режимом работы технологического оборудования | кладовщик |
|  | Журнал контроля за работой холодильного оборудования | кладовщик,  шеф-повар |
|  | Журнал бракеража сырой продукции (ф.36/у) | кладовщик |
|  | Журнал учета искусственной «С» - витаминизации пищи | мед. персонал |
|  | Технологические карты рецептур блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых в организации | мед. персонал |
|  | Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания | мед. персонал |
|  | Журнал бракеража готовой продукции | мед. персонал |
|  | Журнал антропометрии детей | мед. персонал |
|  | Диспансерный журнал | мед. персонал |
|  | Журнал учета медикаментов | мед. персонал |
|  | Журнал осмотра детей узкими специалистами | мед. персонал |
|  | Журнал учета травм | ОТ,  мед. персонал |
|  | Журнал инструктажа | мед. персонал |
|  | Журнал наложения карантина на группу | мед. персонал |
|  | Журнал длительных медицинских отводов | мед. персонал |
|  | Журнал регистрации приказов и инструкций | мед. персонал |
|  | Журнал учета медико-педагогического контроля за физическим воспитанием | мед. персонал |
|  | Журнал соблюдения санитарно-эпидемических требований в МБДОУ | мед. персонал |
|  | Журнал регистрации бесед и консультаций | мед. персонал |
|  | Журнал заболеваемости по годам | мед. персонал |
|  | Журнал выполнения д/дней по месяцам | мед. персонал |
|  | Журнал ф. 85-К | заведующий |
|  | Папка - табеля посещаемости | мед. персонал |
|  | Журнал «Процент отходов - мясная продукция» | шеф-повар |
|  | Журнал «Процент отходов - овощная продукция» | шеф-повар |
|  | Журнал бракеража скоропортящейся продукции | кладовщик |
|  | Журнал контроля за качеством продуктов питания | кладовщик |
|  | Накопительная ведомость | кладовщик |

**5. Перечень возможных аварийных ситуаций**

Для регистрации аварийных ситуаций в МБДОУ ведется «Журнал аварийных ситуаций». Ответственный за ведение журнала – заместитель заведующего по АХР.

Для регистрации мероприятий производственного контроля ведется «Контрольный лист выполнения программы производственного контроля», который заполняют все ответственные лица.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Возможная**  **аварийная ситуация** | **Дата** | **Принятые меры, кого информировали** | **Дата устранения аварийной ситуации** |
| Отсутствие горячей воды |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Отсутствие холодной воды |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Отключение отопления |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Засорение канализации |  |  |  |
|  |  |  |
| Отключение электроэнергии, реконструкция, ремонт помещений и др. |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Мероприятия, необходимые для осуществления**

**эффективного контроля за соблюдением санитарных правил**

**и гигиенических нормативов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Договор** | **№,**  **дата заключения** | **Организация** | **Ответственный** |
| 1 | На вывоз и утилизацию ТБО | Вывоз ТБО (договор №17-10-3223/4 от 29 12.2014 г. с ООО «Утилитсервис») | ООО «Утилитсервис» | зам. заведующего по АХР |
| 2 | На оказание услуг по абонентному обслуживанию по дезинсекции и дератизации | Дезинсекция, дератизация помещений договор № 83/20 от 11.01.2016 г. | ООО «РосБиоТех» | зам. заведующего по АХР |
| 3 | На техническое обслуживание, текущий и планово -предупредительный ремонт санитарно-технических приборов, инженерных коммуникаций, гидропневматическая промывка систем отопления. | Договоры №1-МЗ от 01.01.2014 на комплексное обслуживание внутренних инженерных систем, № 4-МЗ от 01.01.2014.на комплексное обслуживание узлов коммерческого учета тепловодоснабжения; №3-МЗ от 01.01.2014 на комплексное обслуживание наружных сетей, горячего и холодного водоснабжения, водоотведения | МКУ ДЭАЗиИС | зам. заведующего по АХР |
| 4 | На техническое обслуживание и текущий ремонт внутренних электрических сетей и наружного освещения | Договоры № 5-МЗ от 01.01.2014 на комплексное обслуживание наружных сетей электроснабжения объектов социальной сферы | МКУ ДЭАЗиИС | зам. заведующего по АХР |
| 5 | Сервисного обслуживания по заявкам |  | ООО ИТК «Энергия» | зам. заведующего по АХР |
| 6 | На проведение лабораторных исследований и испытаний | Пищеблок Договор № 83/40 от 01.06.2016;  Песок Договор № 83/29 от 28.06.2016; | филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО – Югре» | зам. заведующего по АХР |

**6. Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов**

1. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований, реализуемых пищевых продуктов и вырабатываемой готовой продукции проводить повторное исследование удвоенного количества образцов, проводить дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений. Разработать и проводить необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия, информировать ТО ТУ «Роспотребнадзор по ХМАО - Югре в г. Сургуте и Сургутском районе».

2. Информировать ТО ТУ «Роспотребнадзор по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе» об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3. Информировать ФФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в городе Сургуте и Сургутском районе о каждом случае инфекционного заболевания, о случаях массовых неинфекционных заболеваний.

**7. Перечень имеющегося оборудования в МБДОУ № 83 «Утиное гнездышко»**

**Кухонное электрооборудование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование** | **Тип, марка** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| 1 | Машина кухонная универсальная | УКМ – 06 | шт. | 1 |
| 2 | Котел пищеварочный | КПЭ - 60-1 | шт. | 1 |
| 3 | Котел электрический | КПЭ-100 | шт. | 1 |
| 4 | Сковорода электрическая | СЭСМ-0,2 | шт. | 1 |
| 5 | Сковорода электрическая | VTB Kochanlagenbau | шт. | 1 |
| 6 | Плита электрическая | ПЭР-0,51 | шт. | 3 |
| 7 | Шкаф пекарский | ШПЭСМ-3 | шт. | 1 |
| 8 | Машина для очистки картофеля | МОК-300М | шт. | 1 |
| 9 | Машина протирочная | МПР-350,01 | шт. | 1 |
| 10 | Машина для резки овощей | МПР-350 | шт. | 1 |
| 11 | Овощерезка | МПР-350 М-02 | шт. | 1 |
| 12 | Овощерезка | ROBOT COUPE | шт | 1 |
| 13 | Шкаф холодильный | Carboma R1120 | шт. | 1 |
| 14 | Шкаф холодильный | Carboma R1400 | шт. | 1 |
| 15 | Шкаф холодильный | ШХ-0,7 Полюс | шт. | 1 |
| 16 | Ларь морозильный | AB-300 | шт. | 4 |
| 17 | Ларь морозильный | ЛН-400 | шт. | 1 |
| 18 | Холодильник | Атлант | шт. | 1 |

**Прачечное электрооборудование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование** | **Тип, марка** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| 1 | Машина стиральная | Л12-322.Люкс | шт. | 1 |
| 2 | Барабан сушильный | ЛС-10 | шт. | 1 |
| 3 | Барабан сушильный | ЛС-8 | шт. | 1 |
| 4 | Каток гладильный | ЛГ-14 | шт. | 1 |
| 5 | Котел электрический | КПЭ-60-1 | шт. | 1 |
| 6 | Машина стиральная | Индезит | шт | 1 |
| 7 | Утюг электрический | Филипс | шт. | 2 |

**8. Осуществление лабораторных исследований и испытаний в порядке производственного контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Объект исследования** | **Показатели** | **Периодичность** | **Кол-во проб при**  **однократном отборе** |
| Готовая продукция | На калорийность и полноту вложений | 1 раз в год | 3 |
| Бактерии группы кишечных палочек | 2 раза в год | 3 |
| Патогенные, в том числе сальмонеллы | По эпид. показаниям |  |
| На вложение витамина «С» | 1 раз в год | 1 |
| Соль | На содержание йода | 1 раз в год | 1 |
| Пищевые продукты | Нитраты | 1 раз в год | 1 |
| Пестициды | 1 раз в год | 1 |
| Иерсинии | 1 раз в год | 1 |
| Питьевая вода | Микробиологические | 1 раз в год | 2 |
| Санитарно-химические | 1 раз в год | 2 |
| Почва | Паразитологические исследования | 1 раз в год | 5 |
| Микробиологические показатели | 1 раз в год | 5 |
| Смывы с объектов окружающей среды | Бактерии группы кишечных палочек | 2 раза в год | 11 |
| Иерсинии | 1 раз в год | 10 |
| Я/глист | 1 раз в год | 10 |
| Дезинфицирующие средства | На активность хлора | 1 раз в год | 2 |
| Контроль за соблюдением СанПиН, выполнением санитарно противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий | Медицинский осмотр декретированного контингента | 1 раз в год |  |
| Профессиональная гигиеническая подготовка персонала | 1 раз в год |  |
| Наличие санитарных правил, методов, и методик контроля факторов среды обитания | постоянно |  |
| Контроль за наличием сертификатов | ежедневно |  |
| Контроль за наличием санитарных паспортов на машину | 1 раз в 3 месяца |  |
| Контроль за наличием санитарно-эпидемиологического заключения | По мере необходимости |  |
| Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля | 1 раз в месяц |  |
| Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий | ежедневно |  |
| Проведение дезинсекционных работ | 1 раз в месяц |  |
| Проведение дератизационных работ | 1 раз в месяц |  |
| Оценка условий содержания и воспитания детей: |  |  |  |
| Микроклимат | Пищеблок-2 рабочих места | 1 раз в год |  |
| Спальные помещения - 5 | 1 раз в год |  |
| Групповые помещения - 5 | 1 раз в год |  |
| Освещенность | Групповые - 5 | 1 раз в год |  |
| Кабинет педагога дополнительного образования | 1 раз в год |  |