

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель ПК  
\_\_\_\_\_ С.Г. Немичева  
«18» августа 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом заведующего  
МБДОУ ДСКВ № 31 г. Ейска  
МО Ейский район  
от 18 августа 2021 г. № - ОД  
\_\_\_\_\_ А.М.Кузнецова

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

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

**МБДОУ ДСКВ № 31 г. Ейска МО Ейский район**

**Ейск, 2021 г.**

Цель программы - обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля (основанного на принципах ХАССП) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

## ПАСПОРТ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 31 города Ейска муниципального образования Ейский район
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Кузнецова Анжела Михайловна 8(86132)30242
Юридический адрес:	353680 Россия Краснодарский край, Ейский район, ул. Сазонова, 111, угол переуллка Дегтярева, 3
Фактический адрес:	353680 Россия Краснодарский край, Ейский район, ул. Сазонова, 111, угол переуллка Дегтярева, 3
Количество работников:	56 человек
Количество воспитанников:	196 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 21523610576502 от 26.11.2015
ОГРН	10223001120456
ИНН	2306020791
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 07508 от 23.12.2015

## Организационная структура организации

1.1. Учреждение занимается развитием и воспитанием, присмотром и уходом детей дошкольного возраста.

1.2. В учреждении функционирует 13 групп:

первая группа раннего возраста – 1,

вторая группа раннего возраста – 2,

младшая группа – 2,

средняя группа – 2,

старшая группа – 1,

старшая группа компенсирующей направленности – 2,

подготовительная к школе группа – 1,

подготовительная к школе группа компенсирующей направленности – 2.

1.3. Учреждение осуществляет свою деятельность в соответствии с лицензией.

### Область применения

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

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

2.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц учреждения

2.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

2.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают должностные лица учреждения.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 2.** Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

**Принцип 8.** Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

**Принцип 9.** Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Принцип 10.** Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 11.** Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 12.** Прослеживаемость пищевой продукции

**Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:**

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

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

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

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

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

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

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

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

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

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

1. СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с 01.01.2021.).
3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с 01.01.2021.)
4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с 01.03.2021.).
5. СанПиН 1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
6. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к системе питьевого водоснабжения. Контроль качества».
7. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.4.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
11. СанПиН 2.2.1/2. 1.1. 1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий...».
12. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
13. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
14. СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
15. СанПиН 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
16. СанПиН 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
17. СанПиН 3.5.1878-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
18. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и

- проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
19. СанПиН 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».
  20. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
  21. СанПиН 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных болезней. Профилактика туберкулёза».
  22. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
  23. Федеральный закон от 17.09.1998 г. 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
  24. Федеральный закон от 18.06.2001 г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации».
  25. Федеральный закон РФ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
  26. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
  27. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».
  28. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» и др.

## **2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Приказ о назначении</b>
1.	Кузнецова Анжела Михайловна	заведующий	№ 13-Я от 06.09.2013г.
2.	Щербак Алексей Владимирович	заведующий хозяйством	№ 3-ОД от 11.01.2021г.
3.	Семко Людмила Юрьевна	ответственный по питанию	№ 64-ОД от 11.01.2021г
4.	Джумайло Ольга Яковлевна	кладовщик	№ 42-Л от 01.07.2019г
5.	Паповянец Ирина Ивановна	повар	№ 81-Л от 01.10.2019г

### **Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

2.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

2.2. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

2.3. Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

2.4. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

2.5. Выполнять требования Программы производственного контроля.

2.6. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.7. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

2.8. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

2.9. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

3.0. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

3.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

3.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

3.3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.5. Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДООУ осуществляется Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Ейском, Щербиновском, Староминском районах.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДООУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

**3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).**

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1.	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	– кабинеты учителей-логопедов – кабинет педагога-психолога – изостудия – музыкальный зал – спортивный зал – групповые ячейки (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная Влажность воздуха				
2.	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	– кабинеты учителей-логопедов – кабинет педагога-психолога – изостудия – музыкальный зал – спортивный зал – групповые ячейки (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278 03, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3.	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в теплый период	5 проб из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
4.	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово (После ремонта систем водоснабжения)	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
5.	Санитарно-бактериологическое исследование	Микробиологические Исследования проб готовых блюд	1 раза в год	Рацион питания (2 пробы)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол

пищевой продукции	Калорийность, выход блюдов и соответствие химического состава блюдов рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	
	Контроль проводимой витаминации блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 проба)	

**Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека:**

<i>Наименование вредного фактора</i>	<i>Профессия</i>	<i>Кол-во человек</i>	<i>Класс опасности (по СОУТ)</i>
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель (или помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, рабочий по ремонту и стирке спецодежды (белья), кухонный рабочий	15	II
Хлорные соединения	младший воспитатель (или помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	14	II
Тепловое излучение	Повар, шеф-повар	3	II

**Объем и периодичность** лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДООУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. (СанПиН 1.1.1058-01)

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

*Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:*

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на

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

*Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229*

*«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:*

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 2 раз в год.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится 1 раз в год в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

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

**5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей...

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

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

№	контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный
1	<u>Требования к участку</u>	проверка исправности игрового оборудования на участке	ежедневно	воспитатель по смене
		проверка санитарного состояния уличных веранд	ежедневно	завхоз Щербак А.В.
		проведение санитарной чистки зеленых насаждений	ежедневно	дворник
		проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей	1 раз в квартал	ст. воспитатель Осадчая С.А.
		проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в месяц	завхоз Щербак А.В.
		проверка уборки территории	ежедневно	завхоз Щербак А.В.
2	Требования к зданию	обеспечение естественного сквозного проветривания	ежедневно	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.

		проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию проверка физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	завхоз Щербак А.В.
		осмотр технического состояния здания	август	комиссия по приемке ДОУ к новому учебному году
3	Требования к оборудованию помещений	проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	1 раз в квартал	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.  Воспитатели
		проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в месяц	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.  воспитатели
		уход за растениями	ежедневно	воспитатели групп
		проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	воспитатели
4	Требования к искусственному освещению	проверка искусственной освещенности в основных помещениях	ежедневно	завхоз Щербак А.В.
		проверка уровней естественного освещения	1 раза в год	завхоз Щербак А.В.
		проверка чистки оконных стекол	по мере загрязнения	мл. воспитатели
5	Требования к отопительной системе	проверка температурного режима, проветривания	ежедневно	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		ведение журнала температурного режима	во время отопительного сезона	завхоз Щербак А.В.
		проверка работы системы центрального отопления	ежедневно	завхоз Щербак А.В.
6	Требования к санитарному содержанию помещений	проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	ежедневно	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю..
		проверка проведения генеральной уборки	еженедельно	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		проверка мытья игрушек	ежедневно	ст. воспитатель Осадчая С.А. медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		проверка смены постельного белья и полотенец	1 раз в неделю	Кастелянша медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.

		проверка маркировки постельного белья, полотенца	1 раз в неделю	Кастелянша медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
7	Требования к организации питания	проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в неделю	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		проверка выполнения режима организации питания	ежедневно	Заведующая Кузнецова А.М. медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		проверка витаминизации блюд	ежедневно	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		проверка суточной пробы	ежедневно	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		проверка поступающих продуктов	ежедневно	кладовщик Джумайло О.Я. медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	ежедневно	кладовщик Джумайло О.Я.. медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	ежедневно	Сменный повар, медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище	ежедневно	кладовщик Джумайло О.Я..
8	Требования по медицинскому обеспечению	работа по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	заведующая Кузнецова А.М. ст. воспитатель Осадчая С.А
		организационное проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		контроль за пищеблоком и питанием детей	Ежедневно	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю. заведующая Кузнецова А.М.
9	Требования к организации режима дня и учебных занятий	проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	1 раза в неделю	заведующая Кузнецова А.М. ст. воспитатель Осадчая С.А.

		проверка двигательной активности детей	1 раз в месяц	ст. воспитатель Осадчая С.А.
		проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки	1 раз в квартал	заведующая Кузнецова А.М. ст. воспитатель Осадчая С.А.
		проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности	ежемесячно	ст. воспитатель Осадчая С.А.заведующая Кузнецова А.М.
10	Требования к организации физического воспитания	проверка проведения закаливающих мероприятий	ежедневно	ст. воспитатель Осадчая С.А. медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		оценка эффективности медико-педагогического контроля за состоянием здоровья и физического развития детей	1 раз в квартал	заведующая Кузнецова А.М.
11	Требования к организации приема детей в ДОО	проверка утреннего фильтра воспитанников	ежедневно	ст. воспитатель Осадчая С.А. медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
12	Прохождение проф.осмотров	проверка личной гигиены сотрудников	ежедневно	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	ежедневно	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.
		проверка прохождения профилактических осмотров	1 раз в год	медсестра по диетическому питанию Семко Л.Ю.

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

*В данном разделе реализуются **принципы:***

*обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;*

*ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.*

### **Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:**

- Гигиенический журнал (здоровья) работников пищеблока.
- Журналы бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража сырой продукции.
- Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
- Журнал С-витаминации готовых блюд.
- График смена кипячёной воды на пищеблоке.
- Ведомость контроля за рационом питания.
- Ветеринарные справки, свидетельства о качестве товара.
- Журнал учёта инфекционных заболеваний.
- Журнал учёта профилактических прививок.
- Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
- Журнал учёта дезинфицирующих средств.
- Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
- Журнал осмотра детей на педикулёз.
- Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
- Личные медицинские книжки сотрудников.
- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
- Журнал учёта бактериальных препаратов.
- Мероприятия по проведению производственного контроля, журнал контроля.
- Журнал аварийных ситуаций, журналы визуального контроля санитарно-технического состояния помещений.
- Лабораторные исследования:
  - Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
  - Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
  - Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
- Журнал состояния здоровья и термометрии воспитанников.
- Журнал состояния здоровья и термометрии сотрудников.
- Рабочий лист ХАССП (по графику).
- Отчёты группы ХАССП.

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.**

<i>Аварийная ситуация</i>	<i>Мероприятия по предупреждению ситуации</i>	<i>Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации</i>
Прорыв водопровода, отключение водоснабжения	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости.	Закрытие ДОУ. Ремонт водопровода
Порыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости.	Закрытие ДОУ (отопительный сезон) Ремонт теплосетей
Инфекционные заболевания	1). Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2). Строгий контроль хранения продуктов питания. 3). Своевременное прохождение медосмотров. 4). Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 5) Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты.	Карантин. Дезинфекционные мероприятия.
Отключение электричества	1) Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах ДОУ. 2) Замена сгоревших электролампочек.	Ремонт электропроводки
Прорыв канализационной системы	1) Осмотр канализационных труб. 2) Своевременная замена ржавых труб.	Закрытие ДОУ. Ремонт канализационных труб
Выход электрооборудования из строя	1) Своевременная замена устаревшего оборудования. 2) Постоянный контроль за электропроводкой.	Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие ДОУ.

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

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

<i>№</i>	<i>Мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Ответственный</i>
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	ежегодно	заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	при необходимости	заведующий
3	Представление информации о результатах проверок, производственного контроля	По требованию ТО Роспотребнадзора	заведующий
4	Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте	Постоянно	заведующий хозяйством
5	Бесперебойная работа бойлерной	Постоянно	Заведующий хозяйством, Обслуживающие организации (по договору)
6	Косметический ремонт в группах (при наличии финансирования)	Лето (при наличии финансирования)	
7	Косметический ремонт (коридор 1 эт. - при наличии финансирования)		
8	Покраска и ремонт игрового уличного оборудования на прогулочных площадках		Заведующий хозяйством. Воспитатели.
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	При выявлении незамедлительно	Заведующий хозяйством.
10	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний	По графику	медработник
11	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки в ДОУ	постоянно	медработник