


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 45 села Тхамаха муниципального образования
Северский район

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ ДС № 45
с. Тхамаха МО Северский район
Галушка З.Н.
Приказ № 61 от 19 августа 2021 года



**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
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 45 села Тхамаха муниципального образования
Северский район**

с.Тхамаха
2021год.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

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

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. Паспорт программы
Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 26 поселка Октябрьского муниципального образования Северский район МБДОУ ДС ОБ № 26 пос. Октябрьского МО Северский район
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование; 2) медицинская: доврачебная медицинская помощь по сестринскому делу в педиатрии
Юридический адрес:	353244, Краснодарский край, Северский район, пос. Октябрьский, ул. Пушкина, 46
Фактический адрес:	353244, Краснодарский край, Северский район, пос. Октябрьский, ул. Пушкина, 29а
Характеристика здания	
Тип строения	<i>отдельно стоящее одноэтажное здание</i>
Площадь	<i>470 м.кв</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения образовательной деятельности</i>
Характеристика инженерных систем	
Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная</i>
Система отопления	<i>централизованная</i>
Система водоснабжения	<i>холодная, колодец</i>
Система канализации	<i>подключено к сети канализации</i>

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

- *Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*
- *Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;*
- *СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
- *СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;*
- *СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;*
- *ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;*
- *ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;*

- *ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;*
- *ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;*
- *ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;*
- *ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;*
- *ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;*
- *ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;*
- *приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;*
- *приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;*

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

№ П/ П	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • <i>общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</i> • <i>организация плановых медицинских осмотров работников;</i> • <i>разработка мероприятий, направленных на</i> • <i>устранение выявленных нарушений;</i> 	Приказ от 12.09.2002 № 61

		<ul style="list-style-type: none"> • <...> 	
2	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; • <...> 	Договор с ЦРБ № 45/1 от 12.01.2021
3	Заместитель заведующего по ХР	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; • <...> 	Приказ от 19.08.2021 № 62

4. Перечень

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

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количеств	Основа ние	Форма учета результатов
---	-----------------------	------------	-----------	------------------------------	------------	-------------------------

				о замеров)		
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	СП 2.2.367 0-20, СП 2.4.364 8-20, СанПиН 1.2.368 5-21, МР 2.3.6.02 33-21, МР 2.4.024 2-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами и обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.368 5-21, МР 2.3.6.02 33-21, МР 2.4.024 2-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)		
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами и обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.368 5-21, МР 2.4.024 2-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.368 5-21, МР 2.3.6.02 33-21	
4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдег	После ремонтных работ, установки новой	Помещения для занятий, кабинеты, помещения	СанПиН 1.2.368 5-21, МР	Протокол, журнал инструментальных и лаборатор

		ид, бензол и т.п.)	мебели	для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке)	2.4.024 2-21	ных методов производственного контроля
			1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.368 5-21	
5	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.368 5-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль	Микробиоло	1 раз в	Объекты	СанПи	Протокол,

санитарно го фона	гические исследовани я смывов на наличие санитарно- показатель ной микрофлор ы (БГКП)	год	производс твенного окружения , руки и спецодежд а персонала (10 смывов)	Н 3.3686- 21, МР 2.3.6.02 33-21	журнал инструмен тальных и лаборатор ных методов производст венного контроля
	Паразитоло гические исследовани я		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельно е белье, с пола, батарей, подоконни ков, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхнос ти горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочн ых столов и досок для готовой		

				<p>пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала;</p> <p>– в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, с– 2 раза в год	<p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)</p>	<p>СанПиН 2.1.368 4-21, СанПиН 1.2.368 5-21, МР 2.3.6.02 33-21</p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>

8	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.02 33-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами и обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.368 5-21, МР 2.4.024 2-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

1 0	<...>					
--------	-------	--	--	--	--	--

5. Перечень

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

№ п/ п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодически и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническа я подготовка и аттестация
1.	<i>Заведующий</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	<i>Старший воспитатель</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	<i>Воспитатели</i>	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	<i>Музыкальный работник</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	<i>Младший воспитатель</i>	6	1 раз в год	1 раз в год
7.	<i>Работники пищеблока</i>	2	1 раз в год	1 раз в год
8.	<i>Технический персонал</i>	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
	<...>			

6. Перечень

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

6.1. Работа:

№ п/ п	Показатель	Професси я	Документ

2	<i>Тепловое излучение</i>	<i>Повар</i>	<i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 23.06.2021 № 268901</i>
	<...>		

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	<i>Образовательная</i>	<i>от 24.06.2015 № 06787</i>
2	<i>Медицинская</i>	<i>от 28.12.2012 № ЛО-23-01-005386</i>
	<...>	

7. Мероприятия,

предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<i>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</i>				
<i>Санитарное состояние территории</i>	<i>Кратность и качество уборки</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно (утром и вечером)</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>
<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество: – текущей уборки;</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>Медработник, заместитель заведующего по ХР</i>
	<i>– генеральной уборки</i>		<i>Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно</i>	
<i>Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинским и отходами</i>	<i>Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов</i>	<i>СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>1 раз в квартал</i>	<i>Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а</i>

				<i>также на вывоз отходов I-го класса опасности</i>
<i>Санитарное состояние площадки для сбора отходов</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно</i>	<i>Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник</i>
	<i>Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки</i>		<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней</i>	<i>Дворник</i>
<i>Рабочие растворы дезсредств</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Дезинсекция</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания</i>
	<i>– обследование</i>		<i>2 раза в месяц</i>	<i>Специализированная организация, дворник,</i>
	<i>– уничтожение</i>		<i>По необходимости</i>	
<i>Дератизация</i>	<i>–</i>	<i>СанПиН</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель</i>

	профилактика	3.3686-21		заведующего по ХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по ХР
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по ХР
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по ХР
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по

				<i>необходимости)</i>
<i>Песок в песочницах</i>	<i>– состояние песка</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>После каждой прогулки</i>	<i>Старший воспитатель</i>
	<i>– наличие крышки на песочнице</i>			
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР, кладовщик</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</i>			
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям</i>			

	(наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)			
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>План-график технического обслуживания</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
<...>				
<i>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</i>				
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ...	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	– сроки и условия хранения пищевой продукции	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию, кладовщик</i>
	– время смены кипяченой воды		<i>Каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	–		<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>

	<p><i>температура и влажность на складе</i></p> <p>– <i>температура холодильного оборудования;</i></p> <p>– ...</p>			
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	– <i>соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	– <i>поточность технологических процессов</i>			
	– <i>температура готовности блюд;</i>			<i>Каждая партия</i>
<i>Готовые блюда</i>	– <i>суточная проба</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>
	– <i>дата и время реализации готовых блюд;</i>		<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	– <i>содержание действующих</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>

	<i>х веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</i>			
	<i>– состояние оборудования, инвентаря и посуды</i>			<i>Медработник, заместитель заведующего по ХР</i>
	<i>– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции; – ...</i>			<i>Ответственный по питанию</i>
<i><...></i>				
<i>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</i>				
<i>Мебель и оборудование для детей</i>	<i>Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</i>	<i>2 раза в год (август, январь)</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>

	<i>показателям и</i>			
<i>Показатели организации образовательного процесса</i>	<i>Режим дня групп</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Старший воспитатель</i>
<i><...></i>				
<i>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</i>				
<i>Профилактика заболеваний у детей</i>	<i>Утренний осмотр детей, термометрия</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Воспитатели, медработник</i>
	<i>Осмотр воспитанников на педикулез</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год</i>	<i>Медработник</i>
	<i><...></i>			
<i>Улучшение здоровья детей</i>	<i>Оздоровление</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Июнь, июль, август</i>	<i>Медработник</i>
	<i><...></i>			
<i>Ограничение распространения заболеваний среди детей</i>	<i>Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и</i>	<i>СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энск</i>	<i>По программе мероприятий</i>	<i>Медработник</i>

	<i>ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.</i>			
	<i>Ограничение контактов воспитаннико в из разных групп</i>	<i>СП 3.1/2.4.3598- 20</i>	<i>Ежедневно до 31.12. 2021 года</i>	<i>Старший воспитатель</i>
<i><...></i>				
<i>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</i>				
<i>Состояние здоровья работников</i>	<i>Количество работников пищеблока с инфекционны ми заболеваниям и, повреждения ми кожных покровов</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Медосмотр</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 №</i>	<i>Предварительн ый – при трудоустройс тве; периодический – ежегодно</i>	<i>Медработник</i>

		988н/1420н		
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник
<...>				

8. Перечень

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность ь заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зам.зав по ХР
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зам.зав по ХР
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Зам.зав по ХР
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зам.зав по ХР
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Зам.зав по ХР
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Зам.зав по ХР

<i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Зам.зав по ХР</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Зам.зав по ХР</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>
<i>Журнал визуального производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР, старший воспитатель</i>
<i>Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>
<i><...></i>		

9. Перечень

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

<i>№п/п</i>	<i>Ситуация</i>	<i>Действия</i>
<i>1.</i>	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>организация подвоза воды для технических целей;</i> • <i>обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</i>
<i>2.</i>	<i>Возникновение</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>ежедневно влажная уборка</i>

	заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<p>помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности
	<...>	

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
---	-------------	------	---------------

<i>n/</i>			
<i>n</i>			
1	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>При создании детского сада и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
3	<i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
4	<i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</i>	<i>1 раз в 5 лет</i>	<i>Медработник</i>
5	<i>Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i>	<i>При приеме на работу и по необходимости</i>	<i>Медработник</i>
6	<i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке</i>	<i>По графику</i>	<i>Медработник</i>
7	<i>Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Заместитель заведующего</i>

	<i>эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)</i>		<i>по ХР</i>
<i>8</i>	<i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник</i>
<i>9</i>	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>
<i>10</i>	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующий</i>
<i>11</i>	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию ТО Управления Роспотребнадзор а</i>	<i>Заведующий</i>
	<i><...></i>		

Программу разработал:

Заместитель заведующего по ХР Максименко Е.С.