

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Детский сад № 21 «Ивушка»  
(МБДОУ Детский сад № 21)

«УТВЕРЖДАЮ»



Заведующий МБДОУ

Детский сад №21

Е.А. Лубенская

Приказ № 174/2 «25» 08 2023 г

**ПРОГРАММА (ПЛАН)  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил  
и проведением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
в МБДОУ Детский сад № 21**

## Введение

Настоящая Программа регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Детском саду № 21 «Ивушка».

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

**Целью программы** является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- ✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

## 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 21 «Ивушка» (МБДОУ Детский сад № 21)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование; • дополнительное образование детей и взрослых;
Юридический адрес:	652811, РФ, Кемеровская обл., г. Осинники, ул. 50 лет Октября, 10-а
Фактический адрес:	652811, РФ, Кемеровская обл., г. Осинники, ул. 50 лет Октября, 10-а
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание
Площадь	1087,8 кв. м
Оборудование	Оргтехника, оборудование для осуществления образовательной деятельности
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 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 продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;

- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;

### 3. Перечень должностных лиц, 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"> <li>• общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 01.08.2023 №259-к
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 30.03.2018 №10
3	Старшая медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения сотрудников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> <li>• контроль организации питания, питьевого режима</li> </ul>	Приказ от 01.08.2019 №42-к

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>	
4	Заведующий хозяйством (завхоз)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада;</li> <li>• контроль мероприятий по дератизации и дезинсекции;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	Приказ от 10.09.2015 №37-к

**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 контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол

3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол
5	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол

6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	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	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатель, старший воспитатель	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года



7	Педагог дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Младший воспитатель	9	1 раз в год	ежегодно
11	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Рабочий по обслуживанию и текущему ремонту зданий, сооружений, оборудования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Работники пищеблока	4	1 раз в год	ежегодно
15	Старшая медицинская сестра	1	1 раз в год	ежегодно
16	Кладовщик	1	1 раз в год	ежегодно
17	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Вахтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Сторож	3	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**

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Химический фактор	Старшая медицинская сестра, младший воспитатель, кухонный рабочий, машинист по стирке и ремонту спецодежды (белья), рабочий по комплексному обслуживанию зданий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.06.2022 №506361
2	Биологический	Старшая медицинская сестра	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.06.2022 №506361

3	Шум	младший воспитатель, повар, кухонный рабочий, рабочий по комплексному обслуживанию зданий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.06.2022 №506361
4	Микроклимат	повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.06.2022 №506361
5	Световая среда	машинист по стирке и ремонту спецодежды (белья)	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.06.2022 №506361

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 14.07.2016г. № 16209

**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, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Старшая медицинская сестра, заведующий хозяйством
	– генеральной уборки	3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством

	Очистка хозяйственной площадки	2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Старшая медицинская сестра
	– кратность проветривания;		Ежедневно	Кухонный рабочий
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	По плану тех. обслуживания	Рабочий по обслуживанию здания,

			я	спецорганизация
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Старший воспитатель, воспитатели
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	Заведующий хозяйством
Ковровые покрытия	Кратность очистки влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Младший воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены	По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Машинист по стирке, Младший воспитатель	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством, кладовщик
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления с применением принципов ХАССП (Приложение №1)</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, Заведующий хозяйством
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	- сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
	- время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	- температура и влажность на складе		Ежедневно	Ответственный по питанию
	- температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	- соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	- поточность технологических процессов			
	- температура готовности блюд;		Каждая партия	Повар
Готовые блюда	- суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар, ответственный по питанию

	- дата и время реализации;		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Старшая медицинская сестра, Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Кухонный рабочий, ответственный по питанию

### Контроль обеспечения условий образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Старшая медицинская сестра, воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший воспитатель

### Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, старшая медицинская сестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактиче	старшая медицинская сестра

			ских прививок	
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	старшая медицинская сестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	старшая медицинская сестра
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	старшая медицинская сестра
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	старшая медицинская сестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	старшая медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Старшая медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Старшая медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Старшая медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Старшая медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, работник по обслуживанию здания
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

**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**

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> </ul>




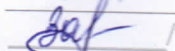
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация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

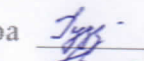

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	по необходимости	Заведующий

3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	по необходимости	Заведующий
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Старшая медицинская сестра
	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Старшая медицинская сестра
	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Старшая медицинская сестра
	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством, Старшая медицинская сестра
	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий ДОУ
	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Заведующий ДОУ

Программу разработали:

Заведующий  / Лубенская Е.А.  
 Заведующий хозяйством  / Завязкина Е.В.

Старшая медицинская сестра  / Гудз Н.В.  
 Старший воспитатель  / Трубаева А.А.

**Таблица анализа риска при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении**

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортимента перечня	<p>Биологическая: -эпидемиоло-гически опасные блюда; -поступление запрещенного сырья, недоброкачественного сырья.</p> <p>Финансовая: -завышенная ценовая политика; -ненужный объем поступающего сырья</p>	<p>-договоры с поставщиками; -пересмотр договоров; -управление поставками; -анализ и корректировка меню (рекомендованные продукты и блюда) -Планирование расхода продукции (десятидневное меню)</p>	<p>При выполнении контрольных и плановых мероприятий -риск не велик</p>	<p>Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача- получить нужный объем доброкачественных товаров по оптимальной цене</p>
2	Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое: -загрязнение патогенными м/о; -нарушение целостности упаковки; -нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя.</p> <p>Химическое: -с/х пестициды.</p> <p>Физическое: -грызуны, жучки, примеси</p>	<p>-входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля» -управление поставками; -визуальный осмотр транспорта поставщика</p>	<p>При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.</p>	<p>Контроль производится в рамках программы производственного контроля.</p>

3	<p>Хранение продуктов на складе</p>	<p>Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); -рост патогенных м/о; -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое: -загрязнение дезинфектантом; -моющим средством</p>	<p>-правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании;  -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; -дератизация и проведение генеральных уборок склада.  -соблюдение личной гигиены; -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
4	<p>Подготовка посуды и инвентаря</p>	<p>Механическая: -сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая - -загрязнение патогенными м/о. Химическая: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20  -санитарное содержание пищеблока</p>	<p>При выполнении нормативов степень риска невысока</p>	<p>Контрольную точку (ККТ) можно не устанавливать</p>

5	Кулинарная обработка	<p>Биологическое: -загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p>Химическое: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p> <p><b>Возникновение перекрестных загрязнений:</b></p> <p>-микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков);</p> <p>-аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии);</p> <p>-физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления(работа по технологическим картам);</p> <p>-своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования;-</p> <p>тщательная обработка до полного смыывания моющего средства и дезинфектанта;</p> <p>-соблюдение поточности производства;-</p> <p>соблюдение личной гигиены</p> <p>-отделение сырья от готовой к употреблению продукции;</p> <p>-соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока;</p> <p>-соблюдение поточности производства;</p>	<p>Степень риска высокая.</p> <p>Вероятность наступления последствий высокая</p> <p>При выполнении нормативов степень риска невысокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p> <p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>
6	Реализация (раздача)	<p>Биологическая: -при нарушении технологии приготовления</p>	<p>-снятие проб готовых блюд;</p> <p>-органолептическая оценка;</p> <p>-соблюдение правил подачи готовых блюд.</p>	<p>Степень риска невысокая.</p>	<p>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать</p>

7	Прием пищи обучающимися	Биологическое: -загрязнение м/о и их рост	-соблюдение правил раздачи; -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока	Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать
---	-------------------------	--	---	---	---

**Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)  
Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления);  
параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции;  
параметров (показателей) безопасности**

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции	- ТТН (УПД) на продукцию, сертификаты. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления	кладовщик	Товарно-транспортные накладные, УПД, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность. - Чистота оборудования и помещения. - Содержание склада. - Исправность холодильного оборудования.	завхоз	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений  Журнал температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении.	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий.	-Исправность оборудования пищеблока. -Чистота оборудования и помещений пищеблока. -Наличие технологических карт. -Выполнение правил и требований технологического процесса.	повар, завхоз.	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений.  Технологические карты
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Медицинский работник, повар	Журнал бракеража готовой продукции

**Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

№	ККТ Технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная Документация
1	Приемка сырья	- Сопроводительная документация. - Целостность упаковки. -Срок годности.	Отсутствует  Нарушена  Истекший	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

2	Хранение поступающего пищевого сырья	<p>-Температура и влажность.</p> <p>-Чистота оборудования и помещения.</p> <p>-Содержание склада;</p> <p>-Техническое состояние оборудования</p>	<p>Нарушение температурного режима.</p> <p>Нарушение санитарной обработки.</p> <p>Несоответствие Инвентаря.</p> <p>Неисправность оборудования</p>	<p>Ответственный за питание, кладовщик,повар</p> <p>Кухонный рабочий,</p> <p>Кладовщик</p> <p>Завхоз</p>	<p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений</p> <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</p>
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	<p>-Чистота оборудования и помещений пищеблока;</p> <p>-Техническое состояние оборудования;</p> <p>-Выполнение требований ТТК.</p>	<p>Нарушение санитарной обработки.</p> <p>Неисправность оборудования.</p> <p>Несоответствие требованиям ТТК.</p>	<p>Кухонный рабочий</p> <p>Завхоз</p> <p>Ответственный по питанию, повар</p>	<p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений</p>
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не Соответствует	Ответственный по питанию, повар	Технологические карты и меню