

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ детским садом № 6

\_\_\_\_\_

Н.В.Грекова

12.01. 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в МБДОУ детском саду № 6**

январь  
2021 г.

## 1. Паспорт программы

### 1.1. Характеристика объекта

<u>Полное и сокращенное наименование:</u>	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 6 города Крымска муниципального образования Крымский район, сокращенно МБДОУ детский сад № 6
<u>Тип объекта:</u>	Бюджетное учреждение
<u>Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Дошкольное образование</li><li>• Дополнительное образование детей и взрослых</li></ul>
<u>Юридический адрес:</u>	353380, Россия, Краснодарский край, город Крымск, улица Ленина, дом 215
<u>Фактический адрес:</u>	353380, Россия, Краснодарский край, город Крымск, улица Ленина, дом 215

### 1.2. Характеристика здания

Тип строения	здание - «А» типовое, здание «Б» - приспособленное, здание «В» - приспособленное
Площадь	869 м <sup>2</sup> _____
Оборудование	Электрическая плита, электромясорубки-2 шт., холодильники – 9 шт., весы механические -3 шт., вытяжка электрическая принудительная

### 1.3. Характеристика инженерных систем

Освещение	Наружное – светодиодное, внутреннее смешанное (светодиодное и люминесцентное)
Система вентиляции	В зданиях - естественная, пищеблок – естественная и принудительная
Система отопления	Централизованная
Система водоснабжения	Централизованная
Система канализации	Централизованная

**1.4. Цель программы** производственного контроля - соблюдение санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении.

**1.5. Задача программы** - осуществление комплекса контрольных мероприятий по соблюдению санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и 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, воспитанием и образованием детей;
- 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;
- контроль за организацией воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей.

**1.6. Средства решения основных задач программы производственного контроля (система мониторинга):**

- мониторинг качества готовой пищевой продукции (приложение № 9 );
- мониторинг качества поставляемых продуктов питания (приложение № 10) ;
- мониторинг контроля в области обращения с отходами (приложение № 11);
- мониторинг санитарного состояния помещений (приложение № 12)
- мониторинг осуществления образовательной деятельности (приложение № 13)

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г.
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СП 2.3/2.4.3590-20
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011

Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 10 июля 2020 года)	ТР ТС 033/2013
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г
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 (или) опасными производственными факторами, а так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры	Приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н.
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)

«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96№21
Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки	СН 2.2.4/2.1.8.562-96
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.»	СП 3.5.3.3223-14.
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с и изменениями дополнениями
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СП 2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	СП 2.1.4.1074-01
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»	СП 3.2.3215-14
СП «Профилактика клещевого энцефалита»	СП 3.1.3.2352-08 (с изменениями на 20 декабря 2013 года).
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	СП 3.2.3110-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	СП 3.1.1.3108-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14	СП 2.1.7.1287-03
“Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда”	СП 2.2.3670-20
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03 и дополнения в СП 2.2.1/2.1.1.2585-10
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011

### 3. Общие положения

Программа обеспечивает контроль в четырех основных направлениях :

- прием пищевых продуктов (сырой и готовой продукции), хранения, приготовления и выдачи готовых блюд для питания детей в детском саду, где могут возникнуть опасные ситуации

- организация присмотра и ухода в соответствии с санитарными нормами и правилами;

- организация образовательной деятельности;

- утилизация различных видов отходов.

Особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых все виды рисков устранены или снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля.

**Для внедрения программы необходимо:**

- определить круг ответственных лиц за контроль по направлениям;
- определить обслуживающие вспомогательные организации для проведения необходимых исследований и тесно, а так же постоянно с ними сотрудничать;
- вести системный контроль по направлениям деятельности;
- осуществлять регулярное повышение квалификации (обучение) персонала;
- искать возможные пути, средства и улучшать условия труда работников;
- вести постоянный контроль оформления необходимой отчетной, сопроводительной и др. документации.

Программа не является системой отсутствия рисков, она предназначена для уменьшения рисков, вызванных возможными проблемами с безопасностью того или иного процесса и является эффективным способом управления, который используется для полноценного и безопасного пребывания детей в дошкольном учреждении.

Программа разработана на основании Федеральных Законов, Технических регламентов, действующих СанПиН и других нормативно-правовых актов.

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий, координатор	<ul style="list-style-type: none"><li>- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки</li><li>- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости</li><li>- координирует работу группы</li><li>- обеспечивает выполнение согласованного плана</li><li>- распределяет работу и обязанности</li><li>- обеспечивает охват всей области разработки</li><li>- предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы</li><li>- доводит до исполнителей решения группы</li><li>- представляет группу в руководстве организации</li></ul>	Приказ № 11/1 от 12.01.21 г.  ГОСТ Р 51705.1-2001  Государственный стандарт Российской Федерации  Системы качества  01.07.2001 г.
2	Старшая медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"><li>- Организация лабораторных исследований (вода, почва, микроклимат, освещенность, отбор проб на микробиологию...).</li><li>- Организация медицинских осмотров работников (заключение договоров, контроль сроков прохождения).</li><li>- Организация профессиональной гигиенической подготовки работников и их аттестация</li><li>- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, ветеринарных справок на продукты питания</li><li>- Работа по погашению ветеринарных справок в</li></ul>	Приказ № 11/1 от 12.01.21 г.

		<p>электронной базе «Меркурий»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Учет личных медицинских книжек работников.</li> <li>- Мониторинг</li> <li>- Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> </ul>	
3	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>- Информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</li> <li>- Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>освещенности</li> <li>системы теплоснабжения</li> <li>системы водоснабжения</li> <li>системы канализации</li> <li>пожарной безопасности</li> <li>системы вентиляции</li> <li>газоснабжения</li> <li>электроснабжения</li> </ul> </li> <li>- Мониторинг: <ul style="list-style-type: none"> <li>исправности технологического оборудования</li> <li>накопления и утилизации отходов</li> <li>условий труда на местах</li> </ul> </li> <li>- Организация работ по дератизации и дезинсекции (заключение договоров)</li> <li>- Организация своевременного обслуживания основных систем функционирования учреждения (заключение договоров с обслуживающими организациями)</li> <li>- Организация работ по улучшению условий труда и возврату средств на предупредительные меры по ОТ</li> <li>- Организация своевременной поверки и ремонт имеющихся весов</li> </ul>	Приказ № 11/1 от 12.01.21 г.
4	Кладовщик	<p>Контроль поставляемой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие сопроводительной документации;</li> <li>- сроки годности и изготовления продукции;</li> <li>- визуальный осмотр качества продукции;</li> <li>- проверка состава продукции.</li> </ul> <p>Контроль влажности в складских помещениях</p> <p>Ведение журнала температур холодильного оборудования складских помещений</p> <p>Организация оптимальных условий хранения продуктов питания.</p> <p>Ведение учета поступающей продукции и контроль расхода этой продукции.</p> <p>Составление заявок продуктов питания с учетом фактической потребности.</p> <p>Контроль исполнения поставщиком договорных условий транспортировки и качества продуктов в соответствии со спецификацией.</p> <p>Мониторинг.</p>	Приказ № 11/1 от 12.01.21 г.
5	Повар	<p>Организация производственного процесса в соответствии с меню и технологическими картами</p> <p>Ведение журнала температур холодильного</p>	Приказ № 11/1 от 12.01.21 г.

		оборудования Организация производственного процесса в строгом соответствии с требованиями к санитарному состоянию помещений. Контроль отходов	
6	Технический секретарь	Организует заседания группы Регистрирует членов группы на заседаниях Ведет протоколы заседаний группы	Приказ № 11/1 от 12.01.21 г.
7	Старший воспитатель	Контроль за соблюдением режима дня и организацией питания в группах Контроль за выполнением требований СанПин 2.4.3648-20	Приказ № 11/1 от 12.01.21 г.

**5. 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	Рекомендовано не менее 3р. в день  2 р. в год	Рабочие места	СанПин 2.2.4.548-96.	протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	Рекомендовано  1р в 3 года	Рабочие места	СП2.2.1/2.1.1.127 8-03 и дополнения в СП2.2.1/2.1.1.258 5-10  СН2.2.4/2.1.8.562-96	протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления				
4	Молочная продукция	Санитарно-бактериологическое исследование	1 раз в год (лето)	Сырье	ТР ТС 033/2013	протокол
5	Песок на игровых площадках	Микробиологические исследования	1 раз в год (весной)	Песочницы на уличных участках	СП 2.1.7.128 7-03	протокол
6	Контроль	Смывы на	Рекомен	Игровые уголки – с	СанПин	протокол



	санитарного фона	санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	довано 1 раз в год	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	3.2.3215-14	л
				Пищевые – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	Рекомендовано 1 раз в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	СП 3.1.7.261 5-10, МУ 3.1.1.243 8-09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	Рекомендовано 1 раз в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	СанПиН 2.1.4.107 4-01	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	Рекомендовано 2 раза в год	Готовые блюда	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рекомендовано 2 раза в год	Готовые блюда		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	Рекомендовано 2 раза в год	Третьи блюда		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация

1	Заведующий	1	1 раз/ год	1 раз/2 года
2	Секретарь руководителя	1	1 раз/ год	1 раз/2 года
3	Воспитатели, в т.ч. ст.воспитатель	18	1 раз/ год	1 раз/2 года
4	Муз.руководитель	1	1 раз/ год	1 раз/2 года
5	Логопед	1	1 раз/ год	1 раз/2 года
6	Инструктор по ФИЗО	1	1 раз/ год	1 раз/2 года
7	Кладовщик	1	1 раз/ год	1 раз/ года
8	Зам.зав. по АХР	1	1 раз/ год	1 раз/ год
9	Помощник воспитателя	9	1 раз/ год	1 раз/ год
10	Комплексный рабочий по обслуживанию зданий и сооружений	1	1 раз/ год	1 раз/2 года
11	Дворник	2	1 раз/ год	1 раз/2 года
12	Уборщик служебных помещений	1	1 раз/ год	1 раз/ год
13	Подсобный рабочий	1	1 раз/ год	1 раз/ год
14	Повар	2	1 раз/ год	1 раз/ год
15	Старшая медсестра	1	1 раз/ год	1 раз/ год

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

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Приготовление готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2	Утилизация отходов	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г.

**8. 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	Основание	Срок	Ответственный
<b>Поставляемая продукция</b>			
Сопроводительная документация	ТР ТС 021/2011	При поставке	
Срок годности	СанПиН 2.3. 2. 1324-03		
Тара (упаковка)	ТР ТС 005/2011		
Хранение	СанПиН 2.3. 2. 1324-03	Срок годности	

Утилизация	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г.	По мере порчи	Кладовщик, зам.зав.по АХР
<b>Готовые блюда</b>			
Качество продуктов	ФЗ №29 от 02.01.2000г	Срок годности	Кладовщик, повар
Органолептика	СП 2.3/2.4.359 0-20	Постоянно	ст.мед.сестра
Циклическое меню		Постоянно	Повар, ст.мед.сестра
Технология приготовления		Постоянно	
Выход блюд		1р.в месяц	
<b>Отходы</b>			
Учет	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г.	Постоянно	зам.зав.по АХР
Хранение		До заполнения тары	
Утилизация		По мере накопления	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Повара
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Старшая медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Журнал смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Старшая медицинская сестра
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Журнал аварийных ситуаций	По мере необходимости	Зам.зав.по АХР
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок	Ежедневно	Старшая медицинская сестра

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	Ежегодно	Старшая медицинская сестра
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)	Постоянно	Старшая медицинская сестра
Журнал здоровья персонала	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Журнал учета включения бактерицидной лампы в помещениях ДООУ	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	Ежемесячно	Зам.зав.по АХР
Личные медицинские книжки каждого работника	Постоянно	Старшая медицинская сестра
Журнал отходов сырых продуктов	Ежедневно	Повара
Книга складского учета (моющие и дезинфицирующие средства)	По мере необходимости	Зам.зав.по АХР
Журнал контроля организации образовательной деятельности	Постоянно	Ст.воспитатель
Журнал учета вывоза мусора	Согласно графика	Зам.зав.по АХР
Журнал учета в области обращения с отходами	Поквартально	Зам.зав.по АХР
Сводная о поверке средств измерения	1 раз в год	Зам.зав.по АХР

**10. 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	Отключение водоснабжения	<ul style="list-style-type: none"> <li>Информирование представителя управления образования</li> <li>Уточнение причин аварийной ситуации с обслуживающей организацией</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечение подвоза воды для осуществления сан.обработки помещений</li> <li>• Создание локальных актов об изменении режима работы (в зависимости от сложности ситуации)</li> <li>• Создание локальных актов о внесении изменения в организацию питания (в зависимости от сложности ситуации)</li> </ul>
2	Отключение электроснабжения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Информирование представителя управления образования</li> <li>• Уточнение причин аварийной ситуации с обслуживающей организацией</li> <li>• Создание локальных актов об изменении режима работы (в зависимости от сложности ситуации)</li> <li>• Создание локальных актов о внесении изменения в организацию питания (в зависимости от сложности ситуации)</li> </ul>
3	Отключение отопления в холодный период года	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Информирование представителя управления образования</li> <li>• Уточнение причин аварийной ситуации с обслуживающей организацией</li> <li>• Создание локальных актов об изменении режима работы (в зависимости от сложности ситуации)</li> <li>• Создание локальных актов о внесении изменения в организацию питания (в зависимости от сложности ситуации)</li> </ul>
4	Нарушение проходимости (засоры) сетей центральной канализации	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Информирование представителя управления образования</li> <li>• Уточнение причин аварийной ситуации с обслуживающей организацией</li> <li>• Создание локальных актов об изменении режима работы (в зависимости от сложности ситуации)</li> <li>• Создание локальных актов о внесении изменения в организацию питания (в зависимости от сложности ситуации)</li> </ul>

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

№ п/п	Мероприятия	Ответственный	Срок исполнения
1	Проведение корректировки (по необходимости) заявок на продукты питания	Кладовщик	1 раз в 10 дней
2	Заключение договоров с организациями (дератизация и дезинсекция, лабораторные исследования)	Медсестра зам.зав.по АХР	ежегодно
3	Организация производственного контроля	Члены комиссии	В течение года
4	Заключение договора с организацией осуществляющей ремонт и поверку средств измерения	зам.зав.по АХР	ежегодно
5	Заключение договоров с организациями по ремонту технологического и холодильного оборудования	зам.зав.по АХР	По мере необходимости

			димост и
6	Проведение инструктажей на рабочем месте	зам.зав.по АХР	2 раза в год
7	Прохождение курсовой профподготовки персонала	Ст.воспитатель	1р.в 3года
8	Проведение СОУТ	Заведующий	1р.в 5 лет
9	Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора	зам.зав.по АХР	ежегод но
10	Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала	Медсестра	ежегод но
11	Заключение договоров на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ	Медсестра	ежегод но

Программу разработали:

\_Заведующий\_\_\_\_\_

\_Н.В.Грекова\_\_\_\_\_

Зам.зав.по АХР

О.Ю.Кумунджиева

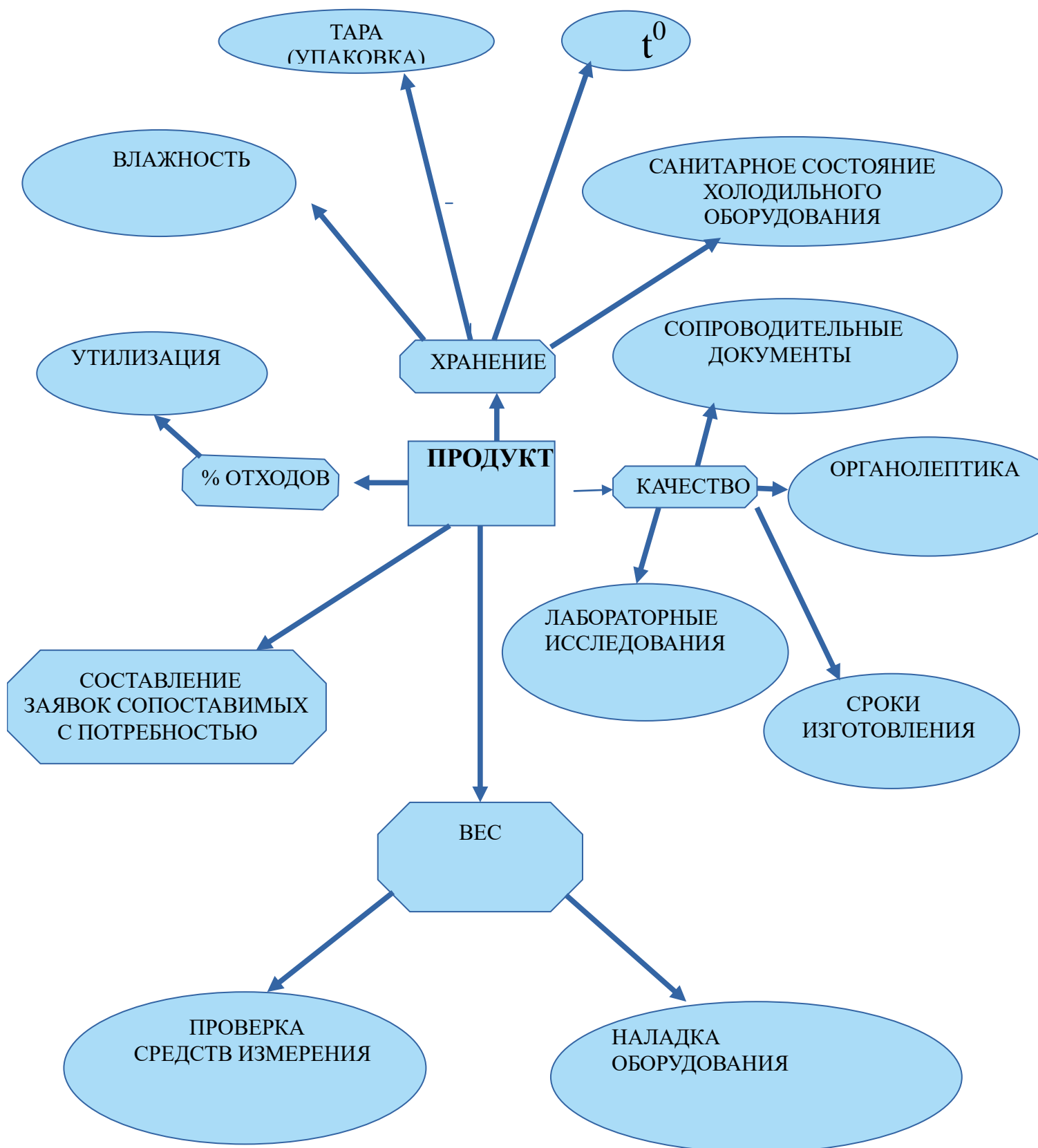
Старшая медсестра

Е.А.Кондратюк

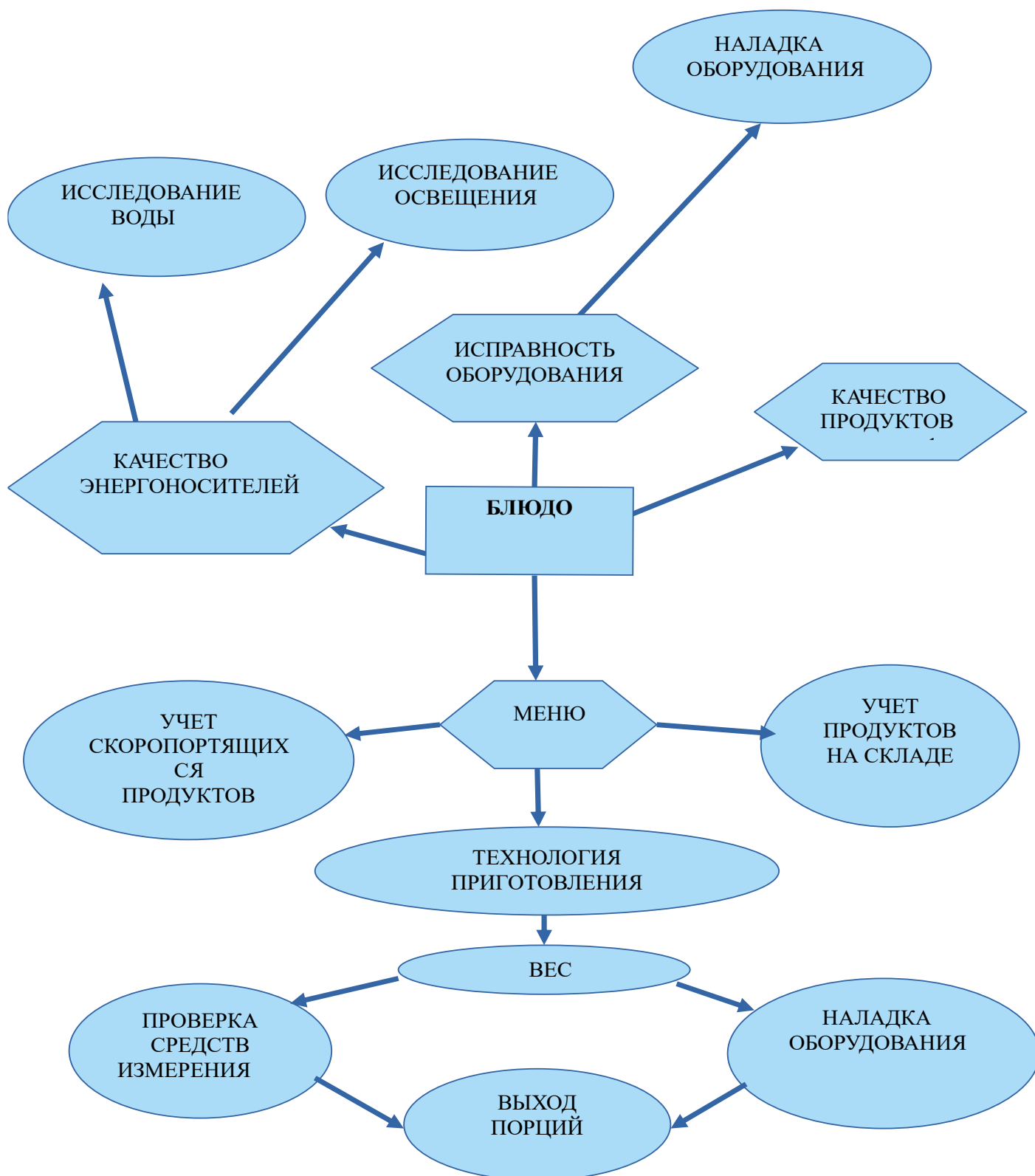
Старший воспитатель

О.М.Журба

1. Схема производственного процесса по приему продуктов питания (сырья)

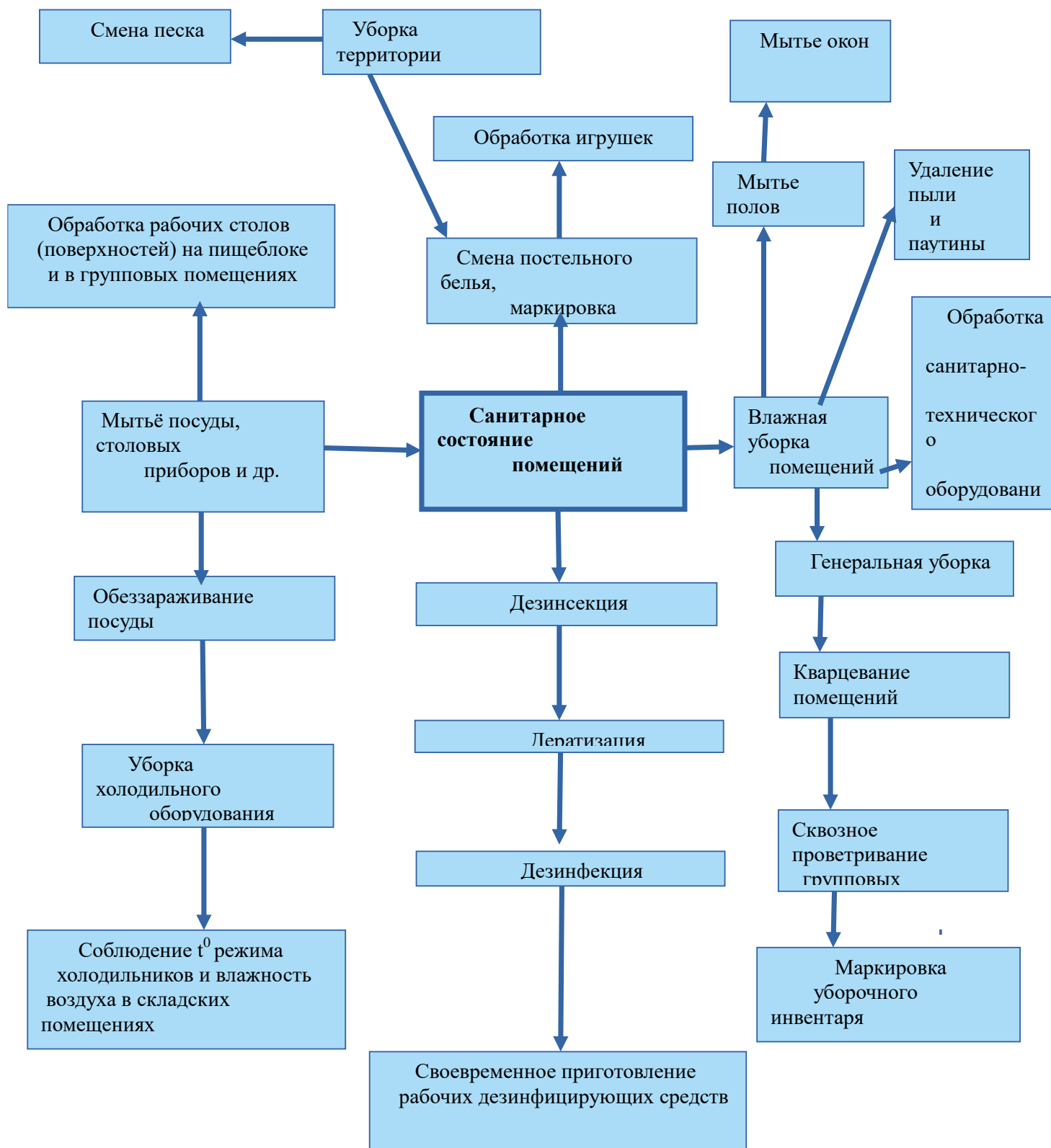


2. Схема процесса приготовления (термической обработки) блюд.

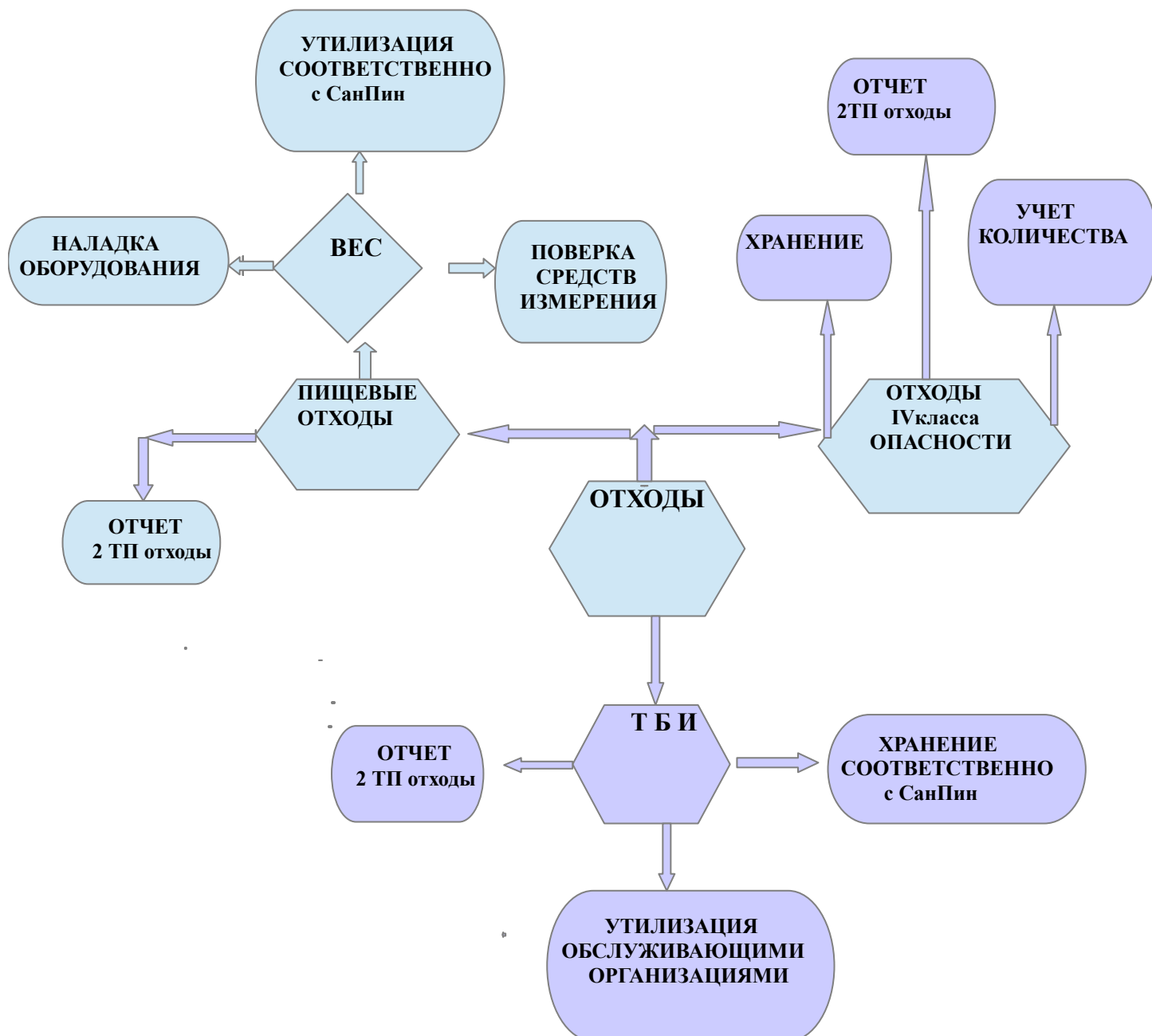




3. Схема организации работы по поддержанию санитарного состояния ДОУ.



## СХЕМА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ С ОТХОДАМИ



### Схема организации процесса образования и воспитания



## Виды опасных факторов

1. Аварийные ситуации, связанные с остановкой процесса приготовления, ведущие к не соответствию условий хранения и приготовления продуктов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологических требований, такие как:

- Неисправность коммунальных сетей: отключение электроэнергии на срок более 4-х часов, водоснабжения канализации).

- Неисправность холодильного оборудования.

2. Критические ситуации:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.

- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением продуктов, находящихся в перечне поставляемой продукции в ДОУ.

Виды опасных факторов связанные с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и употребление) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

### Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди, помещения, оборудование, вредители, земля, воздух, вода, растения неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов.

### Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

### Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Таблица анализов риска

№ пп.	Стадия процесса	Фактор риска	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ (да/нет)
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	-Биологический (эпидемиологически опасные блюда; поступление запрещенного сырья)	Анализ и корректировка меню; Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	нет (контроль в рамках программы произв. контроля)
2	Поступление продуктов на склад	-Биологический (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки) -химический (с/х пестициды) - физический (примеси в крупе)	-Входной контроль поступающего сырья и продуктов; -Управление поставками, Спецификация продуктов	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	нет (контроль в рамках программы произв. контроля)
3	Хранение на складе	- Биологический (рост патогенных м/о), - - если не соблюдается температура хранения - если нарушено «товарное соседство»	- Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	Да (1)
4	Кулинарная обработка	- Биологический (загрязнение патогенными м/о и их рост) - химический (загрязнение дезинфектантом, моющим средством)	- Соблюдение технологии приготовления - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	Да(2)
5	Формирование отходов сырых продуктов	Биологический — загрязнение патогенными м/о при несоблюдении температуры хранения	Своевременная уборка в спецтару и в специально отведенные места хранения(холодильник, складское помещение) Правильное хранение и регистрация работы холодильника, обслуживание и настройка холодильного оборудования Вывоз мусорных контейнеров согласно графику	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	Нет

		<p>Химический — распространение запахов (выделяются газы: СО-окись углерода, СО<sub>2</sub>-двуокись углерода, Н<sub>2</sub>С-сероводород)</p> <p>Взвешивание, для соблюдения % нормы отходов</p>	<p>Обработка сырых отходов дезинфицирующими средствами Регулярный осмотр на целостность контейнеров для хранения отходов Вывоз мусорных контейнеров согласно графику</p> <p>Соблюдения сроков поверки средств измерений</p>	<p>При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика</p> <p>При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>
2	<p>Формирование отходов упаковочной тары (пакеты, коробки, бумага от продуктов питания, моющих, дезинфицирующих средств)</p>	<p>Биологический — загрязнение патогенными м/о</p> <p>Химический — распространение запахов (выделяются газы: СО-окись углерода, СО<sub>2</sub>-двуокись углерода, Н<sub>2</sub>С-сероводород)</p>	<p>Вывоз мусорных контейнеров согласно графику</p> <p>Вывоз мусорных контейнеров согласно графику</p>	<p>При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика</p> <p>При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>
3	<p>Формирование отходов IV класса опасности (люминесцентные лампы)</p>	<p>Химическое — заражение атмосферы парами ртути (при повреждении целостности колбы)</p>	<p>Своевременно убрать в специальную тару для хранения (контейнер) Вывоз контейнера по мере заполнения согласно контракта с обслуживающей организацией, имеющую лицензию на транспортировку и утилизацию отходов IV класса опасности</p>	<p>При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика</p>	<p>Да (3)</p>

4	Санитарная обработка технологического оборудования, помещений, посуды, белья	Биологический — загрязнение патогенными м/о	Системный контроль за выполнением санитарных норм и правил	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	(Да)4
5	Дератизация	Биологический — загрязнение патогенными м/о	Системный контроль , своевременное заключение договоров с обслуживающими организациями (регулярная обработка)	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	(Да)5





**«Мониторинг качества готовой пищевой продукции».**

В готовой продукции определяются такие показатели как внешний вид, консистенция (текстура), запах и вкус. Каждый показатель качества блюд и кулинарных изделий оценивается по пятибалльной системе: 5 - отличное качество; 4 - хорошее; 3 - удовлетворительное; 2 - неудовлетворительное; 1 - очень плохое. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднеарифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Баллом "5" оценивают блюда (изделия), приготовленные строго по утвержденной рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативно-технической и технологической документации. Баллом "4" оцениваются блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустраняемые отклонения. Например, к таким отклонениям можно отнести характерные, но слабовыраженные запах и вкус, наличие слабоокрашенного жира, неравномерная форма нарезки, слегка недосоленное блюдо (изделие) и т.д. Баллом "3" оценивают блюда (изделия) с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки.

К недостаткам таких блюд относят несоблюдение отдельных соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса и др.

Если вкус и запах блюда (изделия) оцениваются в 3 балла каждый, то, независимо от величины других показателей, блюдо (изделие) оценивается не выше, чем в 3 балла. Баллом "2" оценивают блюда (изделия) со значительными дефектами: с несвойственным привкусом или запахом, изделия пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию. Такую продукцию переводят в брак, оформляя актом забраковки продукции.

Лица, допустившие брак, привлекаются к материальной и административной ответственности согласно действующему законодательству.

Если запах и вкус блюда оцениваются в 3 балла каждый, то независимо от оценок по остальным показателям блюда оценивают не выше, чем на «удовлетворительно». За более низкую (по сравнению с рекомендуемой) температуру отпуска горячих блюд с суммы баллов снимают 1 балл на каждые 10°С.

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводится путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативной и технологической документации (требования к качеству технико-технологических и технологических карт, стандартов предприятий, а также ГОСТов на аналогичную продукцию). Результаты органолептического анализа блюд и кулинарных изделий, регистрируются в бракеражном журнале.

**«Мониторинг качества поставляемых продуктов питания»**

<b>Продукт</b>	<b>Тара (упаковка) по Гост</b>	<b>Сопроводительные документы (наличие в соответствии с требованиями)</b>	<b>Условия перевозки (соответствие)</b>	<b>Органолептика</b>	<b>Вес продукта</b>	<b>Примечание</b>

**«Мониторинг контроля в области обращения с отходами»**

<b>Журнал</b>	<b>Договор (№, дата)</b>	<b>Хранение</b>	<b>Утилизация</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
Журнал отходов сырых продуктов				
Журнал учета вывоза мусора				
Журнал учета в области обращения с отходами				

**«Мониторинг санитарного состояния помещений»**

<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Примечание</b>
Контроль санитарного состояния складских помещений			
Контроль санитарного состояния пищеблока			
Контроль санитарного состояния групповых помещений			
Контроль включения бактерицидных ламп			
Контроль санитарной обработки посуды			
Контроль санитарной обработки игрушек и пособий			
Контроль санитарного			

состояния прилегающей территории			
Контроль своевременной обработки мягкого инвентаря и белья			

Приложение № 13

**«Мониторинг организации образовательной деятельности»**

<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Группа</b>	<b>Примечание</b>
Контроль прогулки			
Контроль закаливания			
Контроль организации и проведения утренней гимнастики			
Контроль организации сна			
Контроль организации ОД			
Контроль питания по группам			
Контроль выполнения режима дня			
Контроль качества и безопасности развивающей среды			