

Челядьёс сөвмөдэн 8№-а»
шкөлаөдз велөдэн Сыктывкараса муниципальнөй асшөрлуна учреждение
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 8» г. Сыктывкара

ПРИНЯТО:
Общим собранием работников
протокол № 03
от «06» апреля 2023г

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МАДОУ
«Детский сад № 8» г. Сыктывкара
_____ О.А. Сидоренкова
Приказ № 26 от «07» апреля 2023г.

СОГЛАСОВАНО:
Советом родителей
протокол № 3
от «05» апреля 2023г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
(наименование образовательной организации)
с использованием методов ХАССП

Сыктывкар, 2023г.

Содержание:

1. Паспорт Программы (плана) производственного контроля.
2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
6. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
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.
8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций.
10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
11. Внедрение принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек) в систему питания воспитанников.

Пояснительная записка

Настоящая Программа производственного контроля в (наименование образовательной организации) (далее – Организация), регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания, ухода и присмотра, отдыха детей в Организации.

Программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденных Постановлением Главного санитарного врача РФ от 13.07.2001 №18, с учетом внесенных изменений и дополнений, с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью производственного контроля в Организации является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников Организации, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должностного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников Организации;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- 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.

1. Паспорт Программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №8» г. Сыктывкара МАДОУ «Детский сад №8»
Тип объекта	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	- дошкольное образование; - дополнительное образование детей и взрослых; - присмотр и уход за детьми
Юридический адрес	167005, г. Сыктывкар, ул. Малышева, 22
Фактический адрес	167005, г. Сыктывкар, ул. Малышева, 22
Характеристика здания	
Тип строения	Здание 1: отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом
Площадь	Здание 1: 2797,5 кв.м
Оборудование	
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	централизованное, горячая и холодная вода
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 30.03.1999 № 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»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- 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»;
- МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения;
- МР 3.1/2.4.0239-21 по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году;
- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;
- МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях;
- МР 2.1.0246-21. 2.1. Коммунальная гигиена. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований 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;
- 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 должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Директор	- общий контроль за изучением и соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в	<i>Приказ 27 от 07 апреля 2023г.</i>

		<p>соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	
2.	Заместитель директора по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - исправность освещения, вентиляции, канализации, сантехнического оборудования, электрооборудования; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль за своевременным проведением профилактических прививок работниками - контроль охраны окружающей среды; - ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	<i>Приказ 27 от 07 апреля 2023г.</i>
3.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях 	<i>Приказ 27 от 07 апреля 2023г.</i>

		<p>для работы с детьми;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение и качество оздоровительных мероприятий; - наличие и соответствие маркировки возрасту детей; - правильное проведение физкультурных занятий, гимнастик, прогулок; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	
4.	Ответственный по питанию (повар)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - выполнение профилактических и противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке; - обеспечение функционирования системы ХАССП; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации. 	<i>Приказ 27 от 07 апреля 2023г.</i>
5.	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение качества и ассортимента поступающих продуктов; - соблюдение норм и сроков хранения продуктов; - обеспечение санитарно-гигиенического состояния складских и подсобных помещений; - ведение учетной документации; 	<i>Приказ 27 от 07 апреля 2023г.</i>
6.	Медицинский работник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - обеспечение организации 	<i>Приказ 27 от 07 апреля 2023г.</i>

		<p>оздоровительных мероприятий.</p> <p>соблюдения режима дня;</p> <p>- ведение учетной документации;</p> <p>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</p> <p>- контролирует питьевой режим, санитарное состояние помещений и территории, утренний прием детей, проводимый воспитателем, соблюдение личной гигиены и обучение работников.</p>	
--	--	--	--

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.

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1.	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	1 раз в год (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный, музыкальный залы (не менее 10% помещений - по 1 точке).	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
			1 раз в год (при получении положит. заключения)	Рабочие места в помещениях пищеблока.		
			1 раз в год (при получении положит. заключения)	Рабочие места (за исключением	СП 2.2.3670-	

			заклучения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)	м рабочих мест пищеблока) - по 2 точки.	20	
2.	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб в темное время суток (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений - по 1 точке). Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки).	СанПиН 1.2.3685-21 СП 52.13330.2016 СП 2.4.3648-20	Протокол
3.	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового	1 раз в год (при получении положит. заключения срок проведения	Помещения для занятий и кабинеты с электронны		Протокол

		давления	<p>исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)</p> <p>1 раз в год и внепланово - после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума</p> <p>(при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)</p>	<p>ми средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)</p> <p>Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 2 точки).</p>	СанПиН 1.2.3685-21	
4.	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионны	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и	1 раз в год и внепланово после ремонтных работ, установки	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ,	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

	й состав воздуха)	т.п.) Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	новой мебели, покупки книг (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)	спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)		
			1 раз в год (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5.	Исследования и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших,	1 раз в год	Детские песочницы (2-4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол

		ооцисты криптоспори дий), микробиолог ический и санитарно- химический контроль				
6.	Контроль санитарног о фона	Микробиоло гические исследовани я смывов на наличие санитарно- показательно й микрофлоры (БГКП)	1 раз в год и внеплановый период карантинов	Объекты производств енного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) По 10 смывов: - в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; - спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконнико в, штор; - туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные	СанПиН 3.3686-21 МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протоко л
		Паразитолог ические исследовани я				

				<p>поверхности горшков, стульчаков.</p> <p>По 20 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; - в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов 		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов	1 раз в 3 года при проверке Роспотребнадзора	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)		
7.	Исследование питьевой воды	Исследования по химическим и	По химическим показателям - 1 раз в год,	Питьевая вода из разводящей сети	СанПиН 2.1.3684-21,	Протокол

	ды	микробиологическим показателям	по микробиологическим показателям - 4 раза в год, внепланово после ремонта систем водоснабжения	помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.3.6.023 3-21.2.3.6	
8.	Исследования и контроль пищевой продукции	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 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011 МР 2.3.6.023 3-21 2.3.6.	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		

		ии блюд				
9.	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

5. 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.	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заместитель директора по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Старший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Воспитатели	26	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Учитель-логопед	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Учитель-дефектолог	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Младший воспитатель	13	1 раз в год	1 раз в год
9.	Работники пищеблока (шеф- повар, повар, подсобный рабочий, кладовщик)	5	1 раз в год	1 раз в год

10.	Обслуживающий персонал (дворник, уборщик служебных помещений, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, оператор стиральных машин, кастелянша)	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Учебно-вспомогательный персонал (специалист по управлению персоналом, документовед, делопроизводитель)	2	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	Профессия	Документ
1.	Микроклимат	Повар детского питания	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.10.2021
2.	Микроклимат	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.10.2021
3.	Тяжесть трудового процесса	Воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.10.2021

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Реализация основной образовательной программы дошкольного образования	Лицензия от «18»ноября 2020 № 1893-Д
2.	Реализация дополнительной общеразвивающей образовательной программы	Лицензия от «18»ноября 2020 № 1893-Д

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
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории:	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
Санитарное состояние помещений	Кратность и качество текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
	Кратность и качество генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.01.2024 г. еженедельно	
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Освещенность территории и помещений	- наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Старший воспитатель
	- наличие, целостность и тип ламп	СанПиН 1.2.3685-21		Зам. директора по АХЧ
Микроклимат помещений	- температура воздуха;	СП 2.4.3648-	Ежедневно (в течение дня по	Старший
	- кратность			

	проветривания; - обеззараживание воздуха - влажность воздуха (склад пищеблока)	20	графику)	воспитатель Зам. директора по АХЧ
			Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Шум	- наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Старший воспитатель Зам. директора по АХЧ
	- условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	
Песок в песочницах	- состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель Зам. директора по АХЧ
	- наличие крышки или покрытия на песочнице			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки стен, полов, потолков в помещениях, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Зам. директора по АХЧ Кладовщик
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			

	- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Контроль охраны окружающей среды				
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже - 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше - ежедневно	Зам. директора по АХЧ
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже - 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше - 1 раз в 5 дней	Зам. директора по АХЧ
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	СанПиН 2.1.3684-21	По мере необходимости	Зам. директора по АХЧ
Дезинфекция	Профилактика отдельных инфекционных болезней, работы по полному или частичному уничтожению микроорганизмов-возбудителей инфекционных	СанПиН 3.3686-21	По мере необходимости	Зам. директора по АХЧ

	болезней			
Дезинсекция	Проведение профилактических, санитарно-технических и истребительных мероприятий	СанПиН 3.3686-21	1 раз в год и по мере необходимости	Зам. директора по АХЧ
Дератизация	Проведение профилактических, санитарно-технических и истребительных мероприятий	СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц и по необходимости	Зам. директора по АХЧ
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Зам. директора по АХЧ
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально 2 раза в год	Зам. директора по АХЧ
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Каждая партия	Зам. директора по АХЧ Специалист по управлению персоналом Старший воспитатель Кладовщик

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	- сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
	- время выдачи бутылированной воды		Ежедневно	Специалист по управлению персоналом
	- температура и влажность на складе		Ежедневно	Старший воспитатель
	- температура холодильного оборудования			Кладовщик
Приготовление пищевой продукции	- соответствие рациона питания меню, соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Каждый технологический цикл	Зам. директора по АХЧ Специалист по управлению персоналом Старший воспитатель Кладовщик
	- поточность технологических процессов			
	- температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	- суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно от каждой партии	Зам. директора по АХЧ Повар
	- органолептическая оценка; - дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Зам. директора по АХЧ Повар
Обработка оборудования, посуды и инвентаря	- содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Повар
	- состояние оборудования,		Еженедельно	Зам. директора по АХЧ

	инвентаря и посуды			Повар
	- обработка инвентаря для сырой и готовой продукции		Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
Показатели организации образовательного процесса	Соблюдение режима использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
	Продолжительность прогулок		Постоянно	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
	Режим дня и занятий		1 раз в неделю и при составлении расписания	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактик	Утренний осмотр	СП	Ежедневно	Зам. директора

а заболеваний у детей	детей, термометрия	2.4.3648-20		по АХЧ Старший воспитатель
	Осмотр воспитанников на педикулез и чесотку	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных - 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями - 2 раза в год	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
	Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
	Вакцинация	ФЗ от 17.09.1998 №157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
Улучшение здоровья детей	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий при карантине	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.359 8-20	По программе мероприятий	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
	Ограничение контактов	СП 3.1/2.4.359	Ежедневно до 01.01.2024 года	Зам. директора по АХЧ

	воспитанников из разных групп	8-20		Старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный - при трудоустройстве; периодический - ежегодно	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача - по календарю профилактических прививок по эпидемическим	Зам. директора по АХЧ Старший воспитатель Специалист по персоналу

			показаниям	
--	--	--	------------	--

8. 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	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	
Отчеты группы ХАССП	По графику	
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	
Журнал осмотра воспитанников на педикулез и чесотку	Ежемесячно	
Журнал регистрации детей, находящихся в изоляторе	По факту	
Диспансерный журнал	Постоянно	

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту
Личные медицинские книжки работников	По факту
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту
Протоколы лабораторных испытаний	По факту

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"> - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - организация подвоза воды для технических целей; - обеспечение запаса бутилированной питьевой воды или приостановка деятельности.
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. - 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где

		находятся дети.
3.	Возникновение эпидемии ОКИ - 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. - 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний - реализация противоэпидемиологических мероприятий.
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб.
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	- использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов; - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня.
6.	Пожар, террористический акт	- вызов специализированных служб; - эвакуация; - приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель

2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель
4.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель
7.	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-	Постоянно	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель

	методические документы)		
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Зам. директора АХЧ Старший воспитатель

11. Внедрение принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек) в систему питания воспитанников

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель образовательной организации.

Руководитель образовательной организации:

- определяет область применения ХАССП;
- приказом назначает лиц, ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (далее постоянно действующая группа ХАССП);
- утверждает программу проверки;
- контролирует исполнение программы проверки;
- утверждает отчет об исполнении программы проверки.

Постоянно действующая группа ХАССП:

- разрабатывает программу проверки;
- проводит проверки;
- заполняет рабочие листы ХАССП;
- готовит отчет об исполнении программы проверок и предоставляет его руководителю.

Документация программы ХАССП должна включать:

- приказ о создании и составе группы ХАССП (приложение №1);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на пищеблоке);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбора критических контрольных точек и определению критических пределов (приложение №2);
- рабочие листы ХАССП (Приложение №3);
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий.