

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
«Солнышко»**

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

Пос.Октябрьский 2023 г.

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Солнышко»	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Симахина Марина Александровна, 88614358792	
Юридический адрес:	353874 Краснодарский край, Приморско-Ахтарский р-он, пос.Октябрьский, ул.Краснодарская, 4	
Фактический адрес:	353874 Краснодарский край, Приморско-Ахтарский р-он, пос.Октябрьский, ул.Краснодарская, 4	
Количество работников:	11 человека	
Количество обучающихся:	13 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 666589	от 22.05.2012
ОГРН	1022304518983	
ИНН	2347007609	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 23ЛО1, № 0003510	от 08.09.2014

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

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

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления 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 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Перечень официально изданной нормативной документации

№пп	Наименование документа	Регистрационный номер
	<i>Федеральные законы</i>	
1	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г.
2	Об иммунопрофилактике инфекционных болезней	Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998г.
3	О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации	Федеральный закон №77-ФЗ от 18.06.2001г.
4	Об основах здоровья граждан в РФ	Федеральный закон №323 от 21.11.2011г.
5	Прохождение профилактических медицинских осмотров несовершеннолетними	Приказ МЗ РФ от 10 августа 2017г. №514н
	<i>Нормативные акты санитарные законодательства</i>	
1	Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СП 1.111058-01 СанПиН 2.4.1.1249-05 с 20.06.2003г.
2	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОУ	СанПиН 2.4.1.3049-13
3	Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления	СанПиН 2.1.7.1322-03
4	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1324-03
5	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1078-01

6	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий	СанПиН 2.3.21280-03
7	Нормы радиационной безопасности	СП 2.6.1. 785-99
8	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
9	Профилактика столбняка	СП 3.1.1.1381-03
10	Профилактика туберкулеза	СП 3.1.1295-03
11	Профилактика энтеробиоза	СП 3.2.1310-13
12	Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций	СП 3.1.2.3117-13
13	Профилактика коклюшной инфекции	СП 3.1.2.1320-03
14	Профилактика менингококковой инфекции	СП 3.1.2.1321-03
15	Профилактика паразитарных болезней на территории РФ	СП 3.2.1.1333-03
16	Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходам	СП 2.1.7.2790-10
17	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1./3.2.1379-03
18	Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами	СП 3.1.958-00
19	Профилактика вирусного гепатита «А»	СП 3.1.2825-10
20	Профилактика острых кишечных инфекций	СП 3.1.1.3108-13
21	Профилактика сальмонеллеза	СП 3.1.7.2616-10
22	Изменения и дополнения №1 к СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2836-11
23	Профилактика полиомиелита	СП 3.1.1118-02
24	Профилактика дифтерии	СП 3.1.2.3109-13
25	Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита	СП 3.1.2.1176-02
26	Профилактика листериоза у людей	СП 3.1.7.2836-11
27	Дезинсекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против санантропных членистоногих	СанПиН 3.5.2.1376-03
28	Гигиенические требования к условиям труда женщин	СанПиН 2.2.0.555-96
29	«Профилактика ВИЧ-инфекции»	СП 3.1.5.2826-10
30	Неспецифическая профилактика клещевого вирусного энцефалита и иксодовых клещевых Боррелиозов	МУ 3.5.3011-12
31	Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции	СП 3.1.2.1203-03
32	Профилактика энтеровирусной инфекции	СП 3.1.2950-11
33	Профилактика кампилобактериоза среди людей	СП 3.1.7.2816-10
34	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 3.3.6.1079-01

35	Профилактика инфекционных заболеваний	Приказ по МКДОУ, план мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний
36	Организация общественного питания	СП 2.3.6.-1079-01
37	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	
38	Профилактика коклюша	СП 3.1.3162-14
39	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215.-14
40	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий	СП 3.5.3.3223-14
41	Противоэпидемиологическое исследование населения в условиях ЧС в том числе при формировании очагов опасных инфекционных заболеваний.	МУ 3.1.3260-15
42	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
43	Профилактика инфекций передающихся иксодовыми клещами	СП 3.1.3310-15
44	Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая от 05.02.2018	СП 3.1.3525-18
45	Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции" от 27.07.2011	СП 3.1.2950-11
46	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
47	«Профилактика инфекционных заболеваний, кишечные инфекции»	СП 3.1.1.1117-02
48	Санитарно-эпидемиологические требования для образовательных организаций (ДОУ, детские сады, школы) в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», согласно постановлению Главного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16	СП 3.1/2.4.3598-20
49	Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19) от 22 мая 2020г	СП 3.1.3597-20
50	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. От 26 сентября 2001г (с изменениями на 2 апреля 2018года)	СанПиН 2.1.4.1074-01
51	Профилактика внебольничных пневмоний от 2019 года (частота пересмотра каждые 3 года)	СП 3.1.2.3116-13
	Методические указания, рекомендации, стандарты (справочное приложение)	
1	Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях	Р.3.1.683-98
2	Оценка освещения рабочих мест	МУ 2.2.4.706-98
3	Освещенность	МУ 2.2.4.706-98

4	Организация и проведение дезинфекционных мероприятий при дерматомикозах	МУ 3.5.2644-10
5	Методические рекомендации Управления Роспотребнадзора «Профилактическая иммунизация лиц, принимающих участие в массовых международных спортивных мероприятиях на территории РФ»	МР 3.3.1.0058-12
6	Противоэпидемиологическое исследование населения в условиях ЧС, в том числе при формировании очагов опасных инфекционных заболеваний.	МУ 3.1.3260-15
7	Профилактика инорекционных болезней. Профилактика норовирусной инфекции.	МУ 3.1.1.2959-11 от 05.11.2011
8	Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции среди работников от 07 апреля 2020 года	ПИСЬМО от 7 апреля 2020 года N 02/6338-2020-15
9	«Медико-профилактические мероприятия организации деятельности общеобразовательных организаций в период распространения новой коронавирусной инфекции» от 14 августа 2020г.	МР от 14.08.20
10	Эпидемиология и профилактика COVID-19	МР 3.1.0170-20
	Приказы, постановления	
1	Приказ МЗ РФ «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии»	№90 от 14.03.1996
2	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «Об упорядочении профилактических медицинских осмотров и внедрении на территории Свердловской области медицинской книжки»	№01/1-189 от 29.08.1966
3	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О проведении профилактических прививок против гепатита А по эпидемическим показаниям»	№01/2-12п
4	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О проведении профилактических прививок против гриппа по эпидемическим показаниям»	№1-П от 12.03.2004г.
5	Приказ МЗ РФ «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)	№83 от 16.08.2004г.
6	ПРИКАЗ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных и периодических осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	от 12.04.2011г. №302н
7	Методические указания МУ 3.1.2.3047-13 «Эпидемический надзор за внебольничными пневмониями» (Утв. Гл.государственным санитарным врачом РФ 10.01.2013г.	От 10.01.2013г. №

8	МУ 3.5.0071-13 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий на различных объектах в период подготовки и проведения массовых мероприятий» (Утв. Гл.государственным санитарным врачом РФ 24.05.2013г.)	От 24.05.2013г.
9	МУ 3.5.3104-13 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий при энтеровирусных (неполно) инфекциях (Утв. Гл.государственным санитарным врачом РФ 20.08.2013г.)	МУ 3.5.3104-13
10	О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных(оздоровительных) организациях Свердловской области»	Приказ МЗ СО от 3 августа 2017 года №1325п-292н
11	« Об утверждении методических рекомендаций по совершенствованию диагностики и лечения туберкулёза органов дыхания»	Приказ МЗ РФ от 29 декабря 2014 года №951
12	« Об усилении мер по профилактике и своевременному выявлению туберкулёза у детей и подростков, проживающих в Свердловской области»	Приказ МЗ СО от 20 сентября 2011 года №939п
13	« Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	Приказ МЗ и соц.развития РФ от 31 января 2011 года №51н
14	«О совершенствовании организации медицинского обеспечения в дошкольных образовательных учреждениях»	Приказ МЗ СО от 9 февраля 2010 года №80п
15	« Порядок оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях»	Приказ МЗ РФ от 5 ноября 2013 года №822н
16	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
17	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
18	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.01.2020 года № 2 «О мероприятиях по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019 нCoV».	от 24.01.2020 года № 2
19	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.01.2020 № 3 «О проведении дополнительных санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019 нCoV».	от 31.01.2020 № 3
20	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 5 от 02.03.2020 года «О дополнительных мерах по снижению рисков завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019 нCoV».	№ 5 от 02.03.2020 года
21	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.03.2020 г. № 6 «О дополнительных мерах по снижению рисков распространения COVID-2019».	от 13.03.2020 г. № 6
22	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	№ 7 от 18.03.2020 г

	№ 7 от 18.03.2020 г. «Обеспечении режима изоляции в целях предотвращения распространения COVID-19»	
23	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.03.2020 № 9 «О дополнительных мерах по недопущению распространения COVID-2019».	от 30.03.2020 № 9
24	Постановление Главного государственного санитарного врача по Свердловской области от 10.04.2020 года №05/02-2 «О введении ограничительных мероприятий на объектах Свердловской области»	от 10.04.2020 года №05/02-2
25	Постановление Главного государственного санитарного врача по Свердловской области 05.02.2020 года № 66-00-01/01-3840-2020 «О введении ограничительных мероприятий по недопущению завоза новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019 пCoV»	От 05.02.2020 года № 66-00-01/01-3840-2020
26	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.12.2020 № 43 "Обеспечении режима изоляции лиц, прибывших из Соединенного Королевства Великобритании и Северной Ирландии в целях предотвращения распространения COVID-19"	от 21.12.2020 № 43
27	Временные методические рекомендации Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции	

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

№пп	Ф.И.О.	Должность	Основание документа	Выполняемые функции
1	Симахина Марина Александровна	Заведующая МБДОУ	Приказ Управления образования муниципального образования Приморско-Ахтарский район № 206-Л от 29.07.2019	Организация медицинских осмотров, профессиональной подготовки и аттестации должных лиц и работников. Разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
2	Саакян Дарья Владимировна	Заведующий хозяйством		Контроль за наличием сертификата санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, и технологии производства, хранения, транспортировки,
3	Клименко Светлана Анатольевна	Повар		

				реализации и утилизации в соответствии с действующим законодательством.
--	--	--	--	---

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

В данном разделе реализуются принципы:

определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения	5-10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
	овощей, цехе обработки овощей		
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика,	Поступающие пищевые продукты, сырье	1 проба каждого вида пищевого	1 раз в квартал на основе централизованного заказа услуг по лабо-

			жен щи н				осмотр	гельмен ты	норовир ус, ротав ирус	ы- сальмонел лы				хиатор	ие	к, антитела к брюшному тифу, гепатиты, ВИЧ
1	Работники учебно- вспомогател ьных учреждений ДОУ: Педагогичес кие работники Младший воспитатель	24	24	При поступ ле нии; 1 раз в год	При поступл е нии; 1 раз в год	При поступле нии; 1 раз в год	При поступ ле нии; 1 раз в год	При поступл е нии; 1 раз в год	1 раз в год	При поступле нии; в дальнесе м при эпид.пока за телям	При поступле нии	При поступл е нии; 1 раз в год	Согла сно Всеро ссийск ому и регио нальн ому приви вочно му кален дарю	При поступ ле нии	1 раз в год	При поступле нии; в дальнеше м при эпид.показа телям
2	Работники пищеблока	3	3	При поступ ле нии; 1 раз в год	При поступл е нии; 1 раз в год	При поступле нии; 1 раз в год	При поступ ле нии; 1 раз в год	При поступл е нии; 1 раз в год	1 раз в год		При поступле нии	При поступл е нии; 1 раз в год			1 раз в год	
3	Медицински й работник, работающий с детьми	1	1	При поступ ле нии; 1 раз в год	При поступл е нии; 1 раз в год	При поступле нии; 1 раз в год	При поступ ле нии; 1 раз в год	При поступл е нии; 1 раз в год	1 раз в год		При поступле нии	При поступл е нии; 1 раз в год			1 раз в два года	
4	Администрат ивный и вспомогател ьный персонал (заведующая, гл.бухгалтер, делопроизво дитель, завхоз, уборщик территории, раб. по обсл.здания, раб. по стирке белья	6	4	При поступ ле нии; 1 раз в год	При поступл е нии; 1 раз в год	При поступле нии; 1 раз в год микро Реакция на сифилис	При поступ ле нии; 1 раз в год	При поступл е нии; 1 раз в год	-		При поступлен ии	При поступле нии			При поступл е нии; 1 раз в год	

5.Своевременное информирование ТУ,ТО «Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию.

7.1	Авария на водопроводе, отключение воды	постоянно	завхоз, заведующая
7.2	Авария на канализационной сети	постоянно	завхоз, заведующая
7.3	Отключение электричества	постоянно	завхоз, заведующая
7.4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	постоянно	завхоз, заведующая
7.5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	постоянно	завхоз, заведующая

6. Контроль за охраной окружающей среды

8.1	Заключение договора на вывоз ТКО	1 раз в год	завхоз
8.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом ТБО специальным транспортом	постоянно	завхоз
8.3	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминисцентных ламп специализированным транспортом	постоянно	завхоз

**7. Введение учета и отчетности, связанных с осуществлением
производственного контроля, информирование ТУ, ТО «Роспотребнадзора» о результатах.**

№№ п/п	Наименование производственного контроля	Форма учета и отчетности
1.	Организация лабораторного контроля	Результаты лабораторных исследований: - водопроводной воды; - кипяченой воды; - готовых блюд, смывов посуды, исследование песка в песочницах
2.	Организация периодического медицинского контроля	Допуск к работе
3.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	Отметка о сдаче экзамена
4.	Организация питания	Технологические карты, журналы: «здоровье», кипячение воды, «Бракераж сырой продукции», ассортиментный перечень, перспективное меню, меню-раскладка, суточная проба
5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Согласование плана работы на год, соблюдение СанПинов, инструкции по охране и здоровья детей
6.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей	Аналитический результат медицинских осмотров, оценка физического развития детей
7.	Своевременное информирование ТУ, ТО «Роспотребнадзора», органов Местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства. Нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию	Журнал аварийных ситуаций в ДООУ
8.	Контроль за окружающей средой	Договора, акты
9.	Дезинфекция, дезинсекция. дератизация помещений	Договор о проведении работы

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. 	завхоз
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов - по графику. 	завхоз
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещения детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	завхоз
2	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы 	завхоз

3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	завхоз
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	медсестра завхоз
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз
8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	медсестра

9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	завхоз
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН 	медсестра
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	заведующий
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	медсестра
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	медсестра

5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю); 	медсестра
6	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	воспитатель
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год) 	медсестра завхоз
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим 	медсестра
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	медсестра завхоз

10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	медсестра завхоз
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	завхоз медсестра
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	медсестра
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. 	завхоз
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление 	медсестра
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. • Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц). 	медсестра
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	медсестра
3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	медсестра
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	<p>Количество детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> — в младшей разновозрастной группе — в старшей разновозрастной группе 	медсестра

2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	заведующий
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Инструктор по физ.культуре
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Инструктор по физ.культуре Мед.сестра
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты 	заведующий, мед.сестра
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами медработников	• Тарификация кадров (на начало учебного года)	
2	Наличие графиков работы медицинского кабинета	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	медсестра

4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	медсестра
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, кабинеты и пр.)	медсестра
6	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарно-просветительской работы	медсестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного примерного 15 дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	медсестра
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	медсестра
3	Витаминация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	медсестра
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	медсестра завхоз
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	медсестра
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	медсестра
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	медсестра

8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	завхоз
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока	медсестра
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	медсестра
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	завхоз

3	Обеспечение дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	моющими, средствами:	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников		<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете 	медсестра
5	Гигиеническое обучение сотрудников		Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	медсестра

8. Перечень мероприятий по производственному контролю

9. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)

№	Наименование мероприятия	периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно

