Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 218» Заводского района г. Саратова

СОГЛАСОВАНО
Родительским комитетом
МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 218»
протокол № 1 от 21.09.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
заведующим МДОУ
«Детский сад
комбинированного вида № 218»
_____ Н.Н. Донских
приказ № 154 от 21.09.2023 г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности с применением принципов ХАССП
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 218»
Заводского района г. Саратова

ПРИНЯТО
на Общем собрании работников
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 218»
протокол № 1 от 04.09.2023 г.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за 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, 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, продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 218» Заводского района г. Саратова (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.
Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
Принцип 5. Установление корректирующих действий.
Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

В программу включены:

- ✓ Перечень официально изданных санитарных правил,
- ✓ Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ;
- ✓ Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, график лабораторного контроля,
- ✓ Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля, визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Состав программы производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений;

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием в соответствии с требованиями действующих СП и норм.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий:

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно - транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:
Приложение № **4** – **Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.**

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в **журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 6),** который хранится в течение года .

Порядок организации и проведения производственного контроля.

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:
Биологические опасности: Источниками биологических опасных факторов могут быть: - люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.
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

Хранение поступающего пищевого сырья
Приложение № 6 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
Приложение № 7 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН, и согласованному заведующим 10 -дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Приложение № 6 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Приложение № 7 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с **Графиком выдачи пищи на группы (Приложение № 2).** Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируется в **Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья (приложение № 4).** В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (**Приложение № 6 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**. **Приложение № 7 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях)**. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню, а также в ГОСТах на продукцию). При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий с помощью термощупа, по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, технологическое исполнение соуса и гарнира.

Разработка системы мониторинга.

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в **Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 1**), который хранится в течение года.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение **Журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 1**). Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий.

При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.
Порядок действий в случае отклонения значений показателей.

Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;

б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

Приложение № 3 – Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение № 8 – График генеральной уборки пищеблока.

Приложение № 3 – Журнал учета дезинфекции и дератизации.

Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.

Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

Производственный контроль включает:

Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда); сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий и лицо, назначенное по приказу.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
Неисправность сетей водоснабжения;
Неисправность сетей канализации;
Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды.

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно- гигиенического обучения персонала ДОУ.

Выполнение принципов ХАССП:

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Качество выпускаемой пищевой продукции.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН:

– Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;
– Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций;
– Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях;
– Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала;
– Требования к соблюдению санитарных правил;

Документация программы ХАССП.

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

- **приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП (форма приказа в Приложении № 12);**
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

1. Паспорт Программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 218» заводского района г. Саратова (МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 218»)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование; 2) медицинская: при оказании первичной медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги): при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: сестринскому делу в педиатрии
Юридический адрес:	410048, Российская Федерация, Саратовская обл., г. о. город Саратов, г. Саратов, ул.Тульская , зд. 15 А.,
Фактический адрес:	410048, Российская Федерация, Саратовская обл., г. о. город Саратов, г. Саратов, ул.Тульская , зд. 15 А.,
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодая, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;

- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлениюпроизводственного контроля

№ п/ п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	• общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений	Нормативные документы, должностная инструкция
2	Заместитель заведующего по АХС Старший воспитатель.	• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений	Приказ № 4, № 5 от 09.01.2023 г. должностная инструкция
3	Старшая медицинская сестра	• контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю	Приказ № 4, № 5 от 09.01.2023 г. должностная инструкция

4	Заместитель заведующего по АХЧ	• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды	Приказ № 4, № 5 от 09.01.2023 г. должностная инструкция
5	Лицо, ответственное за организацию питания	• контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации;	Приказ № 4, № 5 от 09.01.2023 г.

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		

5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и

	продукции			творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуем ого приема пищи)		лабораторных методов производственно го контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Методист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатель, старший воспитатель	19	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Младший воспитатель	9	1 раз в год	ежегодно
10	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Рабочий КОРЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Работники пищеблока	4	1 раз в год	ежегодно
15	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды (белья)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Вахтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

1.1.Работа

№	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузкана опорно-двигательный аппарат	кладовщик	Отчет о проведении специальнойоценки условий труда
3	Билогический	Медицинские работники	Отчет о проведении специальнойоценки условий труда
4	Тяжесть трудового процесса	Повар Шеф повар Кладовщик Младший воспитатель Подсобный рабочий Рабочий по стиркеспец одежды (белья) Дворник Уборщик служебных помещений	Отчет о проведении специальнойоценки условий труда

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия на осуществление образовательной деятельности Серия 64ЛО1 № 0001151 от 21.07.2014 г.
2	Медицинская	Лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО41-01020-64/00291738 от 11.03.2014 г.

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 содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХЧ
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Старшая медицинская сестра, заместитель заведующего по АХЧ
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХЧ
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфи-цирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Зам. заведующего по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходи-мости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная

	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	организация
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХЧ
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХЧ
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	По плану тех. обслуживания	Рабочий по КОРЗ, спецорганизация
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Старший воспитатель
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	
Спортинвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заместитель заведующего по АХЧ
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Кастелянша Воспитатели
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ

	– 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 (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслужива-ния	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания ДОУ
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольствен-ного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольствен -ного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик

	- температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологи-ческий цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар, медсестра
	- дата и время реализации;		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заместитель заведующего по АХЧ
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию

Контроль обеспечения условий образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Старшая медицинская сестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ

Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший воспитатель, методист
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, «утренний фильтр»	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, старшая медицинская сестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Старшая медицинская сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Старшая медицинская сестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Старшая медицинская сестра
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Старшая медицинская сестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Старшая медицинская сестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Старшая медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Старшая медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Старшая медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. заведующего по АХЧ
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Старшая медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Старшая медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ

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	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• 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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	• вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Старшая медицинская сестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Старшая медицинская сестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Старшая медицинская сестра
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-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Старшая медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХЧ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы	Ежегодно	Заведующий ДОУ

	производственного контроля за санитарными правилами		
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Заведующий ДОУ

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХЧ _____ Кованцева О.О.

Старшая медицинская сестра _____ Зоина С.А.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1.Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 4)

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах,шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта декларация о соответствии. Свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица

2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 1)

Дача и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	примечание

3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 9)

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

4. Гигиенический журнал (Приложение № 10)

Дата	ФИО работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Результат осмотра медицинским работником допущен /отстранен	Подпись медицинского работника

5. Заключительные акты по результатам проведенного медицинского осмотра сотрудников

6. Личные медицинские книжки каждого работника;

7. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;

8. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);

9.Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
(Приложение № **6,19,20);**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		Месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	……..	30

10. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
(Приложение № 7);

№ пп	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в %)					
		1	2	3	4	……..	30

11. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение № **3**);

Дата предоставления документа специализированной организации	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и/или проведённые мероприятия	Личная подпись ответственного лица

12.Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой (Приложение № **11**);

	Число месяца								
Наименование мероприятий									
1.Санитарно-гигиеническое состояние кладовой									
2.Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока									
3. Нормы закладки сырой продукции									
4. Бракераж готовой продукции									
5. Соответствие технологии приготовления блюд									
6. Нормы выдачи готовых блюд									
7. Соблюдение режима выдачи пищи									
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке									
9. Соблюдение графика генеральнойуборки									

13. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение № **12**);

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	Журнал мониторинга прицепам ХАСПП	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд	Журнал учета лабораторного контроля, акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля.	Заключительные акты по результатам проведённого медицинского осмотра сотрудников	Гигиенический журнал	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Журнал учета температуры и влажности складских помещений	Журнал учета дезинсекции и дератизации. Договора и акты (вывоз отходов…)	Личные медицинские книжки работников.

14. Журнал регистрации результатов производственного контроля (Приложение № **13**);

Объекты контроля	Дата контроля	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, ФИО проверяющего	Срок устранения нарушений	Должность, ФИО ответственного за устранение нарушений	Отметка об устранении нарушений (дата, подпись ответственного)

15. Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников (Приложение № **14**);

Дата и время аварийной ситуации	Наименование и краткая характеристика аварийной ситуации	Мероприятия, проведенные по устранению и	Подпись ответственного лица

16. Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования

Дата профилактического осмотра	Перечень просмотренного оборудования	Результаты профилактического осмотра	Отметка об устранении выявленных дефектов	Подпись ответственного лица

17. Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния исанитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля (Приложение № **16**);

Дата	Помещение, объект контроля	Сведения о санитарно-техническом состоянии и санитарном содержании, характер выявленных нарушений (с указанием наименования, разделов и пунктов соответствующих нормативных, технических, распорядительных и иных документов)	Общая оценка в баллах		Подпись лица, проводившего контроль	Необходимые мероприятия	Отметка о выполнении
			Санитарно-технического состояния	Санитарного содержания			

18. Журнал по уборке и обработки помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение №**17**);

Дата уборки	Время уборки	Вид уборки (помещение, объект уборки, способ уборки)	Наименование дезсредств	.И.О. лица, проводившего уборку	Подпись

19. Журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения распространениякоронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № **18**):

Дата	Время кварцевания	Наименование помещения	Площадь помещения (кв.м.)	Остаток времени горения лампы	Ф.И.О. лица, ответственного за проветривание	Подпись

20. Графики проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № **21**):

Дата	Время проветривания	Наименование помещения	Площадь помещения (кв.м.)	Наружная температура °С	Длительность проветривания помещения, мин.	Ф.И.О. лица, ответственного за проветривание. Подпись.

21. График генеральной уборки пищеблока (Приложение № **8**);

Понедельник	Мытье окон, чистка отстойников
Вторник	Чистка полов, плинтусов
Среда	Мытье столов и стеллажей
Четверг	Мытье стен, дверей и батарей
Пятница	Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

22. График выдачи пищи

23. Периодичность проведения уборки, мойки, кварцевания, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе изготовления пищевой продукции (Приложение № **3,8,18**):

1. Уборка, мойка, кварцевание (длительность не менее 15 минут), текущая дезинфекция производственных помещений, радиаторов, подоконников и оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции производится ежедневно с периодичностью не реже 1раз в 2 часа.
2. Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти производитсяеженедельно.
3. Генеральная уборка проводится в конце рабочей недели с последующей дезинфекцией всехпомещений, оборудования и инвентаря.
4. Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями не реже 1 раза в квартал (в том числе по заявкам).