

Утверждаю
Заведующий МБДОУ ДСКВ № 8
г. Ейска МО Ейский район
Е.К. Минченко
приказ от 09.01. 2023 г. № 20

**ПРОГРАММА (ПЛАНА) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в «МБДОУ ДСКВ № 8 г. Ейска МО Ейский район»**

г. Ейск, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Паспорт программы | 3 |
| 2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью: | 3 |
| 3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля | 5 |
| 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 | 6 |
| 5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации | 7 |
| 6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию | 8 |
| 6.1. Работа: | 10 |
| 6.2. Деятельность: | 10 |
| 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 | 10 |
| 8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля | 13 |
| 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 | 14 |
| 10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий | 15 |
| Приложение к 7 пункту программы | 17 |

1. Паспорт программы

| Характеристика объекта | |
|---|--|
| Полное и сокращенное наименование: | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад компенсирующего вида №8 города Ейска муниципального образования Ейский район (МБДОУ ДСКВ № 8 г. Ейска МО Ейский район) |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная: - дошкольное образование; - дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: - по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; - оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); - проведению медицинских осмотров (предрейсовых, послерейсовых). |
| Юридический адрес: | 353690 Россия, Краснодарский край, Ейский район, город Ейск, улица Первомайская, 86 |
| Фактический адрес: | 353690 Россия, Краснодарский край, Ейский район, город Ейск, улица Первомайская, 86 353680 Россия, Краснодарский край, Ейский район, город Ейск, улица Краснофлотская, 53 |
| Характеристика здания | |
| Тип строения | отдельно стоящее 1-х этажное здание с подвальным этажом (ул.Первомайская, 86) отдельно стоящее 1-х этажное здание (ул. Краснофлотская, 53) |
| Площадь | 355 кв.м. (ул.Первомайская, 86) 424 кв.м. (ул. Краснофлотская, 53) |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),оборудование для проведения учебной деятельности |
| Характеристика инженерных систем | |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная (ул.Первомайская, 86) естественная (ул. Краснофлотская, 53) |
| Система отопления | индивидуальная котельная (ул. Первомайская, 86) централизованная, от городской сети (ул. Краснофлотская, 53) |
| Система водоснабжения | холодная централизованная (ул. Первомайская, 86) холодая централизованная (ул. Краснофлотская, 53) |
| Система канализации | подключено к городской сети канализации (ул.Первомайская, 86) местная система канализации (ул. Краснофлотская, 53) |

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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»;
- 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213

Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

| № п/п | Должность | Функции | Распорядительный акт о возложении функций (от руки) |
|-------|--|---|---|
| 1 | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением официально изданных 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; | |
| 2 | Старший воспитатель | <ul style="list-style-type: none"> - 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; | |
| 3 | Медицинская сестра по диетическому питанию | <ul style="list-style-type: none"> - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю; - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации; | |
| 4 | Заведующий хозяйством | <ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды; | |

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

| № п/п | Объект контроля | Показатели | Крат - ность | Место контроля (количество замеров) | Основа - ние | Форма учета результатов |
|-------|----------------------------|--|---|---|---|---|
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха С°; Относительная влажность воздуха; Скорость движения воздуха м/с | 1 раза в год | Помещение для детей и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10 | Протокол лабораторных испытаний, журнал фиксации лабораторных испытаний |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Помещение для детей и рабочие места (по 1 точке) | СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3 | Протокол лабораторных испытаний, журнал фиксации лабораторных испытаний |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год и внеплано во –после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещение, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07 | Протокол лабораторных испытаний, журнал фиксации лабораторных испытаний |
| 4 | Песок в детских песочницах | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль | 1 раз в год | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол лабораторных испытаний, журнал фиксации лабораторных испытаний |
| 5 | Исследования питьевой воды | Микробиологические исследования | 1 раза в год и внеплано во после ремонта систем | Питьевая вода из разводящей сети помещений : моечных | СанПиН 2.1.3684-21 | Протокол лабораторных испытаний, журнал фиксации лабораторных |

| | | | | | | |
|---|--------------------------------|---|---------------|---|-------------------------|---|
| | | | водоснабжения | столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) | | испытаний |
| 6 | Исследования пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд. Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раза в год | Блюда на выбор (2 – 4 блюда исследуемого приема пищи) Рацион питания (2 пробы) | СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 | Протокол лабораторных испытаний, журнал фиксации лабораторных испытаний |

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

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25 (далее Приказ М. Р. о порядке проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников):

- В соответствии с Приложение № 1 Приказ М. Р. о порядке проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников

12. При проведении предварительных осмотров обследуемые лица, поступающие на работу, проходят (за исключением осмотров и исследований, результаты которых учтены в соответствии с пунктом 7 настоящего Порядка):

12.2. следующие исследования:

- расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела, который проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);
- клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);

- электрокардиография в покое, которую проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- измерение артериального давления на периферических артериях, которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода);
- определение абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет;
- флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте 18 лет и старше;
- измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного осмотра выполняется у граждан в возрасте с 40 лет и старше.

12.3. следующие осмотры:

- осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога;

12.4. Для женщин:

- осмотр врачом акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ежегодное ультразвуковое исследование органов малого таза;
- маммографию обеих молочных желез в двух проекциях (для женщин старше 40 лет ежегодно);

14. Предварительный осмотр является завершенным в случае наличия заключений врачей-специалистов и результатов лабораторных и функциональных исследований в объеме, установленном договором между медицинской организацией и работодателем, в соответствии с приложением к настоящему Порядку, с учетом результатов ранее проведенных (не позднее одного года) медицинских осмотров, диспансеризации.

Порядок прохождения периодических медицинских осмотров, с учетом результатов ранее проведенных (не позднее одного года) медицинских осмотров, диспансеризации.

| Периодический медицинский осмотр | Возрастная категория | | | |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Для женщин младше 40 лет | Для женщин старше 40 лет | Для мужчин младше 40 лет | Для мужчин старше 40 лет |
| Заключение профпатолога | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Врач-терапевт | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Врач-дерматовенеролог | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Врач-акушер-гинеколог | 1 | 1 | 0 | 0 |
| Врач-оториноларинголог | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Врач-стоматолог | 1 | 1 | 1 | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Врач-невролог | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Врач-психиатр | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Врач-нарколог | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Лабораторные исследования | | | | |
| Общий анализ мочи | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Общий анализ крови с лейкоформулой + СОЭ | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Определение холестерина в сыворотке крови + глюкоза | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Реакция микропреципитации (МОР) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Исследование материала полученного при гинекологическом осмотре (цитология) | 1 | 1 | 0 | 0 |
| Исследование биологического материала на микрофлору (женщины) | 1 | 1 | 0 | 0 |
| Исследование кала на я/г (гельминты)+соскоб | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Функциональная диагностика | | | | |
| ЭКГ | 1 | 1 | 1 | 1 |
| МАММОГРАФИЯ | 0 | 1 | 0 | 0 |
| ОФТАЛЬМОТОНОМЕТРИЯ | 0 | 1 | 0 | 1 |
| УЗИ малого таза | 1 | 1 | 0 | 0 |

| № п/п | Профессия | Количество человек | Кратность проведения | |
|-------|---|--------------------|---|---------------------------------------|
| | | | Периодический и внеочередной медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Старший воспитатель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатели | 14 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Музыкальные работники | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель-логопед | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Учитель-дефектолог | 6 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Педагог-психолог | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 9 | Заведующий хозяйством | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 10 | Медицинская сестра по диетическому питанию | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 11 | Младший воспитатель | 9 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 12 | Делопроизводитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 год |
| 13 | Специалист в сфере закупок | | 1 раз в год | 1 раз в 2 год |
| 13 | Дворник | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 год |
| 14 | Машинист по стирки и ремонту белья | | 1 раз в год | 1 раз в 2 год |
| 15 | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий | | 1 раз в год | 1 раз в 2 год |
| 16 | Слесарь-электрик по ремонту | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 год |

| | | | | |
|----|---------------------|---|-------------|----------------|
| | электрооборудования | | | |
| 17 | Повар | 3 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 18 | Кухонный рабочий | | 1 раз в год | 1 раз в 1 года |

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

6.1. Работа:

| № п/п | Показатель | Профессия |
|-------|--------------------|-----------|
| 1 | Тепловое излучение | Повар |

6.2. Деятельность:

| № п/п | Деятельность | Документ |
|-------|-----------------|--|
| 1 | Образовательная | санитарно-эпидемиологическое заключение от « » __.20__ № _____ |

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 | Основание | Срок | Ответственный |
|--|---------------------------------------|-----------------|---|
| Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории | | | |
| Уборка территории | СП 2.4.3648-20 журнал контроля | Ежедневно утром | Дворник |
| Освещенность территории | СП 2.4.3648-20 журнал контроля | Еженедельно | Заведующий хозяйством |
| Температура воздуха и кратность проветривания | СП 2.4.3648-20, график проветривания | Постоянно | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах | План-график технического обслуживания | Ежемесячно | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий |
| Состояние осветительных приборов | СП 2.4.3648-20 журнал контроля | Ежемесячно | Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования |
| Кратность и качество: | СП 2.4.3648- | Еженедельно | Медицинская |

| | | | |
|---|--|-----------------------------|---|
| – текущей уборки помещений | 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | сестра по диетическому питанию |
| – генеральной уборки помещений | журнал контроля | Ежемесячно | |
| Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 журнал контроля | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 журнал контроля | Еженедельно | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| 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 продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, журнал контроля | Каждая партия | Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «меркурий хс» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, журнал контроля | Ежедневно | Заведующий хозяйством, медицинская сестра по диетическому питанию |
| – температура холодильного оборудования; | | Ежедневно | |
| – температура и влажность на складе; | | | |
| – время смены кипяченной воды. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, журнал контроля | Каждые три часа | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – дата и время реализации готовых блюд. | | Каждый технологический цикл | |
| | | Каждая партия | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – обработка инвентаря для сырой готовой продукции. | | Ежедневно | |
| Готовые блюда: – суточная проба; – температура готовности блюд. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, журнал контроля | Ежедневно от каждого блюда | Повар |
| | | Каждая партия | |
| Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников | | | |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями и, повреждениями и кожных покровов) | Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) |
| Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды | | | |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны : своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ журнал контроля | 2 раза в неделю | Дворник |
| Вывоз ртути содержащих ламп и медицинских отходов | | По мере необходимости | Заведующий хозяйством (специализированная организация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1 класса опасности) |
| Вывоз ТКО и пищевых отходов | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17 журнал контроля | Первомайская, 86 (2 раза в неделю);Краснофлотская,53 (по мере наполняемости бака) | Заведующий хозяйством |
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 журнал контроля | Обязательное проведение не реже 1 раза в год по договору с | Заведующий хозяйством (специализированн |

| | | | |
|--|--------------------------------------|--|--|
| | | организацией далее (по необходимости) | ая организация) |
| Акарицидная обработка | СанПиН 3.5.2.3472-17 журнал контроля | Обязательное проведение не реже 1 раза в год по договору с организацией далее (по необходимости) | |
| Дезинфекция | СП 3.5.1378-03 журнал контроля | Ежедневно | Младший воспитатель |
| Контроль санитарного состояния транспортного средства | | | |
| Соответствие санитарного содержания, эксплуатации, оборудования транспортного средства | ТР ТС 021/2011, журнал контроля | На момент заключения контракта и 1 раз в месяц | Заведующий хозяйством (специализированная организация) |
| Соответствие товарного соседства и условий при транспортировке пищевых продуктов | ТР ТС 021/2011 журнал контроля | На момент заключения контракта и 1 раз в месяц | |
| Проверка своевременного прохождения медицинских осмотров у водителя (экспедитора). | ТР ТС 021/2011 журнал контроля | На момент заключения контракта и 1 раз в месяц | Медицинская сестра по диетическому питанию |

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

| Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
|---|--|--|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| Журнал контроля выдачи одноразовых масок и перчаток на пищеблок | Ежедневно | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| Ведомость контроля за рационом питания | Еженедельно | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| Контроль выполнения графика смены кипяченой воды | Один раз в месяц | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Еженедельно | Медицинская сестра по диетическому питанию |

| | | |
|---|---|---|
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | Списки по прохождению медицинского осмотра и ведомости о прохождении гигиенического обучения ,один раз в год и по необходимости | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| Личные медицинские книжки работников | Постоянно | Медицинская сестра по диетическому питанию по территориям |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал контроля пищевой продукции и сырья, условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно, по факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал контроля состояния и обработки оборудования, инвентаря, уборки помещений и хранения уборочного инвентаря на пищеблоке | Ежедневно, при закупки или первом использование | Медицинская сестра по диетическому питанию Заведующий хозяйством |
| Журнал контроля готовых блюд | Ежедневно | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| Журнал контроля состояния инженерных систем и отделки помещения | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Рабочий лист ХАССП № 1 о выявленных нарушениях | В случае выявления нарушений | Члены группы ХАССП |
| Рабочий лист ХАССП № 2 план корректирующих действий при выявлении нарушений | В случае выявления нарушений | Члены группы ХАССП |
| Рабочий лист ХАССП №3 отчет «Перечень возможных опасностей при изготовлении пищи на пищеблоке в МБДОУ ДСКВ № 8 г.Ейска МО Ейский район» | Не реже 1 раза в год | Члены группы ХАССП |

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; |

| | | |
|----|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - организация подвоза воды для технических целей; - обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| 2. | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> - ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; -реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети |
| 3. | Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> - введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | <ul style="list-style-type: none"> - приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования | <ul style="list-style-type: none"> - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6. | Пожар | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | На начало календарного года | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | На начало календарного года | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положения и назначения лиц, задействованных в организации и проведении производственного контроля | На начало календарного года | Заведующий |
| 4 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. | При приеме на работу и по | Медицинская сестра по диетическому |

| | | | |
|----|---|--|--|
| | Контроль за соблюдением сроков переаттестации | необходимости | питанию |
| 5 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | До июня 2023 года | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| 6 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| 7 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| 8 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Медицинская сестра по диетическому питанию |
| 9 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |
| 10 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО Управления Роспотребнадзора, по запросу вышестоящей организации | Заведующий |

Приложение к 7 пункту программы

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП № 1 о выявленных нарушениях

Наименование продукта: _____

Наименование технологического процесса: приготовление _____ блюда

| Наименование операции | Опасный фактор | Номер критической контрольной точки | Контролируемый параметр и его предельные значения | Процедура мониторинга | Частота проведения мониторинга | Регистрационно-учетный документ |
|-----------------------|----------------|-------------------------------------|---|-----------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП № 2 ПЛАН корректирующих действий при выявлении нарушений

| Технологическая операция | Источник опасности | Вид опасности | Опасный фактор | Корректирующие действия |
|--------------------------|--------------------|---------------|----------------|-------------------------|
| Первые блюда | | | | |
| | | | | |

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП №3 отчет «Перечень возможных опасностей при изготовлении пищи на пищеблоке в МБДОУ ДСКВ № 8 г.Ейска МО Ейский район»

| Технологическая операция | Источник опасности | Вид опасности | Опасный фактор | Отметка о выполнении |
|--------------------------|--------------------|---------------|----------------|----------------------|
| Первые блюда | | | | |
| | | | | |

* Рабочие листы ХАССП № 1,2 заполняются в случае выявления нарушений; рабочий лист ХАССП № 3 заполняется не реже 1 раза в год.

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И СЫРЬЯ, УСЛОВИЙ И СРОКОВ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

| Контроль пищевой продукции и сырья | | | | |
|------------------------------------|--|---|---|---------------------------|
| Объект контроля | На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть: На основании: Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | На пищеблок не принимается: На основании: Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, | Подпись ОТВЕТСТВЕННОГО |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|-----------------------------------|---|--|--|---|---|
| | товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.) | сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных) | немаркированная пищевая продукция | запрещенная для питания детей продукция | пищевая продукция с истекшим сроком годности | продукция с признаками недоброкачества | доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки) На основание: Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | |
| № п/п | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Дата проведения | | | | | | | | |
| Отметка о выполнении «да»/«нет» | | | | | | | | |

* Кратность проведения контроля каждая партия пищевой продукции и сырья

| Контроль условий и сроков хранения продуктов | | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|--|
| Объект контроля | Склады оснащены исправным и приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха На основании : Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами На основании: Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ответственные работники ежедневно: На основание: Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Ответственные работники ежедневно: На основание: Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | |
| | | | снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях | заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники | заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования |
| № п/п | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Дата проведения | | | | | | |
| Отметка о выполнении «да»/«нет» | | | | | | |

Контроль условий и сроков хранения продуктов

| | | | | |
|--|---|--|---|--------------------------------|
| Продовольственно е сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в раздельных холодильниках На основании: Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируетс я На основании: Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 | Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима) На основании: Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции На основании: Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Подпись ответственного лица |
| 7 | 8 | 8 | 9 | 10 |
| | | | | |
| | | | | |

* 1- 2 Кратность проведения в соответствии со сроком указанным в паспорте или инструкции на прибор (термометр)

* 3-7 Кратность проведения контроля ежедневно

* 8 Кратность проведения контроля по графику

* 9 Кратность проведения контроля в дни обработки

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ СОСТОЯНИЯ И ОБРАБОТКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, УБОРКИ ПОМЕЩЕНИЙ И ХРАНЕНИЯ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

| Контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|--|
| Объект контро ля | Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены: На основании: Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | Посуда для пригот овлени я блюд сделан а из нержав еющей стали На основа ние : Подпу нкт 2.4.6.2 пункта | Столе шница для работы с тестом имеет поверх ность из дерева тверды х листве нных пород На | Прои зводс твенн ые столы для обраб отки пище вых проду ктов – цельн омета лличе ские На | Столы в холодном цехе имеют охлаждае мую поверхно сть (необходи мы, если столы заменяют на новые в промежут ке 01.01.202 | Маркировку имеют: На основании: Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|-----------|--------|------|---------------------------|---|---|---|------------------------------|-----------------|-------|--------------|
| | технологическое оборудование и столы | инвентарь | посуда | гара | 2.4 СП 2.4.364 8-20 | основа ние : Подпу нкт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.364 8-20 | основ ание : Подп ункт 2.4.6. 2 пункт а 2.4 СП 2.4.36 48-20 | 1– 31.12.202 6) На основание : Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648- 20 | разделочный и иной инвентарь | кухонная посуда | столы | оборудование |
| №п/п | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Дата проведения | | | | | | | | | | | | |
| Отметка о выполнении «да»/«нет» | | | | | | | | | | | | |

* Производиться контроль при закупки или первом использовании.

| Контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды | | | | | | | | | | | | |
|--|---|------------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------|--|---|-----------------|-----------|--|----|-----------------------------|
| Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная На основании: Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные: На основании: Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | | | Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц На основании: Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: На основании: Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | | | Столовые приборы из алюминия не используются: На основании: Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | | Подпись ответственного лица |
| | технологическое и холодильное оборудование | производственные столы | разделочный инвентарь | многооборотные средства упаковки | кухонная посуда | | кухонной посуды | столовой посуды | инвентаря | | | |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

Контроль обработки посуды, инвентаря, столов, уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

| | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|---|---|--|--|
| Объект контроля | Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды На основании : Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются На основании : Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно На основании : Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Обеденные столы моют после каждого использования На основании : Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов На основании : Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами На основании : Пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| №п/п | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Дата проведения | | | | | | |
| Отметка о выполнении «да»/«нет» | | | | | | |

| Контроль обработки посуды, инвентаря, столов, уборки помещений и хранения уборочного инвентаря | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|-----------------------------|
| Помещения пищеблока убирают ежедневно На основании : Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока На основании : Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20 | Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах На основании : Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются На основании : Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20 | Уборочный инвентарь хранится в специальном выделенном месте или шкафу На основании : Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от остального уборочного инвентаря На основании : Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Подпись ответственного лица |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

*Производиться ежедневный контроль

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ ГОТОВЫХ БЛЮД

| | | | | |
|---------------------------------|---|--|---|--|
| Объект контроля | Блюда готовятся по требованиям технологических документов На основании: Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов На основании: Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей На основании: Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд На основании: Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| № п/п | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Дата проведения | | | | |
| Отметка о выполнении «да»/«нет» | | | | |

Контроль готовых блюд

| | | | | |
|--|---|--|--|-----------------------------|
| При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование На основании: Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока На основании: Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию На основании: Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд На основании: Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Подпись ответственного лица |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | |

*1-5 производиться ежедневный контроль

* с 6-8 производиться контроль в срок, указанный в программе производственного контроля

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ СОСТОЯНИЯ ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ И ОТДЕЛКИ ПОМЕЩЕНИЯ

Контроль состояния инженерных систем

| | | | | | | |
|-----------------|--|--|---|--|---------|-----|
| Объект контроля | В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой | В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная | В помещениях пищеблока исправно работают системы: На основании : Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | На осветительных приборах есть пылевлагозащитная | Подпись | |
| | | | | | | ХОЛ |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|---|--|---|---|---|---|---|---|
| | вентиляции в других помещениях На основание : Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | система На основание : Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | | | арматура На основание: Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20 | |
| № п/п | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Дата проведения | | | | | | | | |
| Отметка о выполнении «да»/«нет» | | | | | | | | |

* Кратность проведения контроля ежемесячно

| Контроль состояния отделки помещений | | | | | |
|--------------------------------------|---|---|--|--|-----------------------------|
| Объект контроля | Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами На основание: Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | На материалы отделки есть документы об оценке соответствия На основание: Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений На основании Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки На основании Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20 | Подпись ответственного лица |
| № п/п | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Дата проведения | | | | | |
| Отметка о выполнении «да»/«нет» | | | | | |

* 1-2 Кратность проведения контроля при закупке материалов.

*3-4 Кратность проведения контроля ежемесячно.