



**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Заведующая МБДОУ № 75  
С.М.Коркина  
«11» сентября 2023 г.  
Приказ № 16/1-ОД

**ПРОГРАММАОРГАНИЗАЦИИ И  
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ  
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ  
(с применением принципов ХАССП)**

**1. Паспортные данные образовательного учреждения**

|   |  |
|---|--|
| Полное наименование учреждения в соответствии с учредительными документами      | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Ростова-на-Дону «Детский сад № 75»  |
| Сокращенное наименование учреждения в соответствии с учредительными документами | МБДОУ № 75   |
| Юридический адрес   | 344072, г. Ростов-на-Дону,<br>пр. 40-летия Победы,65/12  |
| Фактический адрес   | 344072, г. Ростов-на-Дону,<br>пр. 40-летия Победы, 65/12<br>344072, г. Ростов-на-Дону,<br>пр. 40-летия Победы , 63/17 стр.6  |
| Контактная информация   | Телефоны: 8 (863) 257-51-47  |
| Режим работы  | рабочая неделя: пятидневная,<br>длительность работы: с 07.00 до 19.00,<br>выходные дни: суббота, воскресенье, праздничные дни (установленные законодательством как нерабочие праздничные дни).   |
| Свидетельство о государственной регистрации права                               | Вид права: оперативное управление<br>Объект права 1 корпус:<br>пр.40-летия Победы 65/12 нежилое помещение,<br>комнаты на цокольном этаже №№<br>117,118,119,119а,120. 121,122, 123-124,117а;<br>комнаты на 1-ом этаже №№ 70,71-72-,73,,74-75, 74а,<br>76-77,78, 79-80, 81, 82,83-84, 85, 86-87, 85а, 88, 89,<br>90,91-92, 93, 94,<br>комнаты на 2 этаже №№ 95, 96, 97-98-111, 99-100,<br>101, 10,2 103, 104, 105, 106, 107, 108, 108а, 109, 109а,<br>110, 110 а, 112, 114.<br>Кадастровый номер: 61-61-01/662/2009-175 от<br>14.08.2015<br>Вид права: Аренда нежилого помещения<br>Объект права 2 корпус нежилое помещение (Аренда)<br>пр.40-летия Победы 63/17 строение 6<br>комнаты на 1 этаже<br>№№ 1,2,3,4,5,6, 8,19,20,21,22,23,24,25,26,<br>27,28,29,30,31,43,44,45,46,47,48,49,50,51,<br>52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,<br>62,63,64,65,66,67,68,69,82,8,84,85, |

|  |  |
|--|--|
|  | 86,87,88,89,90,91,92,93,94,95,96,97,98,99, 100,101,102)<br>Кадастровый номер:<br>61:44:0000000:180108 от 08.04.2022г.  |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности   | № ЛО 35-01276-61/00286840 от 09.10.2023 г.   |
| Лицензия на осуществление медицинской деятельности   | Выдана МБУЗ «Детская городская поликлиника № 2» от 01.02.2013 г. № ЛО-61-01-002585   |
| Санитарно-эпидемиологическое заключение для осуществления образовательной деятельности           | № 61.РЦ.10.000. М.001259.09.23 от 28.08.2023г.   |
| <i>Характеристика здания</i>   |  |
| Тип строения   | <u>1 корпус</u><br>типовое здание, 2 этажа<br>пр.40-летия Победы 65/12<br><u>2 корпус</u><br>здание детского сада на 1 этаже 17 -этажного дома.<br>пр.40-летия Победы 63/17 строение 6   |
| Площадь  | 1 корпус: 5912 кв.м<br>2 корпус: 1531 кв.м   |
| Оборудование   | 1 корпус:<br>оборудование офисное (компьютеры, сканеры, принтеры), оборудование для проведения образовательной деятельности<br>2 корпус:<br>оборудование офисное (компьютеры, сканеры, принтеры), оборудование для проведения образовательной деятельности |
| <i>Характеристика инженерных систем</i>  |  |
| Освещение  | 1 корпус: естественное и искусственное<br>2 корпус: естественное и искусственное   |
| Система вентиляции   | 1 -естественная вентиляция<br>2 -корпус приточно-вытяжная вентиляция   |
| Система отопления  | 1 корпус: централизованная, от городской сети<br>2 корпус: крышная котельная в ЖК Сокол  |
| Система водоснабжения  | 1 корпус: холодая, централизованная<br>2 корпус: холодая, подача вода от котельной ЖК Сокол  |
| Система канализации  | 1 корпус:<br>подключено к городской сети канализации<br>2 корпус<br>подключено к городской сети канализации  |
| Ф.И.О. лица, ответственного за организацию и осуществление производственного контроля учреждения | Заведующая МБДОУ № 75<br>Коркина Светлана Михайловна   |

## **2. Перечень заключенных договоров, необходимых для осуществления производственного контроля.**

- Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ;
- Договор по оказанию медицинского обслуживания дошкольного образовательного учреждения
- Договор на проведение медицинских осмотров сотрудников.

## **3. Пояснительная записка**

Настоящая Программа регламентирует организацию, и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания воспитанников, обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса.

В Программе определены лица, организации, лабораторно - испытательные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями, санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГН 1.2.20 «Гигиенические нормативы факторов среды обитания».

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных и гигиенических правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Организация производственного контроля в МБДОУ № 75 возлагается на заведующего МБДОУ № 75.

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- Заведующего;
- Заместителя заведующего по АХР
- Старшего воспитателя;
- методиста
- воспитатели
- врача-педиатра и медицинскую сестру МБУЗ «Городская детская поликлиника № 1»;
- повар;
- инструктор по ФК

Производственный контроль за организацией медицинского обслуживания осуществляет МБУЗ «МЛБУ поликлиника № 9».

**Целью** производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

**Задачи** производственного контроля:

- Осуществление контроля за исполнением законодательства в области охраны здоровья, окружающей среды.
- Выявление случаев нарушений и неисполнения (ненадлежащего исполнения) законодательных и иных нормативно-правовых актов, принятые мер по их пресечению.
- Анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ осуществляется в соответствии с деятельностью учреждения.

**Объектами** производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, сырая и готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль **включает**:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организацию медицинских осмотров;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;

#### **4. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями на 13.07. 2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
4. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89 - ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
5. Федеральный закон от 28.12.2013 № 426 -ФЗ «О специальной оценке условий труда»;
6. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
15. Технологический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
16. Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упаковки питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
18. СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
19. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
20. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19»;
21. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
22. 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";
23. "МР 2.4.0242-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. Методические рекомендации";
24. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

25. Методические рекомендации МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления»;
26. Методические рекомендации МР № 2.4.4.01-10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений»;
27. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;
28. Методические указания МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организации пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»;
29. Постановление правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 «Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» (ред. от 05.06.2013);
30. Приказ Минздрав России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
31. Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21.
32. Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 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" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62278).
33. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
34. Приказ Минздрав России от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
35. ГОСТ Р ИСО 22000-2207 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
36. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
37. Нормативно-техническая документация на продукцию собственного изготовления: технико-технологические карты;

### **Исходная информация для деятельности программы «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»**

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

- Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 3.2.1. опасные факторы;
- Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;
- Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3. 2.3, от установленных предельных значений;
- Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

### **Порядок организации и проведения контроля**

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

#### **Биологические опасности:**

источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; 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. Перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.

Приемка сырья. Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. Отобранное сырье для приготовления кулинарных изделий тщательно зачищают, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой, зелень рекомендуется замачивать с последующим ополаскиванием проточной водой. Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим МБДОУ на основе «Ассортимента основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования» (утв. Минздравом РФ 04.04.1999 № 1100/904-99-115), по технологическим документам, в том числе технологическим картам, разработанным и утвержденным заведующим МБДОУ. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

### **Термообработка при приготовлении блюд.**

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры варятся при температуре свыше 100°С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдать условия хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

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 технико-технологических и технологических карт, стандартов, а также ГОСТов на аналогичную продукцию).

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов в начале 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, тушеных, запеченных 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 рецептов; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

У мясных блюд в начале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

#### **Требования к кулинарной обработке.**

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся в пароконвектомате или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280° С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при 14- 20 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в пароконвектомате, духовом или жарочном шкафу при температуре 180- 200 °С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 20 мин. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи,

подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционную в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей в групповых ячейках.

#### **Что включает в себя контроль принципов ХАССП.**

Объектами производственного контроля принципов ХССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, помещения дошкольного учреждения, условия труда работников. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих здания. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (младший воспитатель, кухонный рабочий, повар).

#### **Контроль принципов ХАССП включает:**

- Наличие в учреждении ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных– правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.
- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.
- Контроль, за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологический заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья 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.

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

| № п/п | Наименование должностей                    |
|-------|--|
| 1.    | заведующий                                 |
| 2.    | повар                                      |
| 3.    | Кухонный рабочий                           |
| 4.    | Заместитель по АХР                         |
| 5.    | Старший воспитатель, методист, воспитатель |
| 6.    | Педагог-психолог                           |
| 7.    | Музыкальный руководитель                   |
| 8.    | Делопроизводитель                          |
| 9.    | Инструктор по физическому воспитанию       |
| 10.   | Младший воспитатель                        |



|     |   |
|-----|---|
| 11. | Уборщик помещений                                     |
| 12. | Главный бухгалтер, бухгалтер                          |
| 13. | Кладовщик   |
| 14. | Рабочий по ремонту и комплексному обслуживанию здания |
| 15. | Рабочий по стирке и ремонту одежды                    |

Количество работников: 31

| Наименование осмотров, обследование  | Кратность обследований   |
|--|--|
| Осмотр врача-терапевта   | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год  |
| Осмотр врача-психиатра   | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год  |
| Осмотр врача-нарколога   | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год  |
| Осмотр врача-дерматовенеролога   | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год  |
| Осмотр врача-оториноларинголога  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год  |
| Осмотр врача-стоматолога   | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год  |
| Осмотр врача-инфекциониста   | По рекомендации врачей-специалистов, участвующих в проведении предварительных и периодических медицинских осмотрах |
| Рентгенография грудной клетки  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год  |
| Исследование крови на ОРС  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год  |
| Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф | При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидемиологическим показаниям.  |
| Исследование на гельминтозы  | При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раза в год, либо по эпидемиологическим показаниям              |
| Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка   | При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидемиологическим показаниям                             |

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг; содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Кроме того работникам рекомендуется вакцинация: против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица старше 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа - ежегодно с 01 сентября по 01 декабря; COVID-19(при отсутствии противопоказаний).

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в год (повар, кухонный рабочий, завхоз, младшие воспитатели), остальные работник 1 раз в 2 года.

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

| № п/п     | Наименование мероприятий   | Периодичность        |
|-----------|--|----------------------|
| 1.        | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, оборудования помещений и соблюдения нормируемой концентрации при их использовании. Ведение «Журнала учета расходов моющих и дезинфицирующих средств».   | Постоянно            |
| 2.        | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведение профилактических прививок в соответствии с документированной процедурой по правилам личной гигиены и медосмотрам  | Постоянно            |
| 3.        | Выявление сотрудников с повреждениями кожных покровов, гнойничковыми заболеваниями кожи, порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление их на лечение и санацию. Ведение «Гигиенического журнала (сотрудники)» в т.ч. осмотра рук и кожных покровов на наличие гнойничковых заболеваний.   | Постоянно            |
| 4.        | Документальная и органолептическая проверка качества поступающей для реализации продукции, а также проверка правильности условий ее хранения использования в том числе:<br>- соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации (идентификация продукции).<br>- соответствия транспортной и потребительской тары, ее маркировки требованиям ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011.<br>- проверка органолептических показателей поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов с ведением «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции». | Постоянно            |
| <b>5.</b> | <b>Контроль за:</b>  | <b>Каждая партия</b> |
| 5.1.      | Условиями хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся с ведением «Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования» и «Журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал санитарного состояния холодильного оборудования»   | Постоянно            |
| 5.2.      | Обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов   | Постоянно            |
| 5.3.      | Строгим соблюдением технологии изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями нормативно-технической документации.  | Постоянно            |
| 6.        | Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с ведением журнала бракеража готовой продукции.  | Постоянно            |
| 7         | Подготовка сведений о пищевой ценности кулинарных изделий: содержание белков, жиров, углеводов, энергетической ценности (калорийность); составе кулинарных изделий (в том числе указание наименования пищевых добавок при их использовании).   | Постоянно            |
| 8         | Контроль, за работой инженерных сетей предприятия, исправностью холодильного, технологического оборудования и их своевременным ремонтом в соответствии с графиком планового обслуживания производственного оборудования и ведение журнала учета аварийных ситуаций на сетях водопровода, канализации, электроснабжения.  | Постоянно            |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 9  | Контроль, за регулярностью и качеством проведения генеральных уборок, санитарных дней, дезинсекции и дератизации на предприятиях с ведением графика проведения генеральных уборок, санитарных дней и оформления актов выполнения работ по дезинсекции и дератизации. | Генеральная уборка еженедельно   |
| 10 | Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции с учетом документированной процедуры по борьбе с вредителями.   | Постоянно  |
| 11 | Контроль, за обращением отходов, в т.ч. сбором, условиями хранения и сдачи на демеркуризацию отработанных ртутьсодержащих ламп (люминесцентных и бактерицидных)  | Постоянно  |
| 12 | Представление информации об организации и осуществлении на предприятии системы контроля ХАССП и результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области.  | По запросам  |
| 13 | Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору).              | В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений и по запросу |
| 14 | Проверка соблюдения требований нормативных документов, указанных в разделе 3.  | Постоянно  |

**7. Перечень мероприятий по производственному контролю и должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

| № п/п  | Объект контроля  | Периодичность                         | Параметры контроля  | Ответственный, за проведение контроля |
|--|--|---------------------------------------|---|---------------------------------------|
| <b>Требования к участку МБДОУ</b>  |  |                                       |   |                                       |
| 1  | Санитарное состояние групповых участков, малых форм, спортивной площадки                             | Ежедневно.<br>По мере выхода из строя | Контроль, за санитарным состоянием участков;<br>Ремонт и замена малых форм, спортивного оборудования, сооружений  | завхоз МБДОУ                          |
| 2  | Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение | Ежедневно                             |   | завхоз МБДОУ                          |
| <b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию помещений (здания)</b> |  |                                       |   |                                       |
| 1  | Состояние технических помещений  | 1 раз в год                           | Дератизация и дезинфекция подвальных помещений (заключение договоров);<br>Функционирование систем теплоснабжения (заключение договоров);<br>Функционирование системы водоснабжения, канализации (заключение договоров); | завхоз МБДОУ                          |

|   |   |                               |   |  |
|---|---|-------------------------------|---|--|
| 2   | Состояние отмостки, цоколя                                      | По необходимости              | Заявка на ремонтные работы (при необходимости)  | завхоз МБДОУ                                   |
| 3   | Внутренняя отделка помещений                                    | По необходимости              | Применение материалов, имеющие гигиенические сертификаты для использования в ДОУ (в период проведения текущего, капитального ремонта) ремонта   | завхоз МБДОУ                                   |
| 4   | Соблюдение теплового режима                                     | По необходимости              | Контроль за функционированием системы теплоснабжения, устранение неисправностей; Промывка отопительной системы; Проведение осмотра системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта | завхоз МБДОУ                                   |
| 5   | Соблюдение воздушного режима систем вентиляции                  | По необходимости              | Контроль за функционированием системы вентиляции (очистка и обработка вытяжных шахт); Проведение осмотра системы вентиляции   | завхоз МБДОУ                                   |
| 6   | Микроклимат, температура и относительная влажность в помещениях | Ежедневно                     | Соблюдение графика проветривания, температурного режима; Исследование микроклимата групповых и других помещений   | завхоз МБДОУ, старший воспитатель, воспитатели |
| 7   | Питьевая вода   | Ежедневно<br>По необходимости | Визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима; Техническое обслуживание фильтров   | завхоз МБДОУ, воспитатели                      |
| 8   | Естественное и искусственное освещение                          | Ежедневно<br>По необходимости | Контроль, за техническим обслуживанием электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп; контроль за утилизацией светодиодных ламп<br>Мытьё оконных стекол;                           | завхоз МБДОУ<br><br>Младшие воспитатели        |
| <b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b> |   |                               |   |  |
| 1   | Санитарное состояние игрушек и их обработка                     | 2 раза в день (- в группах)   | Контроль, за состоянием игрушек, игрового   | старший воспитатель,                           |

|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
|   |  | раннего<br>возраста.<br>1 раз в день -в<br>дошкольных<br>группах | оборудования, мытье<br>игрушек  | воспитатели                               |
| 2 | Детская мебель   | 2 раза в год   | Контроль после<br>проведения<br>антропометрических<br>обследований детей;<br>Контроль, за<br>расстановкой мебели                    | старший<br>воспитатель.                   |
| 3 | Санитарное состояние<br>ковровых изделий                       | Ежедневно<br><br>1 раз в год                                     | Визуальный контроль, за<br>санитарным состоянием<br>ковровых изделий;<br>Обработка ковров   | завхоз МБДОУ                              |
| 4 | Постельное белье,<br>полотенца                                 | Ежедневно<br><br>1 раз в неделю                                  | Визуальный контроль, за<br>санитарным состоянием;<br>Замена постельного<br>белья полотенец по<br>графику или по мере<br>загрязнения | завхоз МБДОУ,<br>машинист стирки<br>белья |
| 5 | Состояние<br>оборудования<br>спортивных и<br>музыкальных залов | Ежедневно<br>1 раз в год   | Визуальный контроль, за<br>санитарным состоянием;<br>Испытание<br>физкультурного<br>оборудования с<br>составлением акта             | завхоз МБДОУ,<br>старший<br>воспитатель   |

**Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения**

|   |  |  |   |                     |
|---|--|--|---|---------------------|
| 1 | Наличие графика<br>проведения<br>генеральных уборок<br>учреждения                        | Постоянно                                      | Графики проведения<br>генеральных уборок  | Заведующий<br>МБДОУ |
| 2 | Режим ежедневных<br>уборок всех помещений<br>МБДОУ                                       | Ежедневно                                      | Контроль, за<br>проведением<br>ежедневных уборок<br>помещений   | завхоз МБДОУ,       |
| 3 | Обеспечение моющими,<br>дезинфицирующими<br>средствами, уборочным<br>инвентарем, ветошью | Ежедневно                                      | Контроль, за наличием и<br>использованием   | завхоз МБДОУ        |
| 4 | Медицинский осмотр<br>сотрудников  | При<br>поступлении на<br>работу<br>1 раз в год | Контроль, за допуском к<br>работе и наличием<br>личных медицинских<br>книжек на каждого<br>сотрудника;<br>Контроль, за<br>своевременным<br>прохождением<br>медосмотра и внесением<br>результатов<br>медицинских<br>обследований и<br>лабораторных<br>исследований | Заведующий<br>МБДОУ |

**Санитарные требования к организации питания воспитанников**

|   |                           |         |               |                   |
|---|---------------------------|---------|---------------|-------------------|
| 1 | Наличие согласованного 10 | 1 раз в | Перед началом | Заведующий МБДОУ, |
|---|---------------------------|---------|---------------|-------------------|

|    |  |              |  |                               |
|----|--|--------------|--|-------------------------------|
|    | дневного меню на зимне-весенний и летне-осенний периоды  | полгода      | сезона   | повар                         |
| 2  | Профилактика дефицита йода   | Ежедневно    | Контроль, за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли   | повар                         |
| 3. | Витаминизация готовых блюд   | Ежедневно    | Проведение витаминизации третьего блюда; Использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, свежие фрукты, свежие овощи, зелень) | повар                         |
| 4  | Бракераж скоропортящейся пищевой продукции   | Ежедневно    | Контроль поступающих продуктов питания (внешний вид, сроки годности, сопроводительная документация) с заполнением журнала                                  | завхоз                        |
| 5  | Бракераж готовой пищевой продукции   | Ежедневно    | Контроль, за качеством готовой пищевой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества) с заполнением журнала                                      | Медицинская сестра            |
| 6  | Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств                  | Постоянно    | На каждую партию товара  | завхоз                        |
| 7  | Ведение и анализ накопительной ведомости   | Ежедневно    | Контроль, за ведением журнала  | Медицинская сестра, кладовщик |
| 8  | Отбор и хранение суточной пробы  | Ежедневно    | Контроль, за хранением   | повара                        |
| 9  | Контроль, за состоянием здоровья сотрудников пищеблока   | Ежедневно    | С заполнением журнала «Гигиенический журнал (сотрудники)»  | Медицинская сестра            |
| 10 | Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками пищеблока и | 1 раза в год | Контроль, за своевременной сдачей гигиенической аттестации   | Заведующий МБДОУ              |

|    |   |           |   |  |
|----|---|-----------|---|--|
|    | лицами, участвующие в раздаче пищи детям  |           |   |  |
| 11 | Организация ежедневных «утренних фильтров» с обязательной термометрией.   | ежедневно | Контроль, за соблюдением «утренних фильтров»          | Врач-педиатр<br>медицинская сестра,<br>воспитатели             |
| 12 | термометрия, бесконтактными инфракрасными термометрами  | ежедневно | Контроль с регистрацией сотрудников МБДОУ в журнале   | Врач-педиатр<br>медицинская сестра,<br>дежурный администратор. |
| 13 | организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа | постоянно | Контроль, за соблюдением                              | Завхоз МБДОУ,  |
| 14 | Наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук  | постоянно | Контроль, за соблюдением                              | Завхоз МБДОУ,  |
| 15 | Мытье кухонной посуды и кухонных приборов ручным способом с обработкой кухонной посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению  | постоянно | Контроль, за соблюдением правил                       | завхоз МБДОУ,<br>повар, Заведующий МБДОУ.                      |
| 16 | В групповых помещениях мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах в соответствии с инструкциями по их использованию. При неблагоприятной эпидемиологической обстановке(карантин) с предварительной обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.                       | постоянно | Контроль, за соблюдением                              | Заведующий МБДОУ,<br>завхоз МБДОУ.                             |
| 17 | Проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств, при  | ежедневно | Контроль, за проведением влажной уборки с применением | завхоз МБДОУ.  |

|    |   |           |   |  |
|----|---|-----------|---|--|
|    | использовании музыкального или спортивного зала после каждого посещения   |           | дезинфицирующих средств.  |  |
| 18 | Обработка игрушек и игрового и иного оборудования ежедневно с применением дезинфицирующих средств   | ежедневно | Контроль, за обработкой игрушек и игрового и иного оборудования ежедневно с применением дезинфицирующих средств               | Старший воспитатель  |
| 19 | Ведение журнала регистрации лиц с температурой тела выше 37°C.  | постоянно | Ведение журнала   | Врач-педиатр<br>медицинская сестра,<br>дежурный<br>администратор.  |
| 20 | Наличием кожных антисептиков на входах в здание, в раздевальных каждой группы, туалетных для детей и сотрудников  | постоянно | Контроль, за наличием кожных антисептиков на входах в здание, в раздевальных каждой группы, туалетных для детей и сотрудников | завхоз МБДОУ   |
| 21 | Обеззараживание воздуха в групповых (только игровые комнаты), спортивном зале, актовом зале, помещениях пищеблока в соответствии с графиками обеззараживания воздуха с помощью рециркуляторов, бактерицидных облучателей, продолжительность обеззараживания | постоянно | Контроль, за работой рециркуляторов и соблюдением графика обеззараживания воздуха   | завхоз МБДОУ   |
| 22 | Ведение журналов обеззараживания воздуха  | постоянно | Контроль, за ведением журнала обеззараживания воздуха   | Завхоз МБДОУ,<br>старший воспитатель                               |
| 23 | Журнал периодичности смены масок сотрудниками   | постоянно | Заполнение журнала периодичности смены масок сотрудниками   | Уполномоченный по охране труда МБДОУ,<br>дежурный<br>администратор |

Необходимые изменения, дополнения в Программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях

#### **8. Функции ответственных, за осуществление производственного контроля.**

- Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками требований санитарных правил.
- Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню.



- Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- Информировать соответствующие надзорные органы о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения воспитанниками и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- Контролировать выполнение предписаний надзорных органов и своевременно отчитываться, об их исполнении.

**9. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания:**

- изготавливаемые и реализуемые блюда;
- технологический процесс изготовления, реализации и хранения продукции;
- распределительная система питьевого снабжения.

| <b>Вид производственного контроля</b>   | <b>Объект производственного контроля</b> | <b>Определяемые показатели</b>  | <b>Периодичность производственного контроля</b>   |
|---|--|---|---|
| Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции | Сырье и пищевая продукция                | - соответствия видов и наименования поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;<br>-соответствия принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;<br>-соответствия упаковки и маркировки товара требованиям действующих Технических регламентов Таможенного союза ТР. ТС 005/2011 и ТР. ТС 22/2011 (объем информации, наличие текста на русском языке) | Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов с ведением журналов бракеража продовольственного сырья |
| Контроль на этапе технологических процессов изготовления кулинарных изделий                 | Процессы приготовления                   | - качество обработки сырья и изготовления полуфабрикатов;<br>-соблюдение температурно-временного режима изготовления блюд;<br>-контроль достаточности термической обработки;  | Ежедневно   |
| Контроль готовой продукции собственного изготовления  | готовые блюда                            | Органолептические показатели  | Ежедневно. Каждый вид блюда, кулинарного изделия с ведением журнала бракеража готовой пищевой продукции     |
| Санитарно-эпидемиологический режим  | Инвентарь, оборудование, кухонная и      | Санитарное состояние согласно СанПин  | ежедневно   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | столовая посуда, руки, санитарная одежда персонала, обеззараживание воздуха, игровое оборудование, помещения дошкольного учреждения. |   |   |
| Распределительная система питьевого водоснабжения | Вода питьевая  | Органолептические.  | ежедневно   |
| Производственная среда                            | Условия труда на рабочем месте   | Физические факторы:<br>-микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха);<br>-освещенность, шум; | при специальной оценке условий труда<br>1 раз в 5 лет |

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

### 10.1. Ведение учетной документации предусмотренной системой ХАССП:

- Нормы потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Накопительная ведомость;
- Журнал аварийных ситуаций на инженерных сетях водопровода, канализации, электроснабжения;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал контроля выдачи питьевой воды;
- График санитарной уборки помещений МБДОУ, прогулочных веранд и игрового уличного оборудования с целью профилактики инфекционных и вирусных заболеваний, COVID-19.

10.2. Документы, подтверждающие безопасность и качество реализуемой продукции;

10.3. Личные медицинские книжки работников;

10.4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз ТБО, дератизация, дезинсекция, дезинфекция).

## 11. Требования безопасности изготавливаемой продукции

Пищевая продукция, находящаяся в обращении на территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

Материалы, используемые для изготовления упаковки изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 005/2011.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в соответствии с ТР. ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

11.1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

- 11.2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 11.3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовление) в программах производственного контроля;
- 11.4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым сырьем), технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля;
- 11.5. Проведение контроля, за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающим производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящих технических условий и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 11.6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 11.7. Соблюдение условий хранения пищевой продукции;
- 11.8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- 11.9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- 11.10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 11.11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающие соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленными техническими регламентами и/или техническими регламентами таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

## **12. Перечень должностей работников учреждения, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке**

| №п./п. | Должность                            | Периодичность прохождения обязательных медицинских осмотров | Периодичность прохождения обязательной гигиенической подготовки |
|--------|--------------------------------------|---|---|
| 1.     | Заведующий МБДОУ                     | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 2.     | Заведующая по АХР                    | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в год   |
| 3.     | Старший воспитатель                  | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 4.     | Воспитатель                          | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 5.     | Делопроизводитель                    | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 6.     | Педагог-психолог                     | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 7.     | Музыкальный руководитель             | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 8.     | Инструктор по физическому воспитанию | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 9.     | Машинист по стирке белья             | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 10.    | Главный бухгалтер                    | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 11.    | бухгалтер                            | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 12.    | делопроизводитель                    | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 13.    | Младший воспитатель                  | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в год   |
| 14.    | Уборщик служебных помещений          | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в 2 года  |
| 15.    | Повар                                | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в год   |
| 16.    | Кухонный рабочий                     | 1 раз в год и при поступлении                               | 1 раз в год   |

### **13. Перечень осуществляемых образовательным учреждением услуг, предоставляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

МБДОУ № 75 осуществляет свою образовательную, финансово-хозяйственную деятельность в соответствии с Конституцией Российской Федерации. Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказом Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013 г. № 1014, «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования». Законодательством Российской Федерации, другими нормативными актами Российской Федерации, Коллективным договором, Уставом.

МБДОУ осуществляет следующие **основные виды деятельности**:

- образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования;
- присмотр и уход за детьми, включающий в себя комплекс мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, обеспечению соблюдения ими личной гигиены и режима дня;
- медицинское обслуживание воспитанников в МБДОУ обеспечивается медицинским персоналом: врачом-педиатром, медицинской сестрой МБУЗ «Городская детская поликлиника № 1. Медицинские услуги оказываются бесплатно.

Работники МБДОУ периодически проходят медицинское обследование. Частота медицинских осмотров (обследований) установлена действующим законодательством РФ. За счет средств Областного и муниципального (местного) бюджета.

Организация питания в МБДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение;

- продукты питания приобретаются в соответствии с заключенными муниципальными контрактами по итогам муниципальных торгов, при наличии предъявления Поставщиками сертификата качества на товары и разрешения служб санитарно-эпидемиологического надзора за их использованием в дошкольных учреждениях;
- МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в саду по нормам, утвержденным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
- питание детей в МБДОУ осуществляется в соответствии с десятидневным меню, утвержденным руководителем.
- Контроль, за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на ответственного по организации питания.

### **14. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды**

14.1. Обязательные медицинские осмотры должностных лиц и работников МБДОУ

14.1.1. Обеспечение заведующим МБДОУ, условий необходимых для своевременного прохождения медицинских осмотров,

14.1.2. прохождение должностными лицами и работниками МБДОУ медицинских осмотров (при поступлении на работу),

14.1.3. контроль со стороны заведующего за наличием санитарных книжек должностных лиц с данными о прохождении медицинских осмотров.

14.2. Профилактические прививки, проводимые в соответствии с законодательством Российской Федерации.

14.3. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация:

14.3.1. обеспечение условий для проведения гигиенического воспитания и обучения должностных лиц и работников, направленных на повышение санитарной культуры профилактики заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни,

14.3.2. соблюдение сроков прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- 14.4. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.
- 14.5. Выполнение требований к условиям пребывания в МБДОУ в пределах компетенций:
- 14.5.1. к участку;
- 14.5.2. к зданию, в т.ч. к площадям, к внутренней отделке помещений и оборудованию;
- 14.5.3. к воздушно-тепловому режиму;
- 14.5.4. к естественному и искусственному освещению;
- 14.5.5. к отоплению и вентиляции;
- 14.5.6. к водоснабжению и канализации;
- 14.5.7. к оборудованию помещений.
- 14.6. Выполнение требований к режиму дня.
- 14.7. Выполнение гигиенических требований к организации физического воспитания и оздоровительных мероприятий.
- 14.8. Выполнение требований к организации питания.
- 14.9. Поддержание оптимального состояния окружающей среды
- 14.9.1. при организации питания детей:
- 14.9.1.1. соблюдение калорийности, выхода блюд и соответствие блюд рецептуре;
- 14.9.1.4. наличие йода в соли.
- 14.9.1.5. соблюдение питьевого режима в соответствии с требованиями СанПин.
- 14.10. Выполнение требований к санитарному состоянию и содержанию МБДОУ.
- 14.11. Выполнение медицинским персоналом основных мероприятий согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 14.12. Обеспечение персонала спецодеждой.
- 14.13. Контроль, за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых продуктов, материалов, дезинфицирующих средств.
- 14.14. Своевременное информирование населения, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

### **15. Порядок усиленного контроля при реализации продукции**

- 15.1. Усиленный контроль реализации продукции:
- для поставщиков сырья;
  - при нарушениях в работе исправности оборудования, авариях и/или проведении ремонтных работ;
  - при возникновении нештатных ситуаций.
- 15.2. Переход к режиму усиленного контроля предполагает:
- увеличение числа контролируемых показателей;
  - расширение спектра контролируемых показателей;

### **16. Порядок отзыва переработки, утилизации и уничтожения продукции**

16.1. Отзыв продукции осуществляется в случае выявления несоответствия ее качества и безопасности требованиям нормативных актов.

Опасной признается продукция:

- не соответствующая требованиям нормативных и технических документов: ТР. ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ, ТУ (на продукцию конкретного наименования);
- имеющая явные признаки недоброкачества, проявляющиеся в изменении их внешнего вида, цвета, вкуса и запаха;
- имеющая истекший срок годности;
- хранящаяся с нарушением установленных режимов.

16.2. Некачественная продукция подлежит возврату поставщику.

16.3. Ответственность за использование или уничтожение некачественной продукции возлагается на поставщика.

16.4. Продукция, запрещенная государственными органами контроля (надзора), для употребления в пищу или продукция, снятая специалистами предприятия в порядке производственного контроля, не может быть использована

**Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения**

- Аварийных ситуаций на инженерных сетях;
- Повреждение энергетического оборудования;
- Мероприятия при угрозе возникновения стихийных бедствий;
- Отключение электроэнергии и тепловодоснабжения.