

СОГЛАСОВАНО

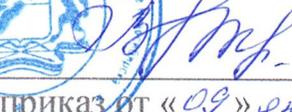
УТВЕРЖДАЮ

Первичная
профсоюзная организация
МКДОУ д/с № 14

Председатель ППО
 Е.В. Еремеева
протокол № 18
от « 09 » января 2023 г.



Заведующий муниципального казенного
дошкольного образовательного
учреждения города Новосибирска
«Детский сад № 14 «Алёнка»

 В.В. Тимофеева
приказ от « 09 » января 2023 г.
№ 1 - од

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
над соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с
применением принципов ХАССП
в муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении города Новосибирска
«Детский сад № 14 «Алёнка»

Новосибирск, 2023

1. Введение

Программа производственного контроля - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 14 «Алёнка» (далее – ДООУ).

2. Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением, а также обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

3. Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и
- питьевой воды;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

4. Объекты производственного контроля:

- производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование,

транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

5. В программу включены:

5.1. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по проведению производственного контроля.

5.2. Объекты и график производственного контроля.

5.3. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

5.4. Перечень мероприятий и должностных лиц, на которых возложены функции производственного контроля.

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

5.6. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля.

5.7. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование или согласование Управлением Роспотребнадзора.

5.8. Особенности организации производственного контроля применением принципов ХАССП.

5.9. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), а именно организации производственного контроля в ДОУ.

5.10. Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

6. Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- заведующий ДОУ,
- старший воспитатель,
- заведующий хозяйством,
- председатель ППО,
- кладовщик,
- специалист по охране труда,
- калькулятор.

7. **Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

8. **Надзор** за организацией и проведением производственного контроля в ДОО осуществляется Управлением Роспотребнадзора.

9. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОО, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

10. Паспорт юридического лица

Полное наименование в соответствии с уставом: муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 14 «Алёнка»

Адрес юридический: 630061, г. Новосибирск, ул. Тюленина, д. 1/1.

Адрес фактический: 630061, г. Новосибирск, Калининский район, ул. Тюленина, д. 1/1.

Телефон: 8 (383) 270-89-72

Официальный сайт ДОО <https://ds14nsk.edusite.ru/>

e-mail: ds_14@edu54.ru

Год ввода в эксплуатацию: 1991.

Режим работы: пятидневная неделя, 12 часовое пребывание: с 7.00-19.00

Учредителем ДОО является: муниципальное образование город Новосибирск. В соответствии с Уставом города Новосибирска функции и полномочия учредителя в отношении Учреждения осуществляет мэрия города Новосибирска.

– Свидетельство о постановке на учет юридического лица в налоговом органе Серия: 54 № 004534035, дата постановки: 01.06.1999 г. ИНН: 5410130154

– Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц Серия: 54 № 004557095 дата постановки: 18.04.2012 г. Выдано: межрайонная Инспекция Федеральной налоговой службы № 16 по Новосибирской области, ОГРН: 1025403909816.

– Свидетельство о государственной регистрации права на оперативное управление от «12» февраля 2009 г. № 54 АГ 534754 подтверждающее закрепление за организацией собственности учредителя (на правах оперативного пользования или передаче в собственность образовательному учреждению);

– Свидетельство о государственной регистрации права от «12» ноября 2009 г. № 54 АГ 784406 на пользование земельным участком, на котором размещена организация (за исключением зданий, арендуемых организацией)

– Лицензия на право ведения образовательной деятельности, дата предоставления лицензии «22» февраля 2022 г., регистрационный номер 12434, Министерство образования Новосибирской области

11. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по проведению производственного контроля

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (редакция, действующая с 31 октября 2021 года) (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)	№ 52-ФЗ
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 10 июля 2020 года)	ТР ТС 033/2013.
Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	№ 15-ФЗ от 23.02.2013
Федеральный закон от 26.12.08 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля»	№ 294-ФЗ от 26.12.2008 г.
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года)	ТР ТС 021/2011
Федеральный закон №157 от 17 сентября 1998 года «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	№ 157-ФЗ от 17.09.1998г
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст. 1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст. 10, ст. 11, ст. 12, ст. 13) (с изменениями на 28 апреля 2017 года)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 (ст.1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст. 7) (с изменениями на 17 марта 2017 года)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Постановление от 28 сентября 2020 года № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	СП 2.4.3648-20

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Постановление от 30 июня 2020 года № 16 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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 новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с изменениями на 2 ноября 2021 года)	СП 3.1/2.4.3598-20
Постановление от 27 октября 2020 года № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ № 2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
«Приказ Министерства здравоохранения РФ "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»	№ 29н от 28 января 2021 г.
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.107801)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	СанПиН 1.2.3685-21
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. № 40 "Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"	СП 2.2.3670-20 с 01.01.2021 до 01.01.2027
Постановление от 28 января 2021 года № 4 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (дезинсекция, дезинфекция, дератизация)	СанПиН 3.3686-21
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01
Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	СанПиН 2.1.3684-21

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Методические рекомендации МР 3.1.0170-20 "Эпидемиология и профилактика COVID-19"	Главный государственный санитарный врач РФ 30.03.2020
Инструкция о порядке проведения дезинфекционных мероприятий в целях профилактики новой коронавирусной инфекции в офисных помещениях организаций, временно приостановивших деятельность, или сотрудники которых перешли на дистанционную форму работы	Роспотребнадзор (письмо от 27.03.2020 № 02/5210-2020-24)
Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций	Роспотребнадзор (письмо от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32)
Постановление от 28 января 2021 года № 2 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (освещение)	СанПиН 1.2.3685-21
Приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1 (с изменениями на 3 февраля 2021 года)	№ 125- н от 21 марта 2014г
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный № 01/8577-ДК)	№ 51н от 31.01.2011

12. Реализация Программы производственного контроля в ДОУ закрепляется следующими документами:

- Договор на дератизацию, дезинсекцию помещений.
- Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
- Договор по утилизации отходов 4 класса опасности (ртутные лампы).
- Договор на безвозмездное предоставление помещений для осуществления медицинской деятельности с Детской поликлиникой ГБУЗ НСО «Городская поликлиника № 29».
- Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников.
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

13. Объекты производственного контроля

Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований и т.п.	Форма учета
Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	Соответствие видов и наименований поступающей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации: -Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 51074-2003	журнал входного контроля
Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Контроль: На этапах технологического процесса; Готовой продукции: - органолептические показатели; Контроль воды питьевой: - органолептические, показатели	Ежедневно, каждый вид блюда	СанПиН 2.3.2.1078-01; нормативная и техническая документация; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21	бракеражный журнал
Контроль на этапе хранения		Инструментальный контроль (температура, влажность)	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	температурного режима холодильного оборудования

Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	по необходимости	СанПиН 1.1.1058-01	Журнал учета лабораторного контроля
------------------------------------	---	---	------------------	--------------------	-------------------------------------

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДООУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01).

14. Перечень мероприятий и должностных лиц, на которых возложены функции производственного контроля.

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в 3 месяца	заведующий хозяйством	Журнал функционального осмотра игрового оборудования
Проверка качества уборки участка	ежедневно	заведующий хозяйством	Журнал визуального осмотра
Проверка санитарного состояния тентовых навесов	ежедневно апрель - октябрь	заведующий хозяйством	Журнал визуального осмотра
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за соблюдением температурного режима	при пониженной температуре воздуха на улице	заведующий хозяйством	Журнал температурного режима (оперативный журнал)
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	техник	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	заведующий хозяйством, калькулятор	Журнал для записи санитарного состояния учреждения
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	старший воспитатель	Журнал производственного контроля

Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	заведующий хозяйством, калькулятор	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	ежедневно	калькулятор	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раз в месяц	старший воспитатель, калькулятор	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	ежедневно	бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
Контроль за состоянием поступающих продуктов	ежедневно	кладовщик, калькулятор	Журнал бракеража сырой продукции, Журнал входного контроля
	1 раз в месяц	заведующий, заведующий хозяйством, бухгалтер	Карты оперативного контроля
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	ежедневно	кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
	1 раз в месяц	заведующий, заведующий хозяйством, бухгалтер	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников и морозильной камеры	ежедневно	кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима, влажности в холодильниках и	1 раз в месяц	заведующий, заведующий хозяйством, бухгалтер	Карты оперативного контроля

складе			
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	в прививочный сезон	заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	заведующий	Карты оперативного контроля (утренний фильтр)
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	старший воспитатель	Карты оперативного контроля

15. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека

15.1. Осуществление производственного лабораторного контроля за условиями труда работающих (специальная оценка условий труда);

15.2. Санитарно-бытовое обеспечение работающих;

15.3. Обеспечение работающих спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами;

15.4. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населению;

15.5. Внедрение и поддержание в рабочем состоянии системы безопасности пищевой продукции.

16. Перечень основных документов, за наличием которых необходимо осуществлять контроль:

16.1. Акт заключительной комиссии по итогам периодических медицинских осмотров;

- 16.2. Протоколы лабораторно-инструментальных замеров;
- 16.3. Журнал учета мероприятий по контролю.

17. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам (список прилагается – приложение 1):

- 17.1. Административный персонал - 2
- 17.2. Педагогический персонал - 33
- 17.3. Младшие воспитатели - 13
- 17.4. Прочий персонал - 26

18. Работники, подлежащие профессиональной гигиенической подготовке (список прилагается – приложение 1).

- 18.1. Административный персонал - 2
- 18.2. Педагогический персонал - 33
- 18.3. Младшие воспитатели - 13
- 18.4. Прочий персонал - 26

19. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

- 19.1. Журнал учёта мероприятий по контролю.
- 19.2. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (входного контроля)
- 19.3. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- 19.4. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- 19.5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 19.6. Журнал учета лабораторного контроля
- 19.7. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
- 19.8. Журнал здоровья персонала пищеблока.
- 19.9. Личные медицинские книжки каждого работника
- 19.10. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- 19.11. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 19.12. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 19.13. Журнал учета температуры в холодильниках
- 19.14. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 19.15. Журнал учета дезинфекции и дератизации
- 19.16. Журнал контроля санитарного состояния учреждения
- 19.17. Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок.
- 19.18. Журнал учёта инфекционных заболеваний.

- 19.19. Журнал учёта профилактических прививок.
- 19.20. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
- 19.21. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
- 19.22. Журнал осмотра детей на педикулёз/чесотку.
- 19.23. Журнал учёта текущей заболеваемости.
- 19.24. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
- 19.25. Накопительная ведомость по анализу питания.

20. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека (перечень прилагается – приложение 2).

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.

21. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование или согласование с ТО Управлением Роспотребнадзора.

- 21.1. Долговременное отключение электроэнергии (свыше 4 часов).
- 21.2. Короткое замыкание электропроводки, приводящее к пожару.
- 21.3. Крупный порыв труб отопления, горячего, холодного водоснабжения, канализации.
- 21.4. Срыв графика вывоза мусора.
- 21.5. Проведение ремонтных работ с реконструкцией.
- 21.6. Выход из строя технологического оборудования (теплового, холодильного, стерилизационного и др.).
- 21.7. Внедрение новых технологий, изменений лицензионной деятельности.

21.8. Наличие скопления грызунов, бездомных животных (собак, кошек), как потенциальных источников инфекции.

21.9. Регистрация групповых заболеваний среди детей и персонала, редких и особо- опасных инфекций.

21.10. Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.

При возникновении информируются органы местного самоуправления, Управление Роспотребнадзора.

22. Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- ✓ требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- ✓ требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- ✓ данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- ✓ перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)
- ✓ параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции;
- ✓ параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- ✓ предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- ✓ порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- ✓ установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 23 настоящей части, от установленных предельных значений;
- ✓ периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- ✓ периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ✓ меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- ✓ требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

23. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

23.1. Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

- Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую ДООУ и последующей передаче на пищеблок.
- Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях.
- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов.

Хранение поступающего пищевого сырья - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДООУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных заведующим Учреждения перспективном меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

- сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

23.2. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции - пищевая продукция в ДООУ не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не

менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

24. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

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

24.2. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

25. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений.

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

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

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

26. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках:

27. Документация программы ХАССП должна включать:

- ✓ политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- ✓ информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой ДОУ);
- ✓ информацию о производстве;
- ✓ перечень регистрационно-учетной документации.

Приложение _____
к Программе производственного контроля
от _____

Список контингента лиц, подлежащих прохождению предварительного и периодического медицинского осмотра (обследования), гигиеническому обучению

№ п/п	Наименование должности, профессии	Наименование опасного или вредного производственного фактора	Кол-во работающих (чел.)	Периодичность осмотра	Периодичность обучения
1.	Бухгалтер	-	1	Ежегодно	1 раз в 2 года
2.	Воспитатель	-	22	1	1 раз в 2 года
3.	Вахтер	-	2	1	1 раз в 2 года
4.	Главный бухгалтер	-	1	1	1 раз в 2 года
5.	Делопроизводитель	-	1	1	1 раз в 2 года
6.	Заведующий	-	1	1	1 раз в 2 года
7.	Заведующий хозяйством	-	1	1	1 раз в 2 года
8.	Инструктор по физической культуре	-	2	1	1 раз в 2 года
9.	Кастелянша	-	1	1	1 раз в 2 года
10.	Кладовщик	-	1	1	Ежегодно
11.	Кухонный рабочий	-	2	1	Ежегодно
12.	Машинист по стирке и ремонту одежды	-	2	1	1 раз в 2 года
13.	Медсестра бассейна	-	1	1	1 раз в 2 года
14.	Младший воспитатель	-	13	1	Ежегодно
15.	Музыкальный руководитель	-	1	1	1 раз в 2 года
16.	Педагог-психолог	-	1	1	1 раз в 2 года
17.	Педагог дополнительного образования	-	1	1	1 раз в 2 года
18.	Повар	Параметры микроклимата Тяжесть трудового процесса	2	1	Ежегодно

19.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	-	2	1	1 раз в 2 года
20.	Слесарь-электрик	-	1	1	1 раз в 2 года
21.	Специалист по охране труда	-	1	1	1 раз в 2 года
22.	Старший воспитатель	-	1	1	1 раз в 2 года
23.	Сторож	-	4	1	1 раз в 2 года
24.	Техник	-	1	1	1 раз в 2 года
25.	Уборщик служебных помещений	-	2	1	1 раз в 2 года
26.	Уборщик территории	-	1	1	1 раз в 2 года
27.	Учитель-дефектолог	-	1	1	1 раз в 2 года
28.	Учитель-логопед	-	4	1	1 раз в 2 года
		Итого работающих	74		

Приложение № 2
к Программе производственного контроля
от _____

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях; с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах; с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов)	СП 3.1.7.2615- 10, МУ 3.1.1.2438- 09	
7	Качество питьевой воды	Микробиол огические исследовани я	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабж ения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, мясном, горячем (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторн ых методов производст венного контроля
8	Санитарно -бактериол огическое исследован ие пищевой продукции	Микробиол огические исследовани я проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторн ых методов производст венного контроля
		Калорийнос ть, выход блюд и соответстви е химическог о состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминиза ции блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

Приложение № 3
к Программе производственного контроля
от _____

Кратность и объём лабораторно-инструментальных исследований в бассейне по СанПиН 2.1.3678-20 6 раздел «Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению услуг в области спорта, организации досуга и развлечений»

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Исполнитель
1	Лабораторный контроль за качеством воды в чаше бассейна (не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 см и на глубине 25-30 см от поверхности зеркала воды)	Органолептические показатели - (мутность, цветность, запах)	1 раз в сутки	Медицинская сестра бассейна
		Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк)	2 раза в месяц	ФБУ «Новосибирский ЦСМ»
2	Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	Параметры микроклимата - температура воздуха в зале ванны бассейна	1 раз в сутки	Медицинская сестра бассейна
		температура воздуха в остальных помещениях	2 раза в год	Медицинская сестра бассейна
		уровни искусственной освещенности	1 раз в год	Медицинская сестра бассейна
3	Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений	Смывы с оборудования и инвентаря (наличие ОКБ, яйца гельминтов)	1 раз в квартал	ФБУ «Новосибирский ЦСМ»