

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ «Детский сад №320»  
г.о.Самара  
Каримова И.Р.  
приказ № 89 от 24.12.2021

Программа (план ) производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в  
МБДОУ «Детский сад №320» г.о.Самара

## ***СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ (ПЛАНА) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.***

- 1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА.*
- 2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.*
- 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ.*
- 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.*
- 5. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА.*
- 6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.*
- 7. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ. ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА ДП СМБПП 03-2021 «Выбор мероприятий по управлению опасностями»*
- 8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.*
- 9. САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ: ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.*
- 10. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.*

## **1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА**

Полное и сокращенное наименование:

*муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 320» городского округа Самара (МБДОУ «Детский сад № 320» г.о. Самара)*

Тип объекта:

*образовательная организация*

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

*1) образовательная:*

- дошкольное образование;*
- дополнительное образование детей и взрослых;*

*2) медицинская:*

- по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: сестринскому делу в педиатрии; при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: организации здравоохранения и общественному здоровью.*

Юридический адрес:

*443117, г. Самара, ул. Партизанская 236*

Фактический адрес:

*443117, г. Самара, ул. Партизанская 236*

**Характеристика здания**

Тип строения

*отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом*

Площадь

## Характеристика инженерных систем

Освещение

*естественное и искусственное*

Система вентиляции

*естественная, приточно-вытяжная*

Система отопления

*централизованная*

Система водоснабжения

*горячая и холодная, централизованные*

Система канализации

*централизованная*

**Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции оборудованы:**

- средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;
- естественным или искусственным освещением.
- шкафами для рабочей одежды перед входом в помещение, оснащенного раковиной для мытья рук;
  - раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук.

Во всех помещениях лампы в защитной арматуре. Система отопления централизованная, от городских сетей. Система водоснабжения — централизованное холодное и горячее водоснабжение от городских сетей. Система вентиляции естественная, приточно-вытяжная с механическим побуждением. Каждая группа помещений оборудована вентиляционными устройствами.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Штат сотрудников всего – 28 человек, из них подлежит медицинскому осмотру – 28 человек.

Штат сотрудников пищеблока – 2 человек, из них подлежит медицинскому осмотру – 2 человек.

Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий.

Помещения пищеблока включают в себя складскую группу, холодный и горячий цеха. Складские помещения, холодильные и морозильные камеры для хранения разных видов сырья и полуфабрикатов, нескоропортящихся продуктов,

напитков, оснащённых термометром, гигрометром. На складе размещается необходимое количество товара в связи с краткосрочным хранением. Складское помещение оборудовано металлическими стеллажами, весовым оборудованием. Отделка потолка, стен выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Зона получения и хранения сырья содержится в условиях, отвечающих отраслевым ветеринарно-санитарным и санитарным нормам и правилам. Сырьё хранится при соответствующей температуре и относительной влажности отдельно от готовой продукции

Производство пищеблока оснащено необходимым оборудованием и инвентарём.

Помещения обрабатываются рециркулятором бактерицидным закрытого типа. Стены отделаны керамической плиткой.

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;
- предупреждение и минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства;
- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;
- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- необходимое пространство для осуществления технологических операций;
- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

Помещения, в котором осуществляется производство (изготовление) продукции общественного питания, соответствуют следующим требованиям:

- поверхности полов выполнены из керамической плитки, доступной для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции.
- поверхности стен выполнены из керамической плитки, которую можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;
- потолки побелены;
- открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;
- двери производственных помещений гладкие, выполнены из неабсорбирующих материалов.
- открывание дверей проводится наружу из производственных помещений.

Ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях не проводится.

Личные вещи и производственная (специальная) одежда и обувь персонала храниться в шкафу

Моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования хранятся в специально отведенном месте.

### **Показатели эффективности производственного контроля качества и безопасности:**

На пищеблоке предусмотрены Показатели эффективности производственного контроля качества и безопасности:

- приготовление и реализация качественной и безопасной продукции;
- отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений - мониторинг;
- улучшение санитарно-технического состояния помещений;
- отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований;
- уменьшение объема несоответствующей продукции.

## **Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции:**

Поставка сырья, продуктов, выпечки осуществляется транспортом поставщика.

Сырье, продукты требующие специального температурного режима транспортируют автомобилями рефрижераторного типа с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Транспортные средства, используемые для перевозки сырья и полуфабрикатов, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Водители транспортных средств имеют личные медицинские книжки и своевременно проходят медицинские осмотры.

При транспортировке пищевых продуктов строго соблюдаются правила их последовательной укладки, исключаящие контакт сырой и готовой продукции, загрязнения продуктов при погрузке и выгрузке.

## **Прослеживаемость пищевой продукции:**

Прослеживаемость продукции общественного питания обеспечивается маркированием полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой продукции.

## **Маркировка:**

Информация на маркировочных этикетках/ярлыках указана четко, разборчиво и полностью читаемая. Используется материалы для маркировки и способы маркировки с учетом условий эксплуатации конкретной маркировки, исключаящие размывание и стирание надписи в условиях повышенной влажности / температуры.

Весь персонал предприятия осуществляет постоянный мониторинг сырья, материалов, компонентов, полуфабрикатов и продукции, находящихся на предприятии, на предмет наличия маркировочных этикеток/ярлыков, и при обнаружении несоответствия незамедлительно информирует ответственных лиц и изолирует немаркированный (неверно маркированный) материал до его идентификации.

При реализации продукции в накладной прописывается дата, время изготовления, ответственное лицо, срок и условия хранения.

Маркировка потребительской упаковки должна содержать следующие сведения:

- наименование полуфабриката;
- термическое состояние (охлажденное, замороженное);
- состав продукта;
- масса нетто;
- пищевая и энергетическая ценность;
- дата и час изготовления;
- дата и час упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование и местонахождение изготовителя продукции (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- штриховой код продукции (при наличии);
- обозначение стандарта;

- информацию о подтверждении соответствия.

Транспортная маркировка должна содержать:

- наименование полуфабриката;
- наименование и местонахождение изготовителя продукции (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто и брутто товарной единицы транспортной упаковки;
- количество потребительской упаковки в единице транспортной тары;
- условия транспортирования;
- условия хранения;
- срок годности;
- дата и час изготовления;
- дата и час упаковывания;
- обозначение стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

### **Упаковка:**

Упаковочные материалы, контактирующие с полуфабрикатами, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и обеспечивать безопасность и сохранение потребительских свойств продукции в течение срока ее годности. Защитные свойства должны обеспечить сохранность продукта с момента упаковки до момента потребления. Они предусматривают защиту продукта от механических, физических,

химических, климатических, биологических воздействий и предотвращают изменения продукта сверх установленных нормативов.

В качестве упаковки используют многослойные пакеты, пакеты их толстого полиэтилена и другие упаковочные материалы, разрешенные к применению в установленном порядке.

В качестве транспортной тары используют:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142-2014;
- многооборотные полимерные ящики по ГОСТ Р 51289-99.

Ящики из гофрированного картона выстилают полимерными пленками, пергаментом, подпергаментом, целлофаном или оберточной бумагой. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Обработка оборотной тары производится согласно инструкции.

В каждую единицу транспортной упаковки укладывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния, одного вида упаковки и одного срока годности.

Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами согласно действующим нормативно-правовым актам.

## ***2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.***

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления».
3. Федеральный закон № 2300-1 от 07.02.1992г «О защите прав потребителей» редакция от 18.07.2011г.
4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон № 3 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О радиационной безопасности населения". Федеральный закон № 96 - ФЗ от 04.05.1999 г. " Об охране атмосферного воздуха ".
6. Федеральный закон №89 - ФЗ от 24.06.1998 г. " Об отходах производства и потребления".
7. Федеральный закон № 181 - ФЗ от 17.07.1999 г. " Об основах охраны труда в Российской Федерации".
8. Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О защите прав потребителей ".
9. Федеральный закон № 116 - ФЗ от 21.07.1997 г. «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
10. Федеральный закон № 174 - ФЗ " Об экологической экспертизе".
11. Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании»
12. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 01 " О ветеринарии". Водный Кодекс Российской Федерации от 16.11.1995 г. 167 - ФЗ.
13. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-32-2005. Гигиенические требования к объектам общественного питания.
14. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. Санитарные правила 1.1.8-24-2003. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.
16. Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
17. СанПиН 4.3.2.1324-01 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.
19. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации за № 18 от 13 июля 2001 г. с изменениями и дополнениями № 1 от 2007 г.

20. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение
21. СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение
22. ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
23. ГОСТ 24940-2016 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности.
24. ГОСТ 12.1.003-2014 Шум. Общие требования безопасности.
25. ГОСТ 30390-2013 Общие технические условия. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
26. ГОСТ 12.0.004-2015 ССБТ «Организация обучения работающих безопасности труда. Общие положения»
27. ГОСТ 12.1.004 85 Противопожарная безопасность.
28. Методические указания МУ 2.2.4.706-98 Оценка освещенности рабочих мест.
29. Методические рекомендации к организации общественного питания МР 2.3.6.0233-21.
30. Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденный приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021.
31. Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
32. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
33. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
34. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
35. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
36. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
37. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
38. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

### ***3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ.***

1. Могильный М.П., Тутельян Т.В. (ред.) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях
2. Технологические карты

### ***4. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.***

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.

| <b>№</b> | <b>Объект (вид) контроля</b> | <b>Показатели</b> | <b>Кратность</b> | <b>Место контроля<br/>(количество замеров)</b> | <b>Основание</b> | <b>Форма учета результатов</b> |
|----------|------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------------------|------------------|--------------------------------|
|----------|------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------------------|------------------|--------------------------------|

|   |              |                                                                                |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                             |          |
|---|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1 | Микроклимат  | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год в теплый и холодный периоды               | <p>Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)</p> <p>Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)</p>                                            | <p>СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21</p> | Протокол |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации                                            | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | <p>Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)</p> <p>Рабочие места, в том числе в производственных</p> | <p>СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21</p>                                 | Протокол |

|   |                                                       |                                                                 |                                                                                           |                                                                                                                                  |                                      |          |
|---|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------|
|   |                                                       |                                                                 |                                                                                           | помещениях (по 2 точки)                                                                                                          |                                      |          |
| 3 | Шум                                                   | Уровни звука, звукового давления                                | 1 раз в 2 года                                                                            | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)                        | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21   | Протокол |
|   |                                                       |                                                                 | 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)                                                | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21 |          |
| 4 | Воздушная среда помещений (аэроионный состав воздуха) | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ                                                                     | Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21   | Протокол |

|   |                           |                                                                                                                                                                                    |             |                                                                                |                                                    |          |
|---|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------|
|   |                           |                                                                                                                                                                                    | 1 раз в год | Помещения с оргтехникoй и кондиционерaми, принудительной вентиляцией (1 проба) | СанПиН 1.2.3685-21                                 |          |
| 5 | Песок                     | Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль | 1 раз в год | Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)                              | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21               | Протокол |
| 6 | Контроль санитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)                                                                                        | 1 раз в год | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)   | СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21 | Протокол |
|   |                           | Паразитологические исследования                                                                                                                                                    |             | По 10 смывов:<br>– в игровых уголках: с игрушек,                               |                                                    |          |

|  |  |                    |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
|--|--|--------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |                    |  | <p>мебели, ковров и дорожек;</p> <p>– спальнях:</p> <p>постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;</p> <p>– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</p> <p>По 20 смывов:</p> <p>– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p> |  |  |
|  |  | Микробиологические |  | Оборудование,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |

|   |                   |                                                                    |                                                                                           |                                                                                                                                                               |                                                                          |          |
|---|-------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------|
|   |                   | исследования смывов на наличие иерсиниозов                         |                                                                                           | инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)                                                                    |                                                                          |          |
| 7 | Питьевая вода     | Исследования по химическим и микробиологическим показателям        | По химическим показателям – 1 раз в год,<br>микробиологическим показателям – 2 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений:<br>моечных пищеблока и кухонной посуды;<br>цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы) | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21 | Протокол |
| 8 | Пищевая продукция | Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП) | 1 раз в год                                                                               | Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (1 проба)                                         | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21 | Протокол |
|   |                   | Калорийность, выход блюд и соответствие                            | 1 раз в год                                                                               | Рацион питания (1 проба)                                                                                                                                      |                                                                          |          |

|   |                                                          |                                                                         |             |                                                                                                                         |                                              |          |
|---|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------|
|   |                                                          | химического состава<br>блюد рецептуре                                   |             |                                                                                                                         |                                              |          |
|   |                                                          | Смывы                                                                   | 1 раз в год | 5 проб (с<br>разделочных столов<br>и досок для готовой<br>пищи, овощей, рук<br>персонала; на<br>пищеблоке: с<br>посуды) |                                              |          |
| 9 | Электрические,<br>магнитные,<br>электромагнитные<br>поля | Напряженность<br>электрического поля,<br>плотность магнитного<br>потока | 1 раз в год | Помещения для<br>занятий и кабинеты<br>с электронными<br>средствами<br>обучения (не менее<br>20% помещений)             | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21, МР<br>2.4.0242-21 | Протокол |

***5. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ.***

| №<br>п/п | Работники     | Перечень специалистов, лабораторных<br>исследований | Основание                                    | Кратность   |
|----------|---------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------|
| 1        | Все работники | Рентгенография грудной клетки                       | ФЗ № 77-ФЗ от 18.06.2001г, приказ<br>МЗ № 90 | 1 раз в год |
|          |               | Обследование гинеколога                             | Приказ МЗ РФ №90 14.03.1996г.                | 1 раз в год |

|   |                       |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                        |                                                                                  |
|---|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|   |                       | Прививки против дифтерии                                                                                                                                                                                                                             | Приказ МЗ РФ №36 от 03.02.97г.                                                                                                         | 1 раз в 10 лет                                                                   |
| 2 | Все работники         | Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)<br><br>Исследование на носительство стафилококка. Мазок из зева и носа<br><br>Исследование на гельминтозы. Прививки против ВГ «В» | Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв. приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021 | При поступлении на работу и далее 1 раз в год, дополнительно по эпид. показаниям |
| 3 | Все работники         | Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)                                                                                                                                                                             | Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021  | 1 раз в год                                                                      |
| 4 | Все работники         | Электрокардиография                                                                                                                                                                                                                                  | Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021  | 1 раз в год                                                                      |
| 5 | Женщины               | Ультразвуковое исследование органов малого таза                                                                                                                                                                                                      | Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021  | 1 раз в год                                                                      |
| 6 | Женщины старше 40 лет | Мамография                                                                                                                                                                                                                                           | Порядок проведения обязательных предварительных и периодических                                                                        | 1 раз в год                                                                      |

|   |               |                                                                                |                                                                                                                                                   |                           |
|---|---------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|   |               |                                                                                | медицинских осмотров работников,<br>утв приказом МЗ РФ 29Н от<br>28.01.2021                                                                       |                           |
| 7 | Все работники | Нарколог, психиатр, дерматовенеролог,<br>стоматолог, оториноларинголог, хирург | Порядок проведения обязательных<br>предварительных и периодических<br>медицинских осмотров работников,<br>утв приказом МЗ РФ 29Н от<br>28.01.2021 | 1 раз в год<br>По приказу |

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

| №№<br>п/п | Раздел производственного контроля, за который отвечает<br>должностное лицо         | Ответственное лицо (занимаемая должность) |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1         | Наличие разрешительных документов в соответствии с<br>осуществляемой деятельностью | Заведующий                                |
| 2         | Организация медицинских осмотров, профессиональной и<br>гигиенической подготовки   | Заведующий                                |
| 3         | Визуальный контроль за выполнением санитарно-<br>противоэпидемических мероприятий  | Медсестра                                 |
| 4         | Организация лабораторных испытаний.                                                | Медсестра                                 |
| 5         | Разработка и осуществление мероприятий по улучшению                                | Заведующий                                |

|    |                                                                                                |                       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|    | санитарно-технического состояния учреждения                                                    |                       |
| 6  | Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению. | Заведующий            |
| 7  | Организация дезинсекционных и дератизационных работ                                            | Заведующий хозяйством |
| 9  | Организация контроля за средствами измерения                                                   | Заведующий хозяйством |
| 10 | Организация контроля за работой теплового, механического оборудования                          | Заведующий хозяйством |

### ***7. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.***

| Номер по порядку объединенной точки | Этапы процесса                             |
|-------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>ККТ 1</b>                        | Приёмка сырья. Хранение сырья              |
| <b>ККТ 2</b>                        | Хранение полуфабрикатов                    |
| <b>ККТ 3</b>                        | Приготовление блюд и кулинарной продукции. |
| <b>ККТ 4</b>                        | Реализация                                 |

## **8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.**

| № п/п | Объект исследования и (или) исследуемый материал     | Определяемые показатели                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Периодичность производственного контроля                                                                                 | Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК.<br>Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи                                                                                                                                                                           | Ответственное лицо |
|-------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1     | 2                                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    |
| 1.    | <b>ККТ 1</b><br>Входной контроль,<br>Хранение сырья. | <p><b>При транспортировке продуктов необходимо контролировать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие специализированного транспорта;</li> <li>- наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра;</li> <li>- санитарное состояние транспорта;</li> <li>- соблюдение правила товарного соседства;</li> <li>- соблюдение температурных условий транспортировки.</li> </ul> <p><b>При поставке продуктов и сырья необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации:</b></p> <p><u>на отечественную продукцию</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-товарно-транспортная накладная;</li> </ul> | <p>Каждое ТС, осуществляющее поставку сырья и материалов.</p> <p>Каждая партия поступающей на предприятие продукции.</p> | <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20<br/>СанПиН 2.3.2.1234-01<br/>Сопровождающая документация (накладные, декларации, ветеринарные свидетельства и т.д.)<br/>Журнал входного контроля.<br/>Журнал контроля температурного режима холодильников и температурно-влажностного режима помещений.</p> | Кладовщик          |

|    |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                              |                                   |
|----|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|    |                                                                            | - декларация соответствия<br><u>на импортную продукцию</u><br>- товарно-транспортная накладная;<br>- декларация соответствия<br><u>на сырье животного происхождения:</u><br>- ветеринарные свидетельства (справки). |           |                                                                              |                                   |
| 2. | <b>ККТ 2</b><br>Хранение<br>полуфабрикатов                                 | Температура хранения, °С<br>Срок хранения.                                                                                                                                                                          | Постоянно | СанПиН 2.3.2.1324-03<br>СанПин 2.3/2.4.3590-20                               | Кладовщик                         |
| 3. | <b>ККТ 3</b><br>Тепловая<br>обработка                                      | Температура в толще готового продукта                                                                                                                                                                               | Постоянно | ТТК.<br>СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>«Бракеражный журнал».                      | Повар,<br>бракеражная<br>комиссия |
| 4. | <b>ККТ 4</b><br>Готовое блюдо.<br>реализация                               | Температура хранения,<br>время реализации                                                                                                                                                                           | Постоянно | ТТК<br>СанПиН 2.3.2.1324-03<br>СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>Бракеражный журнал. | Бракеражная<br>комиссия           |
| 5. | Мойка, обработка<br>сырых овощей.                                          | Контроль режимов обработки в 10 % р-р<br>концентрации солевого раствора.                                                                                                                                            | Постоянно | СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>Ярлык производителя.                               | Медсестра                         |
| 6. | Просеивание и<br>осмотр сыпучих<br>продуктов (мука,<br>соль, сахар и т.п.) | Контроль посторонних примесей и<br>физических включений (в том числе и из<br>внешней среды), отходов<br>жизнедеятельности вредителей.                                                                               | Постоянно | СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>.<br>Ярлык производителя.                          | Повар                             |
| 7. | Подготовка<br>готовых пищевых<br>продуктов.                                | Контроль посторонних примесей и<br>физических включений (в том числе и из<br>внешней среды), отходов                                                                                                                | Постоянно | СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>Ярлык производителя.                               | Повар                             |

|    |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                                |       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|-------|
|    |                                                                                                 | <p>жизнедеятельности вредителей.</p> <p>Осмотр продуктов в стеклянной таре – отсутствие трещин, сколов на таре до вскрытия и после вскрытия тары;</p> <p>Удаление упаковки в маркированные емкости для отходов;</p> <p>Органолептический контроль содержимого и состояния продуктов.</p> |           |                                                |       |
| 8. | Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья. | <p>Контроль посторонних примесей и физических включений ( в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.</p> <p>Органолептический контроль содержимого и состояния продуктов.</p>                                                                                | Постоянно | СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>Ярлык производителя. | Повар |

**9. САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

| Объект контроля                                                 | Показатели                                       | Основание                                                  | Срок                                                                                              | Ответственный                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b> |                                                  |                                                            |                                                                                                   |                                                                                                                                  |
| Санитарное состояние территории                                 | Кратность и качество уборки                      | СП 2.4.3648-20                                             | Ежедневно (утром и вечером)                                                                       | Заведующий хозяйством                                                                                                            |
| Санитарное состояние помещений и оборудования                   | Кратность и качество:<br>– текущей уборки;       | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (в течение дня)                                                                         | Медсестра, Заведующий хозяйством                                                                                                 |
|                                                                 | – генеральной уборки                             |                                                            | Еженедельно                                                                                       |                                                                                                                                  |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами    | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | СанПиН 2.1.3684-21                                         | 1 раз в квартал (при наличии)                                                                     | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов                 | Вывоз ТКО и пищевых отходов                      | СанПиН 2.1.3684-21                                         | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня.<br>При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно | Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник                                                                                |

|                              |                                                                      |                                        |                                                                                                       |                                                                             |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|                              | Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки |                                        | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней | Дворник                                                                     |
| Рабочие растворы дез.средств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств               | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно                                                                                             | Медсестра                                                                   |
| Дезинсекция                  | – профилактика                                                       | СанПиН 3.3686-21                       | Ежедневно                                                                                             | Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания              |
|                              | – обследование                                                       |                                        | 2 раза в месяц                                                                                        | Специализированная организация, дворник,                                    |
|                              | – уничтожение                                                        |                                        | По необходимости                                                                                      |                                                                             |
| Дератизация                  | – профилактика                                                       | СанПиН 3.3686-21                       | Ежедневно                                                                                             | Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по комплексному обслуживанию здания |
|                              | – обследование                                                       |                                        | Ежемесячно                                                                                            | Специализированная организация, дворник,                                    |
|                              | – уничтожение                                                        |                                        | Весной и осенью, по необходимости                                                                     |                                                                             |
| Освещенность                 | – наличие и состояние                                                | СП 2.4.3648-20                         | 1 раз в 3 дня                                                                                         | Заведующий хозяйством                                                       |

|                              |                                                             |                                       |                           |                                                                                 |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| территории и помещений       | осветительных приборов;                                     |                                       |                           |                                                                                 |
|                              | – наличие, целостность и тип ламп                           |                                       |                           |                                                                                 |
| Микроклимат помещений        | – температура воздуха;                                      | СП 2.4.3648-20                        | Ежедневно (в течение дня) | Заведующий хозяйством                                                           |
|                              | – кратность проветривания;                                  |                                       | Ежедневно                 | Кухонный рабочий                                                                |
|                              | – влажность воздуха (склад пищеблока)                       |                                       |                           |                                                                                 |
| Шум                          | – наличие источников шума на территории и в помещениях      | СП 2.4.3648-20                        | Ежемесячно                | Заведующий хозяйством                                                           |
|                              | – условия работы оборудования                               | План технического обслуживания        | По плану техобслуживания  | Рабочий по комплексному обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) |
| Песок в песочницах           | – состояние песка                                           | СП 2.4.3648-20                        | После каждой прогулки     | Старший воспитатель                                                             |
|                              | – наличие крышки на песочнице                               |                                       |                           |                                                                                 |
| Входной контроль поступающей | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН | Каждая партия             | Кладовщик                                                                       |

|                              |                                                                                                                                                                |                                                 |               |                                             |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------|
| продукции и товаров          | сертификат)                                                                                                                                                    | 3.3686-21                                       |               |                                             |
|                              | – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.) |                                                 |               |                                             |
|                              | – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)                           |                                                 |               |                                             |
| Загрязняющие воздух вещества | Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ                                                               | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Каждая партия | Заместитель заведующего по АХР              |
|                              | Контроль работы вентиляции                                                                                                                                     |                                                 | Ежеквартально | Спецорганизация                             |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки                                                                                                                                              | План-график технического обслуживания           | Ежеквартально | Рабочий по комплексному обслуживанию здания |

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                 |                                                                                                                                                            |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                 |                                                                                                                                                            |                                                      |
| <b>Помещения, инвентарь, оборудование пищеблока. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                 |                                                                                                                                                            |                                                      |
| Помещения пищеблока                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- качество проведения генеральной уборки;</li> <li>- маркировка уборочного инвентаря;</li> <li>- обеспеченность уборочным инвентарем;</li> <li>- обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.</li> </ul> | СанПин 2.3/2.4.3590-20                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- При производственной необходимости</li> <li>- В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.</li> </ul> | Медсестра                                            |
| Технологическое оборудование, производственный инвентарь                                                                                                                       | Санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары.                                                                                                                                                                                                                                            | СанПин 2.3/2.4.3590-20                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- При производственной необходимости</li> <li>- В соответствии с графиком проведения уборки.</li> </ul>             | Медсестра                                            |
| Отходы производства и потребления                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность выноса отходов производства и потребления;</li> <li>- санитарная обработка контейнеров для отходов.</li> </ul>                                                                                                                                                        | СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>Наглядные инструкции. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ежедневно.</li> <li>- При производственной необходимости</li> </ul>                                               | Медсестра                                            |
| Закупка и приемка пищевой продукции                                                                                                                                            | – качество и безопасность поступивших продуктов и                                                                                                                                                                                                                                                                              | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                          | Каждая партия                                                                                                                                              | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |

|                                                                |                                                                                   |                           |                                |                            |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| и сырья                                                        | продовольственного сырья;<br>– условия доставки<br>продукции транспортом.         |                           |                                |                            |
| Хранение пищевой<br>продукции и<br>продовольственного<br>сырья | – сроки и условия хранения<br>пищевой продукции                                   | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно                      | Медсестра, кладовщик       |
|                                                                | – время смены кипяченой<br>воды                                                   |                           | Каждые 3 часа                  | Медсестра                  |
|                                                                | – температура и влажность<br>на складе                                            |                           | Ежедневно                      | Кладовщик                  |
|                                                                | – температура холодильного<br>оборудования.                                       |                           |                                |                            |
| Приготовление<br>пищевой продукции                             | – соблюдение технологии<br>приготовления блюд по<br>технологическим<br>документам | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Каждый<br>технологический цикл | Бракеражная комиссия       |
|                                                                | – поточность<br>технологических процессов                                         |                           |                                | Бракеражная комиссия Повар |
|                                                                | – температура готовности<br>блюд;                                                 |                           | Каждая партия                  |                            |

|                                                                         |                                                                                                                                                                           |                                    |                               |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Готовые блюда                                                           | – суточная проба                                                                                                                                                          | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20          | Ежедневно от каждой партии    | Повар                            |
|                                                                         | – дата и время реализации готовых блюд;                                                                                                                                   |                                    | Каждая партия                 | Бракеражная комиссия             |
| Обработка посуды и инвентаря                                            | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах                                                                                              | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20          | Ежедневно                     | Медсестра                        |
|                                                                         | – состояние оборудования, инвентаря и посуды                                                                                                                              |                                    |                               | Медсестра, Заведующий хозяйством |
|                                                                         | – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;                                                                                                                      |                                    |                               | Медсестра                        |
| Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности |                                                                                                                                                                           |                                    |                               |                                  |
| Мебель и оборудование для детей                                         | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 | 2 раза в год (август, январь) | Медсестра                        |
|                                                                         | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми                                                                                                                              | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-   | Каждая партия                 | Медсестра                        |

|                                                                                    |                                                                                                                                              |                                                      |                                                                                                     |                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|                                                                                    | показателями                                                                                                                                 | 21                                                   |                                                                                                     |                        |
| Показатели организации образовательного процесса                                   | Режим дня групп                                                                                                                              | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21                   | 1 раз в месяц                                                                                       | Старший воспитатель    |
| <b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b> |                                                                                                                                              |                                                      |                                                                                                     |                        |
| Профилактика заболеваний у детей                                                   | Утренний осмотр детей, термометрия                                                                                                           | СП 2.4.3648-20                                       | Ежедневно                                                                                           | Воспитатели, медсестра |
|                                                                                    | Осмотр воспитанников на педикулез                                                                                                            | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21                     | 1 раз в месяц                                                                                       | Медсестра              |
|                                                                                    | Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)                                                         | СанПиН 3.3686-21                                     | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медсестра              |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей                                | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, | СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Самара | По программе мероприятий                                                                            | Медсестра              |

|                                                                           |                                                                                              |                                                                                                                                     |                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                           | ветряная оспа и т.п.                                                                         |                                                                                                                                     |                                                                 |           |
|                                                                           | Ограничение контактов воспитанников из разных групп                                          | СП 3.1/2.4.3598-20                                                                                                                  | Ежедневно                                                       | Медсестра |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b> |                                                                                              |                                                                                                                                     |                                                                 |           |
| Состояние здоровья работников                                             | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                                                                                              | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока          | Медсестра |
|                                                                           | Медосмотр                                                                                    | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Медсестра |
| Профилактика заболеваний                                                  | Вакцинация                                                                                   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,                                                                                             | По национальному календарю профилактических                     | Медсестра |

|                                             |                                                                 |                                                                 |                                                                                                                                |                       |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                                             |                                                                 | приказ Минздрава<br>от 21.03. 2014 №<br>125н                    | прививок и при наличии<br>решения санврача – по<br>календарю<br>профилактических<br>прививок по<br>эпидемическим<br>показаниям |                       |
| <b>Контроль за охраной окружающей среды</b> |                                                                 |                                                                 |                                                                                                                                |                       |
| Твердые бытовые<br>отходы                   | Своевременность вывоза<br>мусора                                | СанПин<br>2.3/2.4.3590-20                                       | Постоянно                                                                                                                      | Заведующий хозяйством |
| Система<br>канализации                      | Санитарно- техническое<br>состояние технических<br>коммуникаций | СанПин<br>2.3/2.4.3590-20<br>СНиП 2.04.01-85<br>СНиП 3.05.01-85 | Постоянно                                                                                                                      | Заведующий хозяйством |

**10. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ, УСТАНОВЛЕННОЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ПО ВОПРОСАМ, СВЯЗАННЫМ С ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

| <b>Наименование</b>                                               | <b>Периодичность<br/>заполнения</b>                 | <b>Ответственное лицо</b>   |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------|
| Журнал регистрации температуры холодильного оборудования          | Ежедневно                                           | Кладовщик                   |
| Журнал регистрации температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно                                           | Кладовщик                   |
| Журнал здоровья                                                   | Ежедневно перед началом<br>рабочей смены работников | Ответственный по<br>питанию |
| Ведомость контроля за рационом питания                            | Ежедневно                                           | Медсестра                   |
| Журнал смены кипяченой воды                                       | Не реже 1 раза каждые 3<br>часа                     | Медсестра                   |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей                       | По факту                                            | Медсестра                   |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез                         | Ежедневно                                           | Медсестра                   |
| Журнал бракеража готовой продукции                                | Ежедневно                                           | Ответственный по<br>питанию |

|                                                                                   |                                 |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Журнал бракеража сырой продукции                                                  | Ежедневно                       | Ответственный по питанию |
| Журнал учета посетителей пищеблока                                                | По факту                        | Ответственный по питанию |
| Журнал БОЯ                                                                        | По факту                        | Ответственный по питанию |
| Журнал контроля проведения пест-контроля.                                         | По факту                        | Ответственный по питанию |
| Журнал технического осмотра и планового ремонта технологического оборудования     | По факту                        | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации обработки хлебного шкафа                                       | Ежедневно                       | Повар                    |
| Журнал регистрации работы бактерицидной лампы                                     | По факту                        | Медсестра                |
| Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту                        | Медсестра                |
| Личные медицинские книжки работников                                              | 1 раз в год и при необходимости | Медсестра                |
| Протоколы лабораторных испытаний                                                  | По факту                        | Медсестра                |

**11. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ ПРОИЗВОДСТВА, НАРУШЕНИЯМИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ИНЫХ СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ СИТУАЦИЙ.**

| №п/п | Ситуация                                                                                                                          | Действия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды.</li> </ul>                                                                                                 |
| 2.   | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети.</li> </ul> |
| 3.   | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>                                                                                                                                                                                                           |

|    |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | <ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>                                                                                                                                                 |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul> |
| 6. | Пожар                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                         |

**12. ДРУГИЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ.**

| № п/п | Мероприятие                                                                                                                                                           | Срок                                    | Ответственный |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|
| 1     | Корректировка программы (плана) производственного контроля                                                                                                            | При необходимости                       | Заведующий    |
| 2     | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля                       | При необходимости                       | Заведующий    |
| 3     | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля                          | При необходимости                       | Заведующий    |
| 4     | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль                                              | 1 раз в 5 лет                           | Медсестра     |
| 5     | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации                                                   | При приеме на работу и по необходимости | Медсестра     |
| 6     | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику                              | Медсестра     |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                 |            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------|
| 7  | Формирование инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно                                       | Медсестра  |
| 8  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте                                                                                                                                                                                                    | Постоянно                                       | Медсестра  |
| 9  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм                                                                                                                                                                                                     | Немедленно (при выявлении)                      | Медсестра  |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами                                                                                      | Ежегодно                                        | Заведующий |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля                                                                                                                                                                                                      | По требованию<br>Управления<br>Роспотребнадзора | Заведующий |