**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МДОАУ

«Детский сад №118 г. Орска»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.А. Коновалова

Приказ от 11.01.2021г. №5

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением** **санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий** **с применением принципов ХАССП** **при осуществлении образовательной деятельности**

**в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении**

**«Детский сад № 118 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития воспитанников**

**«Дружба» г. Орска»**

**г. Орск – 2021**

**Содержание**

1. Паспорт программы
2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по

осуществлению производственного контроля в соответствии с приказом

руководителя учреждения

1. Перечень химических веществ, биологических и физических факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека, среды его обитания в условиях образовательного учреждения
2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке и аттестации
3. Перечень осуществляемых образовательным учреждений работ и услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию
4. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды процесса образовательной деятельности, работ и услуг.
5. Система контроля и анализа риска критических контрольных точек при организации питания с учетом принципов ХАССП.
6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по осуществлению производственного контроля
7. Перечень возможных аварийных (критических) ситуации, связанных с учебно-воспитательным процессом, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей, при возникновении которых осуществляется информирование администрации дошкольного учреждения, органов местного самоуправления, управления образования, Роспотребнадзора в г. Орска
8. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| **Характеристика объекта** |
| Полное и сокращенное наименование | * Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 118 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития воспитанников «Дружба» г. Орска»
* МДОАУ «Детский сад № 118 г. Орска».
 |
| Тип объекта | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1. Образовательная:
* Реализация образовательных программ по дошкольному образованию.
* Присмотр и уход за детьми.
* Оказание дополнительных образовательных услуг
1. Медицинская:
* по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, сестринскому делу в педиатрии;
* оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).
 |
| Юридический адрес | 462421, Оренбургская область, г. Орк, ул. ул. Олимпийская, 20 А |
| Фактический адрес | 462421, Оренбургская область, г. Орк, ул. ул. Олимпийская, 20 А |
| **Характеристика здания** |
| Тип строения | крупно-панельные |
| Площадь | здание – 2311,3 м2 в т.ч. тех. подполье 1218,3 м2 |
| Оборудование | * оборудование офисное (компьютер, принтер, ламинатор и пр.);
* оборудование для проведения учебной деятельности (мониторы);
* оборудование производственное;
* оборудование электротехническое;
* оборудование холодильное;
* оборудование хозяйственное – бытовое.
 |
| **Характеристика инженерных систем** |
| Освещение | * естественное
* искусственное
 |
| Система вентиляции | естественная, приточно – вытяжная  |
| Система отопления | централизованная, от городской сети |
| Система водоснабжения | горячая и холодная, централизованные |
| Система канализации | подключено к городской системе канализации |
| Цель программы | Обеспечение безопасности и (или) безвредности длячеловека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. |
| Задачи | * Соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
* Осуществление лабораторных исследований сырья,

полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации иутилизации.* Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
* Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников.
* Контроль хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.
* Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их

 производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством |

|  |  |
| --- | --- |
|   |  |

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

* [Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* [Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901717430/) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* [Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902312609/) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* [СП 1.1.1058-01](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901793598/) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* [СанПиН 2.2.4.548-96](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/4/) «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
* [СН 2.2.4/2.1.8.562-96](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/13269/) «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
* [СН 2.2.4/2.1.8.566-96](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/109089/) «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых  и общественных зданий»;
* [СП 52.13330.2016](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/403902/) «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
* [СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901859404/) «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
* [СанПиН 2.1.6.1032-01](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901787814/) «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
* [СанПиН 2.1.4.1074-01](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901798042/) «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
* [СанПиН 2.3.2.1078-01](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901806306/) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* [СанПиН 2.3.2.1324-03](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901864836/) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* [СП 3.1.7.2615-10](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902215412/) «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
* [ТР ТС 005/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902299529/) «О безопасности упаковки»;
* [ТР ТС 007/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902308641/) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* [ТР ТС 021/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320560/) «О безопасности пищевой продукции»;
* [ТР ТС 022/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320347/) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* [ТР ТС 023/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320562/) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* [ТР ТС 024/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320571/) «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* [ТР ТС 025/2012](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902352816/) «О безопасности мебельной продукции»;
* [ТР ТС 033/2013](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/478487/) «О безопасности молока и молочной продукции»;
* [СП 3.5.3.1378-03](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901865877/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
* [МУ 3.1.1.2438-09](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/105831/) «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
* [СанПиН 3.5.2.3472-17](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/456088413/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
* [СанПиН 3.5.3.3223-14](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420223924/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
* [СП 3.1.1.3108-13](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/499050741/) «Профилактика острых кишечных инфекций»;
* [СП 3.1.2.3109-13](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/499050740/) «Профилактика дифтерии»;
* [СП 3.1.2.3113-13](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056595/) «Профилактика столбняка»;
* [СП 3.1.2952-11](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902292235/) «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
* [СП 3.1.2.3117-13](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/499059989/) «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
* [СП 3.1.3.2352-08](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902094567/) «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
* [СП 3.1/3.2.3146-13](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/499066530/) «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
* [СанПиН 3.2.3215-14](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420233490/) «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
* [приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902275195/) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Ф.И.О., должность** | **Функции** | **Распорядительный акт о возложении****функций** |
| 1 | Е.А. Коновалова,*заведующий* | * общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
* разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
* организация и контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;
* организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников;
* ведение учета и отчетности по производственному контролю.
 | Приказ № 88/1 от 01 сентября 2020 г. |
| 2 | Е.В. Миронова, *старший воспитатель*;  | * контроль за соблюдением санитарных требований,  предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;
* исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
 | Приказ № 88/1 от 01 сентября 2020 г. |
| 3 | В.И. Сафина, *медицинская сестра (по* *согласованию)* | * 1. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников.
	2. Контроль соблюдения личной гигиены и состояния здоровья работников:

- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания.3. Ведение учета и отчетности сосуществлением производственного контроля питания:* Журнал бракеража готовой продукции;
* Накопительная ведомость
* Ведомость контроля за рационом питания
	1. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
 | Договор с ГБ№5 |
| 4 | Г.М.Абдрахимова,*Завхоз,**кладовщик* | * Ведение журнала аварийных ситуаций
* Контроль за состоянием:

освещенности систем теплоснабжениясистем водоснабжения систем канализации* Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
 | Приказ № 88/1 от 01 сентября 2020 г. |
| 5 | Ответственные по питанию:Е.В. Миронова *старший воспитатель*Ю.В. Квиринг, *шеф-повар* | * контроль организации питания;
* отслеживание витаминизации блюд;
* ведение учетной документации.
 | Приказ № 88/1 от 01 сентября 2020 г. |

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Объект****контроля** | **Показатели** | **Кратность** | **Место контроля****(количество замеров)** | **Основание** | **Форма****учета результатов** |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | 2 раза в год –в теплый ихолодныйпериоды | Помещения и рабочие места (по 1 точке) | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/),[СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/97/4/%22%20%5Co%20%22)[2.2.4.54](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/97/4/%22%20%5Co%20%22)[8-96](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/97/4/%22%20%5Co%20%22), [МУК 4.3.2756-10](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/105824/) | Протокол |
| Кратность обменавоздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное времясуток | Рабочие места (по 1 точке) | [СП 52.13330.2016](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/403902/),[СанПиН 2.2.1/2.1.1.127](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/901859404/%22%20%5Co%20%22)[803](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/901859404/%22%20%5Co%20%22), [МУК 4.3.2812-10.4.3](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/61914/) | Протокол |
| 3 | Шум | Уровни звука,звукового давления | 1 раз в год ивнепланово – послереконструируемых системвентиляции, ремонтаоборудования | Помещения, где есть технологическоеоборудование, системывентиляции (по 1 точке) | [СН 2.2.4/2.1.8.562-](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/97/13269/%22%20%5Co%20%22)[96](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/97/13269/%22%20%5Co%20%22), ГОСТ 23337-2014  | Протокол |
| 4 | Аэроионныйсоставвоздуха | Химические вещества:фенол, формальдегид, бензол | 1 раз годи внепланово при закупкеновой мебели,после ремонтных работ | Помещения (1 проба) | [МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/86932/) | Протокол |
| Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрограии | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | [МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/86932/) | Протокол |
| 5 | Песок на игровыхплощадках | Паразитологическиеисследования, микробиологический исанитарно-химическийконтроль | 1 раз в квартал | 2–4 пробы из песочниц | [СанПиН 3.2.3215-14](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420233490/) | Протокол |
| 6 | Контроль санитарного фона | Смывы на санитарно-показательнуюмикрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в год | Игровые уголки – 10 проб(с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) | [СанПиН 3.2.3215-14](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420233490/) | Протокол |
| Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов) |
| Смывы иерсинии | 2 раза в год –переддоставкой овощей и через 2–3недели последоставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов) | [СП 3.1.7.2615-10](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902215412/), [МУ 3.1.1.2438-09](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/105831/) | Протокол |
| 7 | Качество питьевойводы | Микробиологические исследования | 4 раза в год ивнепланово послеремонтасистемводоснабжения | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном(2 пробы) | [СанПиН 2.1.4.1074-01](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901798042/) | Протокол |
| 8 | Санитарно-бактериологическое исследованиепищевойпродукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2 раза в год | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи) | [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | Протокол |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьи блюда (1 проба) |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Профессия** | **Количество человек** | **Кратность** |
| **Периодический и****внеочередной****медицинский осмотр** | **Гигиеническая****подготовка и****аттестация** |
| **административный персонал** |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **педагогический персонал** |
| 1 | Старший воспитатель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Воспитатель | 13 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Музыкальный руководитель | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Педагог – психолог  | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **служащие, учебно – вспомогательный персонал** |
| 1 | Заведующий хозяйством (кладовщик) | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 2 | Младший воспитатель | 12 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| **младший обслуживающий персонал** |
| 1 | Работники пищеблока (повар, подсобный рабочий) | 4 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 2 | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Кастелянша | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений | 1 | 1 раз в год | - |
| 5 | Дворник | 2 | 1 раз в год | - |

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

6.1. Работа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Показатель** | **Профессия** | **Документ** |
| 1 | Физическая нагрузка на опорно-двигательныйаппарат | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.12.2019 г. |
| 2 | Тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.12.2019 г. |

6.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | Лицензия № 1647 от 14 апреля 2015 г. (бессрочно) |
| 2 | Медицинская | Лицензия № ЛО-56-01-000728 от 14 мая 2012 г. |

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Основание** | **Срок** | **Ответственный** |
| **Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории** |
| Уборка территории. | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | Ежедневно: утром и вечером | Завхоз |
| Освещенность территории. | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | Еженедельно | Завхоз |
| Температура воздуха и кратностьпроветривания. | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/),график проветриваний | Постоянно | Завхоз |
| Состояние отделки стен, полов впомещениях, коридорах, санузлах. | План-графиктехническогообслуживания | Ежеквартально | Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений |
| Состояние осветительных приборов. | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | Ежемесячно | Завхоз |
| Кратность и качество уборки помещений. | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | Еженедельно | Завхоз |
| Состояние оборудованияпищеблока, инвентаря, посуды. | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | Ежемесячно | Завхоз |
| Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств. | [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | Ежедневно | Завхоз |
| **Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | Постоянно | Медицинский работник |
| Контроль за утренним приемомдетей (утренний фильтр) | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | Ежедневно | ВоспитателиМедицинский работник |
| Вакцинация | [Федеральный](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/901717430/XA00M922N3/%22%20%5Co%20%22)[закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/901717430/XA00M922N3/%22%20%5Co%20%22) | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Медицинский работник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/),  [СанПиН 3.2.3215-](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420233490/)1[4](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420233490/) | 1 раз в месяц | Медицинский работник |
| Организация и проведениесанитарно-противоэпидемиологическихмероприятий при карантине | Программамероприятий | По необходимости | Медицинский работник |
| Плановые осмотры | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | По графику | Медицинский работник |
| **Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников** |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | Ежедневно | Медицинский работник |
| **Контроль охраны окружающей среды** |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны:  своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО | [Федеральный](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/901711591/%22%20%5Co%20%22)[закон](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/901711591/%22%20%5Co%20%22) [от 24.06.1998](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/901711591/%22%20%5Co%20%22) [№ 89-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/901711591/%22%20%5Co%20%22) | 3 раза в неделю  | Дворник Специализированная организация |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | 1 раз в три месяца | Специализированная организация, у которой есть лицензия |
| Дезинфекция | [СП 3.5.1378-03](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901865877/XA00LTK2M0/) | По необходимости | Заведующий хозяйством |
| Дезинсекция | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/456088413/%22%20%5Co%20%22)[3.5.2.3472-17](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/456088413/%22%20%5Co%20%22) | Ежедневно.Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц | Заведующий хозяйством Специализированная организация |
| Дератизация | [СП 3.5.3.3223-14](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420223924/) | Ежедневно.Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц | Заведующий хозяйством Специализированная организация |
| **Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности** |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | 2 раз в год (сентябрь, май) | Медицинский работник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | Постоянно | Медицинский работник |
| Соблюдение использованиятехнических средств обучения | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | Постоянно | Старший воспитатель |
| Продолжительность прогулок | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | Постоянно | Медицинский работникСтарший воспитатель |
| Режим дня и занятий | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | 1 раз в неделю и при составлении расписания занятий | Старший воспитатель |

**8. Система контроля и анализа риска критических контрольных точек при организации питания с учетом принципов ХАССП.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Стадии контроля** | **Оценка риска и источники её предупреждения** | **Контроль за критическими контрольными точками** | **Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.** | **Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.** |
| 1.Формирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи. | Использование при составлении меню «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников в дошкольных образовательных учреждениях, 10-ти дневное меню». | Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. | График приёма пищи по группам, утверждённого администрацией ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда действующих правил). Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённым договорам. | Пересмотр действующего меню, его корректировка, Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками. |
| Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления. | Содержание  компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в дошкольных учреждениях. | Контроль за соблюдением на стадии получения- ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2,- ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки»,-ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки», | Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции. | Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов. |
| Хранение:- сырья в условиях охлаждения (холодильные установки). | При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений. | Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования. | Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок  на пищеблоке. | Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания. |
| -сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов. | При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений. | Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях. | Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение  дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений. | Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров,психрометров).Возвратпоставщикам поступившей с признаками порчи, либо перезаключение договоров.  |
| Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба) | На данном этапе существует высокая степень риска загрязнение сырья, при нарушении технологии обработки. | Наличие необходимого оборудования и условий:- отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды,- технологического оборудования,- горячей и холодной проточной воды. | Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены. | Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Мурманской области. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применение  моющих и дезинфицирующих средств. |
| Первичная обработка овощей и фруктов (свежие). | На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки. | Наличие необходимого оборудования и условий:- отдельного цеха первичной обработки,- отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования,-горячей и холодной проточной воды. | Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкций по размораживанию мяса, рыбы, по обработке яиц.Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. Соблюдение  правил личной гигиены.  | Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Мурманской области  |
| Первичная обработка овощей и фруктов (свежие). | В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки.При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений. | Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню. | Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников. | Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов.Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка). Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Мурманской области.При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. |
| Технологический процесс по приготовлению готовых блюд. | Высокая степень риска  - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья, может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений. | Наличие  технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование. | Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года. | Проведение  кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы. |
| Хранение готовой продукции на линии раздачи. | При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение патогенной микрофлоры. | Контроль за температурой работы мармитов на линии раздачи.Использование спецодежды для раздачи и одноразовых перчаток. | Реализация готового питания не более 1-го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды.Раздача горячей пищи не более за 15 минут до прихода детей. | Санитарная  обработка столовой посуды, обеденных столов. |
| Обработка кухонной и столовой посуды. | Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки. | Контроль за температурным  реж. воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств. | Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализаметодом йодных проб. | Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с работниками пищеблока о правилах обработки при ручной и  мойке. |

|  |
| --- |
| **Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ** |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;– условия доставки продукции транспортом. | [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | Каждая партия | Заведующий хозяйством (кладовщик)Ответственный за работу в ФГИС«Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;– сроки и условия хранения пищевой продукции. | [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | Ежедневно | Ответственный по питаниюЗаведующий хозяйством (кладовщик) |
| – время смены кипяченой воды. | Каждые три часа | Ответственный по питанию |
| – температура и влажность на складе. | Ежедневно | Заведующий хозяйством (кладовщик) |
| – температура холодильного оборудования. |
| Приготовление пищевой продукции:– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам. | [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию |
| – поточность технологических процессов. | Повар |
| – температура готовности блюд. | Каждая партия |
| Готовые блюда: – суточная проба. | [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | Ежедневно от каждой партии | Повар |
| – дата и время реализации готовых блюд. | Каждая партия | Ответственный по питанию |
| Обработка посуды и инвентаря:–  содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах. | [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | Ежедневно | Медицинский работник |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции. | Ответственный по питанию |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичность****заполнения** | **Ответственное лицо** |
| [Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29770/) | Ежедневно | Завхоз |
| [Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81026/) | Ежедневно | Завхоз |
| [Гигиенический журнал (сотрудники)](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29768/) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медицинский работник |
| [Ведомость контроля за рационом питания](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29775/) | Ежедневно | Медицинский работник |
| [График смены кипяченой воды](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81021/) | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| [Журнал учета инфекционных заболеваний детей](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29791/) | По факту | Медицинский работник |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| [Журнал осмотра воспитанников на педикулез](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/66947/) | Ежемесячно | Медицинский работник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Заведующий |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| [Журнал учета](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29744/) и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заведующий  |

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ситуация** | **Действия** |
| 1 | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов | * прекращение работы пищеблока;
* сокращение рабочего дня;
* организация подвоза воды для технических целей;
* обеспечение запаса бутилированной минеральной воды.
 |
| 2 | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | * ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;
* проветривание;
* наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
* реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети.
 |
| 3 | Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев | * введение карантина;
* реализация мероприятий по профилактике заболеваний.
 |
| 4 | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | * приостановление деятельности до ликвидации аварии;
* вызов специализированных служб.
 |
| 5 | Неисправная работа холодильногооборудования | * прекращение работы пищеблока;
* сокращение рабочего дня;
* использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов.
 |
| 6 | Пожар | * вызов пожарной службы;
* эвакуация;
* приостановление деятельности.
 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | По необходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Заведующий |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Заведующий |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Завхоз |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заведующий  |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медицинский работник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий хозяйством |
| 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  Управления Роспотребадзора в г.Орске | Заведующий |

Программу разработали:

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В. Квиринг

Заведующий хозяйством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.М. Абдрахимова

Старший воспитатель   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Миронова