

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 25 г. Курганинска муниципального образования
Курганинский район (МАДОУ № 25)**

**Курганинск г., 352430; Краснодарский край; ул. Олимпийская, д.1, ул. Мира,
д. 82А, тел.:88614722320 ИНН: 2339022233, КПП233901001,
ОГРН 114233900022**

ПРИКАЗ

от **26.02.2021** года

№ **38**

г.Курганинск

**«Об утверждении программы производственного Контроля с
применением принципов ХАССП для МАДОУ № 25»**

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объектах социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)». Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в соответствии с п.4.1.4 стандарта ГОСТ 3 51705/1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.», **приказываю:**

1. Утвердить «Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП» (*приложение № 1*);
2. Координатору рабочей группы ХАССП Костыревой Н.Н. ознакомить членов рабочей группы ХАССП с утвержденной «Программой производственного контроля с применением принципов ХАССП»;
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая

И.Г. Дидурик

Приложение № 1
к приказу № 38 от 26.02.2021 года

*Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 25 г. Курганинска муниципального образования
Курганинский район (МАДОУ № 25)*

«Утверждаю»
заведующая МАДОУ № 25
_____ И.Г. Дидурик
приказ № 38 от 26.02.2021 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН)
организации и проведения
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий**

**в муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении детский сад № 25 г. Курганинска муниципального
образования Курганинский район**

Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ (ред. от 13.07.2020 г.) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 25 с численностью персонала 37 единицы.

Содержание программы также соответствует требованиям [СП 1.1.1058-01](#) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- ✓ перечень официально изданных санитарных правил,
- ✓ перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- ✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- ✓ график лабораторного контроля,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

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

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- ✓ заведующий ДОУ,
- ✓ заместитель заведующего по АХР ,
- ✓ медсестра,

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

Паспорт юридического лица

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 25 г. Курганинска муниципального образования Курганинский район, созданное для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МАДОУ № 25 - юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является управление образования администрации муниципального образования Курганинский район

Юридический адрес учреждения: 352430; Краснодарский край, г. Курганинск, ул. Олимпийская, д.1, телефон 8 (86147) 2-23-20.

Почтовый адрес учреждения: 352430; Краснодарский край, г. Курганинск, ул. Олимпийская, д.1, ул.Мира, 82А, телефон 8 (86147) 2-23-20

Заведующий ДОУ: Дидурик Ирина Григорьевна, телефон 8 900-230-92-32.

Заместитель заведующего по АХР: Костырева Наталья Николаевна, телефон 8 (86147)2-61-10

Нормативные документы по проведению производственного контроля

[Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ](#) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

[Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ](#) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

[Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ](#) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

[СП 1.1.1058-01](#) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

[СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

[СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

[СанПиН 2.1.3684-21](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

[СП 2.2.3670-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

[СанПиН 3.2.3215-14](#) «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации

»;

[СанПиН 2.3.2.1078-01](#) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

[СанПиН 2.3.2.1324-03](#) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

[ТР ТС 005/2011](#) «О безопасности упаковки»;

[ТР ТС 007/2011](#) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

[ТР ТС 021/2011](#) «О безопасности пищевой продукции»;

[ТР ТС 022/2011](#) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

[ТР ТС 023/2011](#) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

[ТР ТС 024/2011](#) «Технический регламент на масложировую продукцию»;

[ТР ТС 025/2012](#) «О безопасности мебельной продукции»;

[ТР ТС 033/2013](#) «О безопасности молока и молочной продукции»;

[Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020](#) «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся

обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
[Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н](#) «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор на оказание медицинских работ
4. Личные санитарные книжки сотрудников.
5. Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА И АТТЕСТАЦИЯ:

Персонал дошкольных образовательных организаций проходит аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года; для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

№п\п	Должность	Кратность	Форма контроля отчетности/ результат
1.	Персонал ДОУ (заведующая, воспитатель, старший воспитатель, преподаватель, машинист по стирке белья, тех.служащая)	1 раз в 2 года	ЛМК/ отметка об аттестации
2.	Персонал пищеблока (повар, кух.рабочая, помощник повара, зав.складом пищевых продуктов, медсестра, кладовщик)	1 раз в год	ЛМК/ отметка об аттестации
3.	Помощники воспитателя	1 раз в год	ЛМК/ отметка об аттестации

*ЛМК – личная медицинская книжка

3.МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ:

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонал, связанный с производством и реализацией продукции, а также персонал, находящийся в детском оздоровительном учреждении обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры. Руководители предприятий и организаций обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

Медицинские осмотры проводятся в случаях:

- предварительные медицинские осмотры - при поступлении на работу с целью определения соответствия состояния здоровья персонала поручаемой им работе;

- периодические медицинские осмотры - при выполнении персоналом своих трудовых обязанностей с целью динамического наблюдения за состоянием их здоровья;

- в случае необходимости на основании предложений органов государственного надзора или органов местного самоуправления могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров персонала.

Все работники ДОУ проходят предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические осмотры в соответствии с [Приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н](#) (приложение №2)

Наименование работ и профессий	Периодичность	Участие врачей - специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Форма контроля отчетности
Работы в дошкольных образовательных организациях	1 раз в год	Психиатр Нарколог ЛОР Гинеколог Терапевт Дерматовенеролог Стоматолог	Рентгенография грудной клетки ЭКГ Исследование крови на сифилис при поступлении на работу и в дальнейшем - 1 раз в год Мазки на гонорею при поступлении на работу и в дальнейшем - 1 раз в год Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Личная медицинская книжка

4. КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ НОРМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО РЕЖИМА (ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ):

№ п/п	Мероприятия производственного контроля	Сроки исполнения	Должность ответственного лица
1	2	3	4
1	Наличие официально изданных санитарных правил и методических указаний, требования которых подлежат выполнению	постоянно	Заведующий
2	Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных правил и норм при приеме, хранении, реализации пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов	постоянно	Заведующий
3	Проверка готовности МАДОУ к новому учебному году с оформлением акта готовности	август	Заведующий
4	Проверка готовности МАДОУ к летнему оздоровительному периоду с оформлением акта готовности	апрель-май	Заведующий
5	Своевременное информирование территориального отдела Роспотребнадзора об авариях и нарушениях технологических процессов, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию для воспитанников	постоянно	Заведующий
6	Контроль комплектования МАДОУ детьми, наполняемостью групп	2 раза в год	Заведующий
7	Контроль благоустройства и оборудования территории МАДОУ	ежеквартально	завхоз
8	Контроль технического состояния игрового и спортивного оборудования (малых игровых и спортивных форм)	ежедневно	завхоз, ст.воспитатель, инженер ОТ
9	Контроль санитарного состояния территории	ежедневно	завхоз
10	Контроль за санитарным состоянием прилегающей территории дошкольного образовательного учреждения	ежедневно	ст.воспитатель, завхоз
11	Контроль проведения косметических ремонтных работ, с использованием строительных и отделочных материалов	по мере проведения работ	Заведующий
12	Контроль за использованием отделочных материалов в ходе осуществления ремонтных работ	При осуществлении ремонтных работ	Заведующий
13	Контроль оборудования групповых помещений и специализированных кабинетов для работы с детьми в соответствии с возрастными особенностями, антропометрическими показателями	2 раза в год	ст.воспитатель, ответственное лицо
14	Контроль обеспечения естественного освещения помещений	постоянно	завхоз, ответственное лицо

15	Контроль состояния систем искусственного освещения. Обеспечение нормативной освещенности помещений. Контроль хранения и утилизации люминесцентных ламп	постоянно	завхоз, ответственное лицо, специалисты
16	Контроль состояния систем отопления и вентиляции помещений	постоянно	Зам. зав. АХР, инженер ОТ
17	Контроль работы систем горячего и холодного водоснабжения, канализации, оборудования и технического состояния систем	постоянно	завхоз, инженер ОТ
18	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях: соблюдение графика проветривания помещений температурного режима в помещениях в соответствии с СанПиН	ежедневно	Ответственное лицо
19	Контроль санитарного состояния помещений и дезинфекционных мероприятий	постоянно	Ответственное лицо
20	Контроль проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий	постоянно	завхоз, ответственное лицо
21	Контроль состояния детской мебели: маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам в групповых помещениях	1 раз в квартал	ст.воспитатель
22	Контроль крепления мебели, оборудования	постоянно	завхоз, инженер ОТ
23	Санитарное состояние игрушек, их обработка	ежедневно	Ответственное лицо
24	Санитарное состояние ковровых изделий	ежедневно	Ответственное лицо
25	Контроль маркировки постельного белья, полотенец, замена постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Ответственное лицо
26	Контроль состояния хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	завхоз
Контроль за организацией питания воспитанников			
<i>Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП</i>			
1	Условия транспортировки продуктов (наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдение температурных условий при транспортировке)	Ежедневно	Ответственное лицо
2	Сопроводительная документация на продукты (товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов)	Ежедневно	Ответственное лицо
3	Качество поступающих продуктов (соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, органолептические показатели продукции, остаточных сроков годности на	Ежедневно	Ответственное лицо

	момент поставки)		
<i>Контроль на этапе хранения поступающего сырья</i>			
1	Оптимальный температурный режим хранения продуктов и соблюдение температурного режима холодильников	Ежедневно	Ответственное лицо
2	Сроки хранения и реализацией скоропортящихся продуктов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Ответственное лицо
3	Правила товарного соседства СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Ответственное лицо
<i>Контроль на этапе технологического процесса</i>			
1	Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции	ежедневно	Ответственное лицо
2	Отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары	ежедневно	Ответственное лицо
3	Наличие и исправность технологического оборудования	ежедневно	завхоз
<i>Контроль готовой продукции и кулинарных изделий</i>			
1	Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд	ежедневно	Ответственное лицо
2	Сроки приготовления и реализации готовых блюд	ежедневно	Ответственное лицо
3	Контроль выхода (массы одной порции)	ежедневно	Ответственное лицо бракеражная комиссия
4	Маркировка посуды, оборудования и инвентаря	ежедневно	Ответственное лицо
5	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	ежедневно	Ответственное лицо
6	Контроль за режимом организации питания в группах	ежедневно	ст.воспитатель, Ответственное лицо
7	Контроль отбора и хранения суточных проб	ежедневно	Ответственное лицо
<i>Уборка помещений пищеблока</i>			
1	Санитарное состояние пищеблока	еженедельно	Ответственное лицо
2	Санитарное состояние складов пищеблока	еженедельно	Ответственное лицо а
3	Контроль проведения дезинсекции и дератизации. Использование дезинфекционных средств на пищеблоке	1 раз в месяц	завхоз
<i>Организация питания воспитанников</i>			
1	Контроль организации рационального питания воспитанников, соблюдения физиологических норм питания, режима питания	ежедневно	Заведующий, ст.воспитатель, Ответственное лицо
2	Наличие согласованного перспективного меню по сезонам	1 раз в полугодие	Ответственное лицо

3	Контроль организации питьевого режима воспитанников	ежедневно	Ответственное лицо
<i>Документация по организации питания в МАДОУ</i>			
1	Контроль выполнения натуральных норм питания (ведение и анализ накопительной ведомости)	ежемесячно	Ответственное лицо
2	Контроль ведения документации по организации питания	постоянно	Заведующий, Ответственное лицо
3	Осуществление лабораторных исследований	по плану	Ответственное лицо
Медицинское обслуживание			
1	Выполнение плана оздоровительных мероприятий для каждой возрастной группы	еженедельно	ст.воспитатель, Ответственное лицо
2	Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий в МАДОУ	постоянно	Ответственное лицо
3	Наличие медицинских аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	ежемесячно	Ответственное лицо
4	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плану	Ответственное лицо
5	Соблюдение правил приготовления, хранения и применения дезинфицирующих средств	В соответствии с инструкцией применения	Ответственное лицо
6	Ведение учетной документации: 1. учета аварийных ситуаций 2. осмотра кожных покровов персонала на гнойничковые заболевания 3. учета расхода дез.средств 4. бракеража готовой продукции 5. бракеража сырой продукции	постоянно	Ответственное лицо
Контроль организации образовательного процесса			
1	Контроль организации режима дня и непосредственно образовательной деятельности	ежедневно	ст.воспитатель
2	Контроль организации, подготовки и проведения непосредственно образовательной деятельности	ежедневно	ст.воспитатель
3	Контроль максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки, включая реализацию дополнительных образовательных программ	ежедневно	ст.воспитатель
4	Контроль непосредственно образовательной деятельности физкультурно-оздоровительного цикла	ежедневно	ст.воспитатель
5	Контроль за соблюдением СанПиН при работе ТСО, компьютерной техники для работы воспитанников	ежедневно	ст.воспитатель
Требования к санитарному содержанию помещений			
1	Контроль обеспеченности уборочным инвентарем, его исправности	1 раз в месяц	завхоз

2	Проверка условий хранения, маркировки и правильности использования уборочного инвентаря	1 раз в месяц	Ответственное лицо
3	Проверка наличия, условий хранения и правильности использования дезинфицирующих и моющих средств для проведения текущей уборки и дезинсекции помещений и оборудования пищеблока	1 раз в месяц	Ответственное лицо
4	Контроль качества и своевременности уборки и дезинфекции помещений, санитарной обработки инвентаря, посуды, оборотной тары	еженедельно	Ответственное лицо
Организация работы по обслуживанию технологического оборудования			
1	Ремонт и обслуживание технологического оборудования пищеблока	по мере необходимости	завхоз
2	Ремонт и обслуживание холодильного оборудования	по мере необходимости	завхоз
3	Ремонт и обслуживание оборудования	по мере необходимости	завхоз
Требования к организации приема детей в МАДОУ			
1	Контроль за заболеваемостью детей (утренний фильтр)	ежедневно	Ответственное лицо
Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала			
1	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками МАДОУ	ежедневно	Ответственное лицо
2	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	ежедневно	Ответственное лицо
3	Проверка персонала пищеблока на кожные, в том числе гнойничковые, заболевания	ежедневно	Ответственное лицо
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками, гигиенической подготовки и аттестации сотрудников, наличия медицинских книжек сотрудников.	постоянно	Ответственное лицо

5. 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

<i>№ п/п</i>	<i>Ситуация</i>	<i>Действия</i>
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 холодильного оборудования	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

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ:

Организация лабораторно- производственного контроля представлена в
таблице:

Объект исследования	Точка (место) замера или отбора проб	Наименование исследования	Методы и методики контроля	Исполнитель	Кол-во проб, измерений и кратность выполнения	Методика проверки условий деятельности, обоснование	Результативность
Вода питьевая	кран холодной воды (пищеблок, раковина для мытья рук)	Микробиологический, санитарно-химический анализ воды (сокращенный контроль)	МУК 4.2.1018-01	Аккредитованная лаборатория Лабинского филиала ФБУЗ	2 раза в год 1- точка	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол
Смывы объектов производственного оборудования, инвентаря, тары, рук и спецодежды персонала	объекты производственного оборудования, инвентаря, тары, руки и спецодежда персонала	БГКП		Аккредитованная лаборатория Лабинского филиала ФБУЗ	2 раза в год (не менее 5 смывов)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	гельминты		Аккредитованная лаборатория Лабинского филиала ФБУЗ	2 раза в год (не менее 5 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
Готовые блюда	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Микробиологические исследования	ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ Р 50474 – 93, ГОСТ 10444.2-94, ГОСТ 30347-97 ГОСТ 50480-93	Аккредитованная лаборатория Лабинского филиала ФБУЗ	2 раза в год Не менее 2-3 блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
Суточный рацион питания	Суточный рацион питания	Калорийность, выход блюд и соответствие химическо		Аккредитованная лаборатория Лабинского филиала ФБУЗ	2 раза в год		Протокол

		го состава блюдов рецептуре					
Напитки, компоты	Контроль проводимой витаминизации и блюд	Контроль проводимой витаминизации блюд	ГОСТ 24556-89	Аккредитованная лаборатория Лабинского филиала ФБУЗ	2 раза в год		Протокол
Освещенность	На рабочих местах (пищеблок, цеха пищеблока)	Уровни искусственной освещенности	СанПиН 2.4.1.3049-13	Аккредитованная лаборатория Лабинского филиала ФБУЗ	2 раза в год	СанПиН 2.1.3684-21 , МУК 4.3.28 12-10.4.3	Протокол
Микроклимат	В помещениях пищеблока	t воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.2.4.548-96 СанПиН 2.4.1.3049-13	Аккредитованная лаборатория Лабинского филиала ФБУЗ	2 раза в год (теплый и холодный период года)	СП 2.4.3648-20 , СанПиН 2.1.3684-21 , МУК 4.3.2756-10	Протокол

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

<i>Наименование форм учета и отчетности</i>	<i>Периодичность заполнения</i>	<i>Ответственное лицо</i>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, работник по техническому обслуживанию
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

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

<i>№п/п</i>	<i>Мероприятие</i>	<i>Срок</i>	<i>Ответственный</i>
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и 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	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
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	Заместитель заведующего по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХР
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 ТОУправления	Заведующий
----	---	----------------------------	------------

Результаты производственного лабораторного контроля, осуществляемого в процессе эксплуатации МАДОУ № 25, направляются 2 раз в год в ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском районе.

В случаях несоответствия безопасности и качества объекта исследования и (или) исследуемого материала требованиям настоящих санитарных правил и гигиенических нормативов, информация должна передаваться немедленно.