

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 328» городского
округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 328» г. о. Самара)

ул. Партизанская, д. 204, г. Самара, Самарская область, 443076,
тел./факс: (846)261 87 30 e-mail: sdo.ds328@samara.edu.ru сайт: <http://mdou328.ru>
ОКПО 39947595 ОГРН 1026301507870 ИНН/КПП 6318109882 / 631801001

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 328» г. о. Самара
 **Г.А. Болгова**
14 августа 2023 года

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно – производственных
(профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад общеразвивающего вида № 328» городского округа 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 ПИЩЕВОКЕ.
4. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.
6. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ ПИЩЕВОКА.
7. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.
8. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ. ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА ДП СМБПТ 03-2021 «Выбор мероприятий по управлению опасностями»
9. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.
10. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ: ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.
11. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА

Полное и сокращенное наименование:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 328» городского округа Самара (МБДОУ «Детский сад № 328» 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:

443074, г. Самара, ул. Партизанская, 204

Фактический адрес:

443074, г. Самара, ул. Партизанская, 204

Характеристика здания

отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом

Тип строения

Площадь

729,2 кв. м

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная</i>
Система водоснабжения	<i>горячая и холодная, централизованные</i>
Система канализации	<i>централизованная</i>

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.

- вешалками 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 выделения тепла, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Площадь

729,2 кв. м

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная</i>
Система водоснабжения	<i>горячая и холодная, централизованные</i>
Система канализации	<i>централизованная</i>

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.
- вешалками для рабочей одежды перед входом в помещение, оснащенного раковинной для мытья рук;
- раковинной 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 выделения тепла, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

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

Для автотранспорта в зоне погрузки и выгрузки имеется асфальтированная площадка.

Штат сотрудников всего – 32 человек, из них подлежит медицинскому осмотру – 32 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, заготовочные и доготовочные цеха. Складские помещения, холодильные и морозильные камеры для хранения разных видов сырья и полуфабрикатов. Также представлены помещения для хранения скоропортящихся продуктов, напитков, оснащённых термометром, гигрометром. На складах размещается необходимое количество товара в связи с краткосрочным хранением. Складские помещения оборудованы металлическими стеллажами, весовым оборудованием, тележкой для перевозки грузов. 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 обеспечиваются:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязнённого и чистого инвентаря;
- предупреждение и минимизацию заражения 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 хранятся в оборудованной комнате. 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 государственной службы 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, исключаются 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 читаема. Используются 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 утилизации;
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование и местонахождение изготовителя продукции (юридический адрес, включая страну и, при совпадении 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 несопадении 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 от18.07.2011г.
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. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов, рекомендованный письмом Министерства торговли РФ № 21-9/4100 от 07.06.1999г.
2. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания рекомендованный письмом Министерства экономического развития и торговли РФ от 07.02.2001 г. №45-1-13/217
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, утвержденный приказом Комитета РФ по торговле от 25.05.1995г. № 57 от 11.09.1996 г. № 94.
4. Сборник рецептов на продукцию для школьного питания. Москва. Дели плюс, 2016 г.
5. Л.С. Коровка. Сборник технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных общеобразовательных учреждений. Пермь 2000.
6. Техничко-технологические карты, технологические карты.

4. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

Форма организации работы предприятия: работа на сырье.

5. 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.

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	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	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)	СанПин 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол

				Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)		
			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
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	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 (аэрононный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ 1 раз в год	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
				Помещения с оргтехниккой и	СанПиН 1.2.3685-21	

				кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
		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
5	Песок			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
6	Контроль санитарного фона	Микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	По 10 смывов: – в игровых уголках; – в игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное		Протокол
		Паразитологические исследования				

	<p>Микробиологически е исследования смылов на наличие иерсиниозов</p>		<p>белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смылов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пицци, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пицци: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p> <p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смылов)</p>	<p>СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН 1.2.3685- 21, МР 2.3.6.0233- 21, МР 2.4.0259-21</p>	
7	<p>Питьевая вода Исследования по химическим и микробиологически м показателям</p>	<p>По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическ им показателям – 2 раза в год</p>	<p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных пищблока и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)</p>	<p>СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН 1.2.3685- 21, МР 2.3.6.0233- 21, МР 2.4.0259-21</p>	<p>Протокол</p>

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 химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Смывы	1 раз в год	5 проб (с разделочных столов и досок для готовой пиццы, овощей, рук персонала; на пищеблоке: с посуды)		
9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПин 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Протокол
10	Качество воды в ванне бассейна	Мутность, цветность, запах	2 раза в год	Ванны бассейна – бассейновая вода (не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0	СП 2.1.3678-20	Протокол

				сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметров от поверхности зеркала воды)		
11	Основные микробиологические показатели	Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк	2 раза в год	Вода из чаши бассейна	СП 2.1.3678-20	Протокол
12	Паразитологические показатели	Жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий	2 раза в год	Вода из чаши бассейна (3 пробы)	СП 2.1.3678-20, СанПиН 3.3686-21	Протокол

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

№ п/п	Работники	Перечень специалистов, лабораторных исследований	Основание	Кратность
1	Все работники	Рентгенография грудной клетки	ФЗ № 77-ФЗ от 18.06.2001г, приказ МЗ № 90	1 раз в год
		Обследование гинеколога	Приказ МЗ РФ №90 14.03.1996г.	1 раз в год
2	Все работники	Прививки против дифтерии	Приказ МЗ РФ №36 от 03.02.97г.	1 раз в 10 лет
		Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ) Исследование на носительство стафилококка. Мазок из зева и носа 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	<p>Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021</p>	1 раз в год
5	Женщины	Ультразвуковое исследование органов малого таза	<p>Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021</p>	1 раз в год
6	Женщины старше 40 лет	Маммография	<p>Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021</p>	1 раз в год
7	Все работники	Нарколог, психиатр, дерматовенеролог, стоматолог, оториноларинголог, хирург	<p>Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021</p>	1 раз в год По приказу

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

№№ п/п	Раздел производственного контроля, за который отвечает должностное лицо	Ответственное лицо (занимаемая должность)
1	Наличие разрешительных документов в соответствии с осуществляемой деятельностью	Заведующий
2	Организация медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки	Заведующий
3	Визуальный контроль за выполнением санитарно- противоэпидемических мероприятий	Медсестра
4	Организация лабораторных испытаний.	Медсестра
5	Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния учреждения	Заведующий
6	Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению.	Заведующий
7	Организация дезинфекционных и дератизационных работ	Заместитель заведующего по ХЧ
9	Организация контроля за средствами измерения	Заместитель заведующего по ХЧ
10	Организация контроля за работой теплового, механического оборудования	Заместитель заведующего по ХЧ

8. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.

Номер по порядку объединенной точки	Этапы процесса
ККТ 1	Приёмка сырья. Хранение сырья
ККТ 2	Хранение полуфабрикатов
ККТ 3	Приготовление блюд и кулинарной продукции.
ККТ 4	Реализация

9. 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. Внутренние документы СМБП/ Внешние документы/ Записи	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	
1.	ККТ 1 Входной контроль, Хранение сырья.	При транспортировке продуктов необходимо контролировать: - наличие специализированного транспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; - санитарное состояние транспорта; - соблюдение правила товарного	Каждое ТС, осуществляющее поставку сырья и материалов. Каждая партия поступающей на предприятие продукции.	СанГин 2.3/2.4.3590-20 СанГин 2.3.2.1234-01 Сопровождающая документация (накладные, декларации, ветеринарные свидетельства и т.д.) Журнал входного	Кладовщик

		<p>соседства;</p> <p>- соблюдение температурных условий транспортировки.</p> <p>При поставке продуктов и сырья необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации:</p> <p><i>на отечественную продукцию</i></p> <p>- товарно-транспортная накладная;</p> <p>- декларация соответствия</p> <p><i>на импортную продукцию</i></p> <p>- товарно-транспортная накладная;</p> <p>- декларация соответствия</p> <p><i>на сырье животного происхождения:</i></p> <p>- ветеринарные свидетельства (справки).</p>		<p>контроль.</p> <p>Журнал контроля температурного режима холодильников и температурно-влажностного режима помещений.</p>	
2.	<p>ККТ 2</p> <p>Хранение полуфабрикатов</p>	<p>Температура хранения, °С</p> <p>Срок хранения.</p>	Постоянно	<p>СанПин 2.3.2.1324-03</p> <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p>	Кладовщик
3.	<p>ККТ 3</p> <p>Тепловая обработка</p>	Температура в толще готового продукта	Постоянно	<p>ТТК.</p> <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>«Бракеражный журнал».</p>	<p>Повар,</p> <p>бракеражная комиссия</p>
4.	<p>ККТ 4</p> <p>Готовое блюдо. реализация</p>	Температура хранения, время реализации	Постоянно	<p>ТТК</p> <p>СанПин 2.3.2.1324-03</p> <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Бракеражный журнал.</p>	Бракеражная комиссия
5.	<p>Мойка, обработка сырых овощей.</p>	Контроль режимов обработки в 10 % р-р концентрации солевого раствора.	Постоянно	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Ярлык производителя.</p>	Медсестра

6.	<p>Просеивание и осмотр сыпучих продуктов (мука, соль, сахар и т.п.)</p>	<p>Постоянно</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.</p>	<p>Повар</p>
7.	<p>Подготовка готовых пищевых продуктов.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.</p>	<p>Повар</p>
8.	<p>Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.</p>	<p>Повар</p>
	<p>Контроль посторонних примесей и физических включений (в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.</p>			
	<p>Контроль посторонних примесей и физических включений (в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей. Органолептический контроль содержимого и состояния продуктов.</p>			

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по ХЧ
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 I-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. 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
			Ежедневно	Заместитель заведующего по ХЧ, дворник, рабочий по обслуживанию здания
Дезинсекция	– профилактика	СанПин 3.3686-21	2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
			– обследование	
			– уничтожение	
Дератизация	– профилактика	СанПин 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по ХЧ, дворник, рабочий по комплексному обслуживанию здания
			– обследование	
			– уничтожение	
Освещенность территории и	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по ХЧ

помещений	– наличие, целостность и тип ламп			
	– температура воздуха;			
Микроклимат помещений	– кратность проветривания;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по ХЧ
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по ХЧ
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по комплексному обслуживанию здания, специализация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПин 3.3686-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по ХЧ
	– соответствие упаковки и маркировки товара			

	<p>требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</p> <p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</p>			
<p>Загрязняющие воздух вещества</p>	<p>Проверка закупляемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ</p> <p>Контроль работы вентиляции</p>	<p>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21</p>	<p>Каждая партия</p> <p>Ежеквартально</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР</p> <p>Спецорганизация</p>
<p>Внутренняя отделка помещений</p>	<p>Состояние отделки</p>	<p>План-график технического обслуживания</p>	<p>Ежеквартально</p>	<p>Рабочий по комплексному обслуживанию здания</p>
<p>Помещения, инвентарь, оборудование пищеблока. Контроль организации питания. Контролируемые этапы</p>				

технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

<p>Помещения пищеблока</p>	<ul style="list-style-type: none"> - качество проведения генеральной уборки; - маркировка уборочного инвентаря; - обеспеченность уборочным инвентарем; - обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств. 	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - При производственной необходимости - В соответствии с графиком проведения генеральной уборки. 	<p>Медсестра</p>
<p>Технологическое оборудование, производственный инвентарь</p>	<p>Санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары.</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - При производственной необходимости - В соответствии с графиком проведения уборки. 	<p>Медсестра</p>
<p>Отходы производства и потребления</p>	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность выноса отходов производства и потребления; - санитарная обработка контейнеров для отходов. 	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневно. - При производственной необходимости 	<p>Медсестра</p>
<p>Закупка и приемка пищевой продукции</p>	<p>- качество и безопасность поступивших продуктов и</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Кладовщик, ответственный за</p>

и сырьев	продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом.			работу в ФГИС «Меркурий»
	– сроки и условия хранения пищевой продукции – время смены кипяченой воды – температура и влажность на складе – температура холодильного оборудования.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно Каждые 3 часа	Медсестра, кладовщик Медсестра
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам – точность технологических процессов – температура готовности блюд; – суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл Каждая партия	Бракерская комиссия Повар
	Готовые блюда	СанПиН	Ежедневно от каждой	Повар

		2.3/2.4.3590-20	партии	
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Бракерская комиссия
	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах			Медсестра
Обработка посуды и инвентаря	– состояние оборудования, инвентаря и посуды	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медсестра, заместитель заведующего по ХЧ
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Медсестра

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

	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
Мебель и оборудование для детей	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 группы	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

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 заболеваний: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Самара	По программе мероприятий	Медсестра

	г.п.			
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медсестра

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

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, приказ Минздрава	По национальному календарю профилактических прививок и при	Медсестра

Контроль за охраной окружающей среды

		от 21.03. 2014 № 125н	наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показателям	
Твердые бытовые отходы	Своевременность вывоза мусора	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Заместитель заведующего по ХЧ
Система канализации	Санитарно-техническое состояние технических коммуникаций	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СНиП 2.04.01-85 СНиП 3.05.01-85	Постоянно	Заместитель заведующего по ХЧ

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

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

Журнал бракеража сырой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета посетителей пищеблока	По факту	Медсестра
Журнал БОЯ	По факту	Заместитель заведующего по ХЧ
Журнал контроля проведения пест-контроля.	По факту	Заместитель заведующего по ХЧ
Журнал технического осмотра и планового ремонта технологического оборудования	По факту	Заместитель заведующего по ХЧ
Журнал входного контроля сырья и материалов	При завозе товара	Кладовщик
Журнал регистрации обработки хлебного шкафа	Ежедневно	Повар
Журнал регистрации работы бактерицидной лампы	По факту	Подсобный рабочий
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

**12. 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"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды.
2.	Возникновение заболеваний: педикулёз и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противозидемiologicalических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети.
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"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления,	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб

	электроэнергии	
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

13. 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	При необходимости	Заведующий

	инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля		
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 переподготовки	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	Ежегодно	Заведующий

	санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами		
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Перечень форм журналов.

№ п/п	Наименование журнала	Ответственный за ведение журнала
1.	Журнал проведения генер. уборок	медсестра
2.	Журнал бракеража готовой продукции.	медсестра
3.	Журнал учета посетителей пищеблока	медсестра
4.	Журнал БОЯ	Заместитель заведующей по хозяйственной части
5.	Журнал контроля проведения пест-контроля.	Заместитель заведующей по хозяйственной части
6.	Журнал технического осмотра и планового ремонта технологического оборудования.	Заместитель заведующей по хозяйственной части
7.	Журнал выявления неисправностей технологического оборудования.	Заместитель заведующей по хозяйственной части
8.	Журнал входного контроля сырья и материалов	кладовщик
9.	Журнал здоровья	медсестра
10.	Журнал регистрации температуры и влажности.	кладовщик
11.	Журнал регистрации температуры холодильного оборудования.	кладовщик
12.	Журнал регистрации обработки хлебного шкафа.	повар
13.	Журнал регистрации работы бактерицидной лампы.	Кухонный работник