«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующая МБДОУ № 75
_____ С.М.Коркина
«11» января 2022 г.
Приказ № 16/1-ОД

ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

1. Паспортные данные образовательного учреждения

Полное наименование учреждения в соответствии с учредительными документами	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Ростова-на-Дону «Детский сад № 75»
Сокращенное наименование учреждения в соответствии с учредительными документами	МБДОУ № 75
Юридический адрес	344111, г. Ростов-на-Дону, пр. 40-летия Победы , 65/12
Фактический адрес	344111, г. Ростов-на-Дону, пр. 40-летия Победы , 65/12
Контактная информация	Телефоны: 232-44-78
Режим работы	рабочая неделя: пятидневная, длительность работы: с 07.00 до 19.00, выходные дни: суббота, воскресенье, праздничные дни (установленные законодательством как нерабочие праздничные дни).
Свидетельство о государственной регистрации права	Вид права: оперативное управление Объект права: нежилое помещение, комнаты в окольном этаже №№ 117,118,119,119а,120. 121,122, 123-124,117а; комнаты на 1-ом этаже №№ 70,71-72-,73,.74-75, 74а, 76-77,78, 79-80, 81, 82,83-84, 85, 86-87, 85а, 88, 89, 90,91-92, 93, 94, 95, 96, 97-98-111, 99-100, 101, 10,2 103, 104, 105, 106, 107, 108, 108а, 109, 109а, 110, 110 а, 112, 114. Кадастровый номер: 61-61-01/662/2009-175 от 14.08.2015
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 5797 от 19.09.2015 г. Серия 61ОЛ1 № 0003447, приложение № 1 к лицензии от 17.09.2015 № 5797 серия 61ПО1 № 0006025
Лицензия на осуществление	Выдана МБУЗ «Детская городская

медицинской деятельности	поликлиника № 2» от 01.02.2013 г. № ЛО-61-01-002585
Санитарно-эпидемиологическое заключение для осуществления образовательной деятельности	№ 61.РЦ.10.000.М.000888.11.15. от 05.11.2015
Характеристика здания	
Тип строения	Типовое здание, в 2-х этажах
Площадь	5912 кв.м
Оборудование	оборудование офисное (компьютеры, сканеры, принтеры), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодая, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации
Ф.И.О. лица, ответственного за организацию и осуществление производственного контроля учреждения	Коркина Светлана Михайловна

2. Перечень заключенных договоров, необходимых для осуществления производственного контроля.

- Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ;
- Договор по оказанию медицинского обслуживания дошкольного образовательного учреждения
- Договор на проведение медицинских осмотров сотрудников.

3. Пояснительная записка

Настоящая Программа регламентирует организацию, и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания воспитанников, обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса.

В Программе определены лица, организации, лабораторно - испытательные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями, санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», ГН 1.2.20 «Гигиенические нормативы факторов среды обитания».

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных и гигиенических правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Организация производственного контроля в МБДОУ № 75 возлагается на заведующего МБДОУ № 75.

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- Заведующего;
- Завхоза
- Старшего воспитателя;
- воспитатели
- Врача-педиатра и медицинскую сестру МБУЗ «Городская детская поликлиника № 1»;
- повар;
- инструктор по ФК

Производственный контроль за организацией медицинского обслуживания осуществляет МБУЗ «МЛБУ поликлиника № 9».

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека 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 производственного контроля:

- Осуществление контроля за исполнением законодательства в области охраны здоровья, окружающей среды.
- Выявление случаев нарушений и неисполнения (ненадлежащего исполнения) законодательных и иных нормативно-правовых актов, принятые мер по их пресечению.
- Анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ осуществляется в соответствии с деятельностью учреждения.

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, сырая и готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль **включает**:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организацию медицинских осмотров;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;

4. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями на 13.07. 2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
4. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89 - ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
5. Федеральный закон от 28.12.2013 № 426 -ФЗ «О специальной оценки условий труда»;
6. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
15. Технологический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
16. Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упаковки питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
18. СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
19. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

20. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19;
21. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
22. 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";
23. "МР 2.4.0242-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. Методические рекомендации";
24. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
25. Методические рекомендации МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления»;
26. Методические рекомендации МР № 2.4.4.01-10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений»;
27. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;
28. Методические указания МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организации пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»;
29. Постановление правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 «Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» (ред. от 05.06.2013);
30. Приказ Минздрав России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
31.Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21.
32. Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 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" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62278).
33. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

34. Приказ Минздрав России от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
35. ГОСТ Р ИСО 22000-2207 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
36. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
37. Нормативно-техническая документация на продукцию собственного изготовления: технико-технологические карты;

Исходная информация для деятельности программы «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:
-Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 3.2.1. опасные факторы;
-Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;
-Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте З. 2.3, от установленных предельных значений;
-Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
-Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
-Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Порядок организации и проведения контроля

Виды опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала. Перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.

Приемка сырья. Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности еѐ хранения и использования. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. Отобранное сырье для приготовления кулинарных изделий тщательно зачищают, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой, зелень рекомендуется замачивать с последующим ополаскиванием проточной водой. Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим МБДОУ на основе «Ассортимента основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования» (утв. Минздравом РФ 04.04.1999 № 1100/904-99-115), по технологическим документам, в том числе технологическим картам, разработанным и утвержденным заведующим МБДОУ. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Термообработка при приготовлении блюд.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры варятся при температуре свыше 100°С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдать условия хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким **органолептическим показателям** как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству технико-технологических и технологических карт, стандартов, а также ГОСТов на аналогичную продукцию).

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов в начале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

При проверке качества блюд из отварных, тушеных, запеченных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

У мясных блюд в начале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Требования к кулинарной обработке.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С° в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся в пароконвектомате или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С° до раздачи не более 1 часа.

Запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С°, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280° С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при 14- 20 С°.

Оладьи, сырники выпекаются в пароконвектомате, духовом или жарочном шкафу при температуре 180- 200 С° в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 20 мин. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С°; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С°. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционруют в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей в групповых ячейках.

Что включает в себя контроль принципов ХАССП.

Объектами производственного контроля принципов ХССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, помещения дошкольного учреждения, условия труда работников. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих здания. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (младший воспитатель, кухонный рабочий, повар).

Контроль принципов ХАССП включает:

-Наличие в учреждении ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных–правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.

-Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.

- Контроль, за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологический заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1.	заведующий
2.	повар
3.	Кухонный рабочий
4.	Завхоз
5.	Старший воспитатель, воспитатель
6.	Педагог-психолог
7.	Музыкальный руководитель
8.	Делопроизводитель
9.	Инструктор по физическому воспитанию
10.	Младший воспитатель
11.	Уборщик помещений
12.	Главный бухгалтер, бухгалтер
13.	Кладовщик
14.	Рабочий по ремонту и комплексному обслуживанию здания
15.	сторож
16.	Рабочий по стирке и ремонту одежды

Количество работников: 31

Наименование осмотров, обследование	Кратность обследований
Осмотр врача-терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр врача-дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр врача-оториноларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр врача-стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр врача-инфекциониста	По рекомендации врачей-специалистов, участвующих в проведении предварительных и периодических медицинских осмотрах
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование крови на ОРС	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидемиологическим показаниям.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раза в год, либо по эпидемиологическим показаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидемиологическим показаниям

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг; содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Кроме того работникам рекомендуется вакцинация: против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица старше 35

лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа - ежегодно с 01 сентября по 01 декабря; COVID-19 (при отсутствии противопоказаний).

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в год (повар, кухонный рабочий , завхоз, младшие воспитатели), остальные работник 1 раз в 2 года.

6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля, за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, оборудования помещений и соблюдения нормируемой концентрации при их использовании. Ведение «Журнала учета расходов моющих и дезинфицирующих средств».	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведение профилактических прививок в соответствии с документированной процедурой по правилам личной гигиены и медосмотрам	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с повреждениями кожных покровов, гнойничковыми заболеваниями кожи, порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление их на лечение и санацию. Ведение «Гигиенического журнала (сотрудники)» в т.ч. осмотра рук и кожных покровов на наличие гнойничковых заболеваний.	Постоянно
4.	Документальная и органолептическая проверка качества поступающей для реализации продукции, а также проверка правильности условий ее хранения использования в том числе: - соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации (идентификация продукции). - соответствия транспортной и потребительской тары, ее маркировки требованиям ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011. - проверка органолептических показателей поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов с ведением «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции».	Постоянно
5.	**Контроль за:**	**Каждая партия**
5.1.	Условиями хранения продовольственного сырья и	Постоянно

	пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся с ведением «Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования» и «Журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал санитарного состояния холодильного оборудования»	
5.2.	Обеспечение поточности технологических процессов и раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
5.3.	Строгим соблюдением технологии изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями нормативно-технической документации.	Постоянно
6.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с ведением журнала бракеража готовой продукции.	Постоянно
7	Подготовка сведений о пищевой ценности кулинарных изделий: содержание белков, жиров, углеводов, энергетической ценности (калорийность); составе кулинарных изделий (в том числе указание наименования пищевых добавок при их использовании).	Постоянно
8	Контроль, за работой инженерных сетей предприятия, исправностью холодильного, технологического оборудования и их своевременным ремонтом в соответствии с графиком планового обслуживания производственного оборудования и ведение журнала учета аварийных ситуаций на сетях водопровода, канализации, электроснабжения.	Постоянно
9	Контроль, за регулярностью и качеством проведения генеральных уборок, санитарных дней, дезинсекции и дератизации на предприятиях с ведением графика проведения генеральных уборок, санитарных дней и оформления актов выполнения работ по дезинсекции и дератизации.	Генеральная уборка еженедельно
10	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции с учетом документированной процедуры по борьбе с вредителями.	Постоянно
11	Контроль, за обращением отходов, в т.ч. сбором, условиями хранения и сдачи на демеркуризацию отработанных ртутьсодержащих ламп (люминесцентных и бактерицидных)	Постоянно
12	Представление информации об организации и осуществлении на предприятии системы контроля ХАССП и результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области.	По запросам
13	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской	В соответствии со сроками устранения выявленных

	области при проведении мероприятий по контролю (надзору).	нарушений и по запросу
14	Проверка соблюдений требований нормативных документов, указанных в разделе 3.	Постоянно

7. Перечень мероприятий по производственному контролю и должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Параметры контроля	Ответственный, за проведение контроля
Требования к участку МБДОУ				
1	Санитарное состояние групповых участков, малых форм, спортивной площадки	Ежедневно. По мере выхода из строя	Контроль, за санитарным состоянием участков; Ремонт и замена малых форм, спортивного оборудования, сооружений	завхоз МБДОУ
2	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	Ежедневно		завхоз МБДОУ
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию помещений (здания)				
1	Состояние технических помещений	1 раз в год	Дератизация и дезинфекция подвальных помещений (заключение договоров); Функционирование систем теплоснабжения (заключение договоров); Функционирование системы водоснабжения, канализации (заключение договоров);	завхоз МБДОУ

2	Состояние отмостки, цоколя	По необходимости	Заявка на ремонтные работы (при необходимости)	завхоз МБДОУ
3	Внутренняя отделка помещений	По необходимости	Применение материалов, имеющие гигиенические сертификат для использования в ДОУ (в период проведения текущего, капитального ремонта) ремонта	завхоз МБДОУ
4	Соблюдение теплового режима	По необходимости	Контроль за функционированием системы теплоснабжения, устранение неисправностей; Промывка отопительной системы; Проведение осмотра системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	завхоз МБДОУ
5	Соблюдение воздушного режима систем вентиляции	По необходимости	Контроль за функционированием системы вентиляции (очистка и обработка вытяжных шахт); Проведение осмотра системы вентиляции	завхоз МБДОУ
6	Микроклимат, температура и относительная влажность в помещениях	Ежедневно	Соблюдение графика проветривания, температурного режима; Исследование микроклимата групповых и других помещений	завхоз МБДОУ, старший воспитатель, воспитатели
7	Питьевая вода	Ежедневно	Визуальный контроль за качеством воды для	завхоз МБДОУ, воспитатели

		По необходимости	питьевого режима; Техническое обслуживание фильтров	
8	Естественное и искусственное освещение	Ежедневно По необходимости	Контроль, за техническим обслуживанием электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп; контроль за утилизацией светодиодных ламп Мытьё оконных стекол;	завхоз МБДОУ Младшие воспитатели
Состояние оборудования помещений для работы с детьми				
1	Санитарное состояние игрушек и их обработка	2 раза в день (-в группах раннего возраста. 1 раз в день - в дошкольных группах	Контроль, за состоянием игрушек, игрового оборудования, мытье игрушек	старший воспитатель, воспитатели
2	Детская мебель	2 раза в год	Контроль после проведения антропометрических обследований детей; Контроль, за расстановкой мебели	старший воспитатель.
3	Санитарное состояние ковровых изделий	Ежедневно 1 раз в год	Визуальный контроль, за санитарным состоянием ковровых изделий; Обработка ковров	завхоз МБДОУ
4	Постельное белье, полотенца	Ежедневно 1 раз в неделю	Визуальный контроль, за санитарным состоянием; Замена постельного белья полотенец по графику или по мере загрязнения	завхоз МБДОУ, машинист стирки белья
5	Состояние оборудования	Ежедневно 1 раз в год	Визуальный контроль, за	завхоз МБДОУ,