

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЁНКА - ДЕТСКИЙ САД № 89» Г.СЫКТЫВКАРА
(МАДОУ «ЦРР - детский сад № 89» г. Сыктывкара)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАДОУ
«ЦРР - детский сад № 89»
_____ В.Б. Рымарчук

«22» января 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
с использованием принципов ХАССП
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Центр развития ребенка – детский сад № 89»
г. Сыктывкара**

г. Сыктывкар, 2021

Содержание:

1. Паспорт Программы (плана) производственного контроля.
2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
6. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля.
8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций.
10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
11. Внедрение принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек) в систему питания воспитанников.

Пояснительная записка

Настоящая Программа производственного контроля в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка – детский сад № 89» г. Сыктывкара (далее – Организация), регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания, ухода и присмотра, отдыха детей в Организации.

Программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденных Постановлением Главного санитарного врача РФ от 13.07.2001 №18, с учетом внесенных изменений и дополнений, с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью производственного контроля в Организации является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников Организации, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должностного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников Организации;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

1. Паспорт Программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка – детский сад № 89» г. Сыктывкара (МАДРУ «ЦРР – детский сад № 89»)
Тип объекта	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	- дошкольное образование; - предоставление услуг по дневному присмотру и уходу за детьми
Юридический адрес	167026, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Мира, д. 28/1
Фактический адрес	167026, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Мира, д. 28/1
Характеристика здания	
Тип строения	Здание: отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом
Площадь	2209,3 кв.м
Оборудование	Офисное (компьютер, сканер, принтер, интерактивная доска, проектор, оборудование для проведения учебной деятельности)
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	централизованное, горячая и холодная вода
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «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»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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»;
- МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения;
- МР 3.1/2.4.0239-21 по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году;

- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;
- МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях;
- МР 2.1.0246-21. 2.1. Коммунальная гигиена. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований 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;
- 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»;
- 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»;
- Методические рекомендации 2.4.0259-21 пункт 2.4, раздел 2.1 «Гигиена детей и подростков»;
- СанПиН 2.4.36.48-20 №28 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровление детей и молодежи»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 №32 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СПЗ.1./2.4.3598-20 Постановление №27от 02.ноября 2021 года;
- СП1.2.36.85-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания»
- МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения.

3. Перечень должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Директор	- общий контроль за изучением и соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в	Устав МАДОУ п. 3.4 Приказ от 15.01.2021 №

		<p>соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	30/1
2.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - исправность освещения, вентиляции, канализации, сантехнического оборудования, электрооборудования; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль за своевременным проведением профилактических прививок работниками - контроль охраны окружающей среды; - ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	Приказ от 15.01.2021 № 30/1
3.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - проведение и качество оздоровительных мероприятий; - наличие и соответствие маркировки возрасту детей; - правильное проведение физкультурных занятий, гимнастик, прогулок; - исполнение мер по устранению 	Приказ от 15.01.2021 № 30/1

		выявленных нарушений.	
4.	Ответственный по питанию (шеф-повар)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - выполнение профилактических и противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке; - обеспечение функционирования системы ХАССП; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации. 	Приказ от 15.01.2021 № 30/1
5.	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение качества и ассортимента поступающих продуктов; - соблюдение норм и сроков хранения продуктов; - обеспечение санитарно-гигиенического состояния складских и подсобных помещений; - ведение учетной документации; 	Приказ от 15.01.2021 № 30/1
6.	Медицинский работник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - обеспечение организации оздоровительных мероприятий. соблюдения режима дня; - ведение учетной документации; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - контролирует питьевой режим, санитарное состояние помещений и территории, утренний прием детей, проводимый воспитателем, соблюдение личной гигиены и обучение работников. 	Приказ от 15.01.2021 № 30/1

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

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
---	-----------------------	---------------------------------	-----------	--	-----------	-------------------------

1.	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	1 раз в год (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный, музыкальный залы (не менее 10% помещений - по 1 точке). Рабочие места в помещениях пищеблока.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
			1 раз в год (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) - по 2 точки.		
2.	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб в темное время суток (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений -	СанПиН 1.2.3685-21 СП 52.13330. 2016 СП 2.4.3648-20	Протокол

			заклучения)	по 1 точке). Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки).		
3.	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
			1 раз в год и внепланово - после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 2 точки).		

			момента получения положит. заключения)			
4.	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	<p>Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)</p> <p>Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)</p>	<p>1 раз в год и внепланово после ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг</p> <p>(при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)</p> <p>1 раз в год (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)</p>	<p>Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)</p> <p>Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)</p>	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
5.	Исследование и контроля состояния песка из	Паразитологические исследования (жизнеспосо	1 раз в год	Детские песочницы (2-4 пробы по 200 грамм	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН	Протокол

	детских песочниц	бные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспори дий), микробиолог ический и санитарно- химический контроль		каждая)	3.3686-21	
6.	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) Паразитологические исследования	1 раз в год и внеплановый период карантин	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) По 10 смывов: - в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; - спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; - туалетных комнатах: ручки дверей,	СанПиН 3.3686-21 МР 2.3.6.023-3-21. 2.3.6	Протокол

				<p>кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков.</p> <p>По 20 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; - в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов 		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов	1 раз в 3 года при проверке Роспотребнадзора	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)		
7.	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим	По химическим показателям - 1 раз в год, по микробиологическим	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-	Протокол

		показателям	ическим показателям - 4 раза в год, внепланово после ремонта систем водоснабжения	столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	21 МР 2.3.6.023 3-21.2.3.6	
8.	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011 МР 2.3.6.023 3-21 2.3.6.	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9.	Оценка параметров электрических, магнитных, электромаг	Напряженность электрического поля, плотность магнитного	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами	СанПиН 1.2.3685- 21	Протокол

	нитных полей	потока		обучения (не менее 20% помещений)		
--	--------------	--------	--	-----------------------------------	--	--

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1.	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Воспитатели	24	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Младший воспитатель	11	1 раз в год	1 раз в год
9.	Работники пищеблока (шеф-повар, повар, подсобный рабочий, кладовщик)	6	1 раз в год	1 раз в год
10.	Обслуживающий персонал (дворник, уборщик служебных помещений,	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

	оператор стиральных машин, кастелянша)			
11.	Учебно-вспомогательный персонал (специалист по управлению персоналом, документовед)	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1.	Микроклимат	Повар детского питания	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.05.2020
2.	Микроклимат	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.05.2020
3.	Тяжесть трудового процесса	Воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.05.2020

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Реализация основной образовательной программы дошкольного образования	Лицензия от «24»декабря 2014 г. Серия 11ЛО1 № 0000955
2.	Реализация дополнительной общеразвивающей образовательной программы	Лицензия от «24»декабря 2014 г. Серия 11ЛО1 № 0000955

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории:	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений	Кратность и качество текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Ежедневно	Медицинский работник, заведующий хозяйством
	Кратность и качество генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.01.2024 г. еженедельно	
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинский работник
Освещенность территории и помещений	- наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	- наличие, целостность и тип ламп	СанПиН 1.2.3685-21		
Микроклимат помещений	- температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня по графику)	Заведующий хозяйством
	- кратность проветривания;			
	- обеззараживание			

	воздуха			
	- влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Заведующий хозяйством
Шум	- наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	- условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Заведующий хозяйством
Песок в песочницах	- состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	- наличие крышки или покрытия на песочнице			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки стен, полов, потолков в помещениях, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
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	Шеф-повар
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта			

	с дезсредствами и т. д.)			
Контроль охраны окружающей среды				
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	Заведующий хозяйством
	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	Заведующий хозяйством
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	СанПиН 2.1.3684-21	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
Дезинфекция	Профилактика отдельных инфекционных болезней, работы по полному или частичному уничтожению микроорганизмов-возбудителей инфекционных болезней	СанПиН 3.3686-21	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	Проведение профилактических, санитарно-технических и истребительных мероприятий	СанПиН 3.3686-21	1 раз в год и по мере необходимости	Заведующий хозяйством

Дератизация	Проведение профилактических, санитарно-технических и истребительных мероприятий	СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц и по необходимости	Заведующий хозяйством
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально 2 раза в год	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Каждая партия	Шеф-повар
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	- сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	Шеф-повар
	- время выдачи бутылкированной воды		Ежедневно	Шеф-повар
	- температура и влажность на складе		Ежедневно	Шеф-повар
	- температура			

	холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	- соответствие рациона питания меню, соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Каждый технологический цикл	Шеф-повар
	- поточность технологических процессов			Шеф-повар
	- температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	- суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар
	- органолептическая оценка; - дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Шеф-повар
Обработка оборудования, посуды и инвентаря	- содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	Шеф-повар
	- состояние оборудования, инвентаря и посуды		Еженедельно	Шеф-повар
	- обработка инвентаря для сырой и готовой продукции		Ежедневно	Шеф-повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Медицинский работник

	помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Медицинский работник
Показатели организации образовательного процесса	Соблюдение режима использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Старший воспитатель
	Продолжительность прогулок		Постоянно	Старший воспитатель
	Режим дня и занятий		1 раз в неделю и при составлении расписания	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинский работник
	Осмотр воспитанников на педикулез и чесотку	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медицинский работник
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных - 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями - 2 раза в год	Медицинский работник
	Плановые осмотры	СП 2.4.3648-	По графику	Медицинский работник

		20		
	Вакцинация	ФЗ от 17.09.1998 №157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинский работник
Улучшение здоровья детей	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель Медицинский работник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий при карантине	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.359-8-20	По программе мероприятий	Медицинский работник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.359-8-20	Ежедневно до 01.01.2024 года	Медицинский работник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.359-0-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинский работник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359-0-20, приказ Минздрав а от 28.01.2021 № 29н, приказ	Предварительный - при трудоустройстве; периодический - ежегодно	Директор

		Минздрав а, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420 н		
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрав а от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактическ их прививок и при наличии решения санврача - по календарю профилактическ их прививок по эпидемическим показаниям	Директор

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф-повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинский работник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал бракеража готовой кулинарной	Ежедневно	Шеф-повар

продукции		
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Шеф-повар
Отчеты группы ХАССП	По графику	Шеф-повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинский работник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез и чесотку	Ежемесячно	Медицинский работник
Диспансерный журнал	Постоянно	Медицинский работник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий хозяйством
Личные медицинские книжки работников	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Шеф-повар Заведующий хозяйством

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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - организация подвоза воды для технических целей; - обеспечение запаса бутилированной

		питьевой воды или приостановка деятельности.
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др.	<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 противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети.
3.	Возникновение эпидемии ОКИ - 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 - реализация противоэпидемиологических мероприятий.
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> - приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб.
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов; - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня.
6.	Пожар, террористический акт	<ul style="list-style-type: none"> - вызов специализированных служб; - эвакуация; - приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
-------	-------------	------	---------------

1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Директор
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий хозяйством
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий хозяйством
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Шеф-повар
7.	Формирование на объекте 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	Директор
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на	Постоянно	Медицинский

	объекте		работник
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Старший воспитатель Заведующий хозяйством
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор

11. Внедрение принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек) в систему питания воспитанников

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель образовательной организации.

Руководитель образовательной организации:

- определяет область применения ХАССП;
- приказом назначает лиц, ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (далее постоянно действующая группа ХАССП);
- утверждает программу проверки;
- контролирует исполнение программы проверки;
- утверждает отчет об исполнении программы проверки.

Постоянно действующая группа ХАССП:

- разрабатывает программу проверки;
- проводит проверки;
- заполняет рабочие листы ХАССП;
- готовит отчет об исполнении программы проверок и предоставляет его руководителю.

Документация программы ХАССП включает:

- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на пищеблоке);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбора критических контрольных точек и определению критических пределов (приложение № 1);
- рабочие листы ХАССП (Приложение №2.1, 2.2, 2.3.);
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий.

Отчет
о проверке эффективности работы системы ХАССП
и соблюдения санитарных норм на пищеблоке
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка – детский сад № 89» г. Сыктывкара

Дата проверки: _____

Контролируемый процесс	Ответственный	Результаты проверки
Прием продуктов	Шеф- повар	
Хранение продуктов	Шеф- повар	
Готовка блюд	Шеф- повар	
Качество блюд	Шеф- повар	
Обработка посуды, уборка помещений	Медицинский работник	
Гигиена и здоровье работников	Медицинский работник	

Приложение № 2.1 к
Производственному контролю

Рабочие листы ХАССП

ГОСТ 33182-2014. Приложение Г. Типовая форма Рабочего листа ХАССП

Опасности	Контролируемые показатели	Критические пределы	Процедура мониторинга				Корректирующие действия	Регистрационно-учетные документы для корректирующих действий	Ответственные лица для корректирующих действий
			Методы и устройства	Периодичность и объем	Регистрационно-учетные документы	Ответственное лицо			

Приложение № 2.2 к
Производственному контролю

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Контролирующие мероприятия	Регистрационно-учетный документ

Типовая форма приведена в приложении к ГОСТ Р 51705.1-2001. Возможно использование другого формата, разработанного самостоятельно.

Однако, рабочий лист ХАССП **должен содержать следующую основную информацию:**

- критические пределы по каждой критической контрольной точке (пункт 4.5.4. ГОСТ);
- систему мониторинга за данной точкой (пункт 4.6.3 ГОСТ);
- корректирующие действия (пункт 4.7.5. ГОСТ).

Приложение № 2.3 к
Производственному контролю

Форма перечня регистрационно-учетной документации

Номер п/п (код)	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению
1	2	3	4

