

Составлено
Председателем верифицирующей
Персональной организации
МБДОУ детский сад № 38
З.А. Гуртовая
« 12 » _____ 2021 г. № _____



УТВЕРЖДЕНА:

приказ от 19.08.2021 г. № 151

Заведующий МБДОУ детский сад № 38

№ 38 Савченко О.Н.

« 19 » _____ 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП,
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и
проведением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий при оказании услуг при
организации питания детей в организациях,
осуществляющих образовательную деятельность,
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад комбинированного вида № 38**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 38 (МБДОУ детский сад № 38)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Савченко Ольга Николаевна, (918) 623-83-13	
Юридический адрес:	352690, г. Апшеронск, ул. Комарова, д. 85	
Фактический адрес:	352690, г. Апшеронск, ул. Комарова, д. 85	
Количество работников:	66 человек	
Количество обучающихся:	276 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 23 АИ 375943	от 27.01.2011
ОГРН	1022303447495	
ИНН	2325011898	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 23Л01 0002150	от 28.02.2013

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

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; И осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- единение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля; и организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством. своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы муниципального образования Апшеронский район об

аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления)

пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

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

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

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, ... (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

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

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

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

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

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

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

1. 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» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Приложения к Разделу № 1:

Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1.	Савченко Ольга Николаевна	Заведующий	• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; - визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений
2.	Сердюкова Екатерина Михайловна	Заместитель заведующего по АХР	• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля. • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Ведение журнала аварийных ситуаций. • Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации.
3.	Исадская Светлана Викторовна	Старший воспитатель	• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; Ведёт контроль за: - режимом дня и НОД; - санитарное состояние; - уголками и зонами природы; - состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах; - состоянием оборудования музыкального и спортивного зала; - требованием к организации физического воспитания; - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.
4.	Малыгина Елена Викторовна	Кладовщик	• Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактами спецификацией, ветеринарными справками. • Ведение документации: - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-

			эпидемиологических заключений.
5.	Малышева Зинаида Борисовна	Медицинская сестра	• Контроль за организацией питания воспитанников. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража готовой продукции; - гигиенический журнал; - отбор и хранение суточных проб готовых блюд; - контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников; - контроль организации питания воспитанников в группах; - контроль за исполнением требований СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г.

Приложения к Разделу № 2:

Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»

Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

*В данном разделе реализуются **принципы:***

определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации	Поступающие пищевые продукты, сырье	1 проба каждого вида пищевого продукта	1 раз в квартал на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-

эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются **методики экспресс-анализа:**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов			
Определение свежести и доброкачественности мяса	Мясо	1 проба каждого вида пищевого продукта	Каждая поступающая партия пищевых продуктов
Определение свежести и доброкачественности рыбы	Рыба		
Определение свежести и доброкачественности молока	Молоко		
Определение нитратов в растительных пищевых продуктах	Овощи и фрукты, зелень		
Контроль показателей качества готовых блюд			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий			
Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук	Руки персонала, находящегося на смене	Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	Каждую смену
Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта			
Общая микробная обсемененность	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Определение суммарного загрязнения	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Качество мытья столовой посуды, приборов	Столовая посуда, приборы	10 проб	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов синтетических моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Определение температуры воды в моечных ваннах	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи

Приложения к Разделу № 3:

Приложение № 4 «Перечень контрольных критических точек»

Приложение № 5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»

Приложение № 6 «Протоколы лабораторных исследований»

Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»

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

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» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

4.1. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие предмет контроля	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
1.	Организация периодических медицинских осмотров			
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров и приеме на работу	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011	Постоянно	Заведующий, медицинская сестра
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников		1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра
1.3	Контроль за проведением флюорографического обследования		Постоянно, 1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра
1.4	Проведение обследования на кишечные инфекции		При приеме на работу и по эпидпоказаниям	Заведующий, медицинская сестра
1.5	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздрава РФ от № 125н 21.03.2014 утверждения национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям“	При приеме на работу, по мере необходимости	Заведующий, медицинская сестра

1.6	Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.22	Ежедневно	Медицинская сестра
1.7	Составление технической документации для проведения электронных аукционов для организации медицинского осмотра	ФЗ №44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР, контрактный управляющий
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения				
2.1	Проведение санитарного минимума при приеме на работу;	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ; Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н	При приеме на работу	Заведующий
2.2	Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала		При приеме на работу, 1 раз в 2 года	Заведующий, медицинская сестра
2.3	Гигиеническая аттестация технического персонала, сотрудников пищеблока и помощников воспитателей		При приеме на работу, 1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра

Приложения к Разделу № 4:

Приложение №8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

5. 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.

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей...

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – *приложение № 9 к ППК*

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5.1. План производственного контроля

Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке дошкольной организации				
1.1	Готовая продукция (общее микробное число, блюда, изготовленные на пищеблоке)	СП 1.1.1058 – 01	1 раз в год (3 пробы)	Медицинская сестра
1.2	Готовая продукция (эффективность термической обработки)		1 раз в год (2 пробы)	Медицинская сестра
1.3	Контроль проводимой витаминизации блюд		1 раз в год (1 проба) проба)	Медицинская сестра
1.4	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала) Паразитологическое исследование смывов		1 раз в год (5 смывов)	Медицинская сестра

2. Организация питания				
2.1	Заключение договора на поставку продуктов питания	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	Заведующий
2.2	Контроль доставки пищевых продуктов	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания	постоянно	Заместитель заведующего по АХР, кладовщик
2.3	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции		постоянно	Заместитель заведующего по АХР, кладовщик
2.4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания		постоянно	Заместитель заведующего по АХР, кладовщик
2.5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СП 2.4.3648-20 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3	постоянно	Медицинская сестра, повар
2.6	Проведение оценки качества готовых блюд	СП 2.4.3648-20 п. 7.1.13	ежедневно	Бракеражная комиссия

Приложения к Разделу № 5:

Приложение № 9 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»

Приложение № 10 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»

6. 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

*В данном разделе программы реализуются **принципы:***

определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;

принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,

принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы 1-23:

а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);

б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;

в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;

д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации ВЕТИС «Меркурий» HYPERLINK " h t t
Контроль соответствия видов и наименований	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.

поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов.

Приложения к разделу № 6.1.:

*Приложение № 11 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» - **разделы 1 -23 Блок-схемы 1-23***

Приложение № 12 «Инструкция, по органолептической оценке, доброкачества поступающих пищевых продуктов»

Приложение № 13«Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:

а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;

б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;

в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты в производственных помещениях
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках– приложение № 14

Приложения к разделу № 6.2.:

Приложение «Блок-схема 24 производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в ОЦ (овощной цех) пищеблока»

Приложение «Блок-схема 25-26 производства мясных полуфабрикатов в МРЦ пищеблока»

Приложение «Блок-схема 27 производства холодных блюд в ХЦ»

Приложение «Блок-схема 28 производства кулинарных изделий из теста в КЦ»

Приложение «Блок-схема 29 обработки яйца на пищеблоке (ОЯ)»

Приложение «Блок-схема 30 производства кулинарных изделий в ГЦ пищеблока»

Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;

б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;

в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

Приложения к разделу № 6.3.:

Приложение № 15 «Инструкция, по органолептической оценке, пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»

Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»

6.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;

б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;

в) санитарное содержание транспортного средства;

г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками

о своевременном прохождении медицинских осмотров;

д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.

е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);

ж) оценка загрузки складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;

з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;

и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);

к) контроль условий реализации готовой пищи;

л) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства – Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложения на смартфоне ЛМКконтроль
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
	<i>групповом чате образовательной организации».</i>
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – <i>Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».</i>
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья

Приложения к разделу № 6.4.:

Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;

б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;

в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;

г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;

д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
оборудования по ходу технологического процесса	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – **таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».**

6.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания, и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – Приложение № 7

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	«Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля» <i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 23-25</i>
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды – Приложение №№ и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	<i>Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств</i>
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в «Журнале учета работы бактерицидной установки»

Приложения к разделу № 6.6.:

Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;

Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»

Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»

Приложение № 23 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»

Приложение № 24 «Журнал учета дезинфицирующих средств»

Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

6.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

- а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
- б) за микроклиматом производственных помещений;
- в) за производственным шумом и вибрацией.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.	Учредителем... на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды

Приложения к разделу № 6.7.:

Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

- а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
- б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
- в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;
- г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложение на смартфоне ЛМКконтроль
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение № 8к программе производственного контроля.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	Дополнительные мероприятия: тестирование, онлайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. <i>Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021</i>

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

Приложения к разделу № 6.8.:

Приложение №27 «Гигиенический журнал».

Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021

Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»

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

*В данном разделе реализуются **принципы:***

*обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.*

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
7. Журнал учета отбора суточных проб.

Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте ...и в группах в мессенджерах – Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»:

– документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);

- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

Приложения к разделу № 7:

Приложение № 27 «Гигиенический журнал»

Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»

Приложение № 35 «Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 36 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»

Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»

Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»

8. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований настоящих Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при эксплуатации плавательного бассейна

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований настоящих Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при эксплуатации плавательного бассейна, проводится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества. СанПиН 2.4.3648-20 утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28 сентября 2020 г.

Бассейн находится в здании детского сада на 1 этаже.

Инженерное обеспечение: горячее и холодное водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, естественное и искусственное освещение (люминесцентное).

Бассейн оборудован ванной для организации плавания. Внутренняя планировка основных помещений бассейна соответствует гигиеническому принципу поточности: продвижение детей осуществляется по функциональной схеме - раздевалка, санузел, душевая, ножная ванна, ванна бассейна.

Виды контроля

№	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
3.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений бассейна, оборудования и инвентаря.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
4.	Анализ случаев заболевания работников с временной нетрудоспособностью	Ежеквартально, до 10 числа	Заведующий
6.	Проведение работы по аттестации рабочих мест по условиям труда	Один раз в пять лет	Заведующий
7.	Контроль за наличием специальной одежды и других средств индивидуальной защиты и их применением работниками	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР
8.	Согласование с органами санитарно-эпидемиологического надзора Перечня профессий и сроков прохождения медосмотров.	Май	Мед.сестра
9.	Организация и проведение обязательных медицинских осмотров работников (предварительных и периодических)	По отдельному графику 1 раз в год	Заведующий, мед.сестра
10	Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации плавательного бассейна	1 раз в 2 года	Заведующий
11	Проведение дератизации	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР

12	Утилизация люминесцентных ламп	После замены ламп	Заместитель заведующего по АХР
13	Осуществление (организация) лабораторных исследований	По графику и при необходимости	Заместитель заведующего по АХР медработник
14	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых материалов и реагентов.	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР
16	Информирование местных учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об авариях и нарушениях технологических процессов, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию для посетителей бассейна	В течение 12 часов с момента возникновения аварийной ситуации	Заведующий
17	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР мед.сестра
19	Контроль за состоянием воздушно-теплого режима сооружений (отопление, проветривание).	1 раз в 10 дней	Заместитель заведующего по АХР, мед.сестра
20	Контроль за состоянием естественного и искусственного освещения.	1 раз в 10 дней	Заместитель заведующего по АХР
21	Контроль за состоянием водоснабжения и канализации.	1 раз в мес.	Заместитель заведующего по АХР
22	Контроль за расписанием занятий.	При внесении изменения	Старший воспитатель
24	Контроль за наличием справок на посещение плавательного бассейна	Дети 3 мес.	Мед.сестра по предписанию Санэпиднадзора

ПРОГРАММА
Химической очистки воды бассейна

№	Химреагент	Нормы внесения	Сроки внесения
1	При запуске и после слива воды		
1.1	После очистки бассейна Хлорсодержащие средства	двукратное орошение с расходом дезинфектанта 0,6-0,8 л/м и концентрацией раствора 100 мг/л активного хлора. Смыв дезинфицирующего раствора производится теплой водой не ранее чем через 1 час после его нанесения	После слива воды
1.2	Альгицид	Нанесение на стенки и дно 1% водный раствор. Дать высохнуть (12ч)	До залива воды
1.3	Акватикс _ Регулятор pH – минус»	Для понижения pH на 0,2 ед. в 1м ³ воды 10 гр. препарата	После заливки воды (до нормы pH 7,2-7,6 ед.)
1.5	Альгицид	10 мл на 1 м ³ в желоба бассейна	После заливки воды

Г Р А Ф И К
проведения уборки помещений бассейна.

№	Мероприятия	Используемые средства	Сроки
1.	Влажная уборка помещений	моющие средства	Ежедневно
2.	Генеральная уборка с последующей дезинфекцией.	моющее и дезинфицирующее средство «Пюржавель» 0,06% (4таб.-10л воды)	1 раз в месяц
3.	дезинфекция помещений туалета	Средство «Пюржавель» 0,06% (4таб.-10л воды)	Ежедневно
4.	Дезинфекция душевых (поддоны, стены, полы, резиновые коврики)	Средство «Пюржавель» 0,1% (7таб.-10л воды)	Ежедневно
5.	Дезинфекция раздевалок, обходных дорожек, скамеек, дверных ручек и поручней	Средство «Пюржавель» 0,06% (4таб.-10л воды)	Ежедневно
6.	Дезинфекция санитарно-технического оборудования медкабинета (стулья, шкафы, раковина, унитаз, плитка, полы)	Средство «Пюржавель» 0,06% (4таб.-10л воды)	Ежедневно
7.	Обработка хозинвентаря (квачи, щетки, ерши, ветошь)	Средство «Пюржавель» 0,02% (14таб.-10л воды)	Ежедневно
8.	Санитарная обработка ванны, включающая полный слив воды, механическую чистку и дезинфекцию	Хлорсодержащие средства	в сроки, согласованные с органами госсанэпиднадзора
9.	Для борьбы с обрастанием стенок ванн бассейна	Альгицид	По необходимости
10.	Обработка инвентаря спортивного инвентаря	Мыльно-содовый раствор (20гр.на 10л.воды) (экспозиция 60мин.)	ежедневно

**Перечень
форм учета и отчетности
по вопросам осуществления производственного контроля**

- Журнал лабораторного контроля за качеством воды в ванне бассейна (Органолептические показатели).
- Журнал контроля за температурным режимом в воды, воздуха.
- Журнал регистрации справок лечебно-профилактического учреждения, разрешающих посещение бассейна (по предписанию санэпиднадзора).
- Журнал регистрации медицинской помощи, оказываемой на занятиях физической культуры и спортивных мероприятиях.
- Журнал контроля санитарного состояния помещений.
- Журнал контроля технического состояния оборудования.
- Акты результатов обследования бассейна госсанэпидслужбой с выводами и предложениями по устранению выявленных недостатков.
- График проведения медосмотра работников бассейна ДООУ.
- Документация по медосмотрам персонала.
- Журнал инструктажа по технике безопасности для работников бассейна ДООУ.

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.

Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Поступление в ДООУ недоброкачественных пищевых продуктов;
4. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
5. Отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;
6. Подача некачественной по органолептическим показателям воды;
- 7.
8. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
9. Неисправность холодильного оборудования;
10. Выход из строя холодильного оборудования;
11. Аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;
12. Неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;

Ответственный Заведующий, сообщить в срок - в день, час возникновения ситуаций.

Приложения к разделу № 9:

Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;

Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»

Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»

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

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

10.1. План производственного контроля

Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса				
1.1	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Заведующий, заведующий хозяйством
1.2	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом		постоянно	Воспитатели
1.3	Маркировка мебели		постоянно	Воспитатели
1.4	Правильное использование технических средств обучения		постоянно	Воспитатели
1.5	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению		постоянно	Воспитатели, заведующий хозяйством
1.6	Выполнение требований режима дня и учебных занятий		постоянно	Воспитатели
1.7	Проведение контроля и анализа физического развития		2 раза в год	Медицинская сестра
2. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
2.1	Оснащение медицинским оборудованием	Приложение № 3 к приказу МЗ РФ от 5 ноября 2013 № 822н	По мере необходимости	Заведующий, медицинская сестра

2.2	Разработка план а физкультурно-оздоровительной работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.10.3	август	Медицинская сестра, воспитатели
2.3	Контроль за утренним приемом детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.1.8	ежедневно	Медицинская сестра, воспитатели
2.4	Осмотр детей на педикулез	СанПиН 3.2.3215-14 п.13.2	ежемесячно	Медицинская сестра
2.5	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 п. 2.9.5	при необходимости	Все сотрудники
2.6	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.	Образовательная программа.	по плану	Воспитатели
3. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, органов исполнительно власти, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию				
3.1	Авария на водопроводе, отключение воды	СП 2.4.3648-20 п. 1.10	при необходимости	Заместитель заведующего по АХР
3.2	Авария на канализационной сети		при необходимости	Заместитель заведующего по АХР
3.3	Отключение электричества		при необходимости	Заместитель заведующего по АХР
3.4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования		при необходимости	Заместитель заведующего по АХР
3.5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы		при необходимости	Заместитель заведующего по АХР
4. Санитарные требования к участку ДОУ				
4.1	Санитарное состояние участка ДОУ, прогулочных площадок, подходов к зданию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.2	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
4.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР

4.3	Освещенность территории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
5 Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ				
5.1	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.5	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
5.2	Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
5.3	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11 СП 3.1.3597-20	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
5.4	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3 СП 3.1.3597-20	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
6. Контроль за охраной окружающей среды				
6.1	Заключение договора на вывоз ТБО	По договору	постоянно	Заведующий
6.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	По договору	постоянно	Заместитель заведующего по АХР
6.3	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	По договору	по необходимости	Заместитель заведующего по АХР
6.4	Заключение договоров на аварийное обслуживание здания	По договору	по необходимости	Заведующий

Приложения к разделу № 10:

Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;

Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;

Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;

Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам».