

Наименование учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение №35 «Дельфин» Бугульминского муниципального района Республики Татарстан

Юридический адрес: 423230, Республика Татарстан, район Бугульминский, город Бугульма, улица Свердлова, 10

Фактический адрес: 423230, Республика Татарстан, район Бугульминский, город Бугульма, улица Советская, 10

Контактный телефон: +7 (855) 945-66-96



Заявитель: [td35@yandex.ru](mailto:td35@yandex.ru)

**Программа  
производственного контроля  
за соблюдением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении детском саду общеразвивающего вида № 35 «Дельфин»  
Бугульминского муниципального района Республики Татарстан

**2023 год**

**Наименование учреждения:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида №35 «Дельфин» Бугульминского муниципального района Республики Татарстан

**Юридический адрес:** 423230, Республика Татарстан, район Бугульминский, город Бугульма, улица Советская, 39

**Фактический адрес:** 423230, Республика Татарстан, район Бугульминский, город Бугульма, улица Советская, 39

**Контактный телефон:** +7(855)-946-63-96

**Эл.почта:** mdou35bug@mail.ru

## **Перечень официально изданных нормативных документов**

1. Федеральный закон от 30.03.1999года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30.12.2001г; 10 января, 30 июля 2003г., 22 августа 2004г.)
2. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. Закон по защите прав потребителей от 07.02.1992 №2300-1
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
7. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года)
8. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
9. ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
10. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
11. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
12. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
13. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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»
14. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
15. СанПиН правила СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (С0V1D-19)»
16. СанПиН вида СП 3.1/2.43597-20 от 22.05.2020 г «Профилактика новой коронавирусной инфекции (С0V1D-19)»
17. Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
18. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
19. Приказ от 6.12.2021 г. N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»

## Общие положения

Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Программа производственного контроля обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Программа производственного контроля устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации и осуществления производственного контроля с учетом факторов производственной среды с применением принципов ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает выполнение следующих главных принципов контроля опасностей и критических контрольных точек.

- **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- **система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- **группа ХАССП:** Группа специалистов(с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- **опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
- **риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- **допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.
- **недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.
- **анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- **предупреждающее действие:** Действие предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **корректирующее действие:** Действие предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.
- **применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

- **применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- **пределное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- **мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- **система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- **проверка(аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

## Принципы ХАССП

Принцип 1. Проведение анализа рисков - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

## 1. Проведение анализа рисков

Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ
Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологически опасные блюда, - поступление запрещенного сырья, недоброкачественного сырья	- договоры с поставщиками - пересмотр договоров - управление поставками - анализ и корректировка меню	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик.	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача - получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
Поступление продуктов на склад	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки: - нарушение условий транспортировки; - поставка продукции не в таре производителя поставщика Химическое: - с/х пестициды. Физическое: - грызуны, насекомые, примеси посторонних веществ.	- входной контроль; - управление поставками; - визуальный осмотр в таре производителя поставщика - проведение мероприятий направленных на борьбу с грызунами, насекомыми - соблюдение условий товарного соседства	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья.
Хранение продуктов на складе	Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); - рост патогенных м/о; - повреждение продуктов насекомыми, грызунами и т.д. Химическое:	- правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, соблюдение правил товарного соседства; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования, а также контроль температурного	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить ККТ

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение дезинфицирующим средством;</li> <li>- моющим средством</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>режима в холодильном оборудовании;</li> <li>- своевременная дезинфекция и размораживание холодильников;</li> <li>- дератизация, дезинсекция и проведение генеральных уборок склада</li> <li>- соблюдение личной гигиены;</li> <li>- выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов, насекомых и т.д.</li> </ul>		
Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сколы, острые края, опасность порезов.</li> </ul> <p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение патогенными м/о.</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение моющими средствами, дезинфицирующим средством</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, правилам личной гигиены сотрудников;</li> <li>- санитарное содержание пищеблока</li> </ul>	<p>При выполнении нормативов степень риска не высока</p>	KKT можно не устанавливать
Кулинарная обработка	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение патогенными м/о и их рост.</li> </ul> <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение моющими средствами, дезинфицирующим средством</li> </ul> <p>Возникновение перекрестных загрязнений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- микробиологическое (воздушным путем или в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</li> <li>- своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования;</li> <li>- тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфицирующего средства;</li> <li>- соблюдение поточности производства;</li> </ul>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p> <p>При выполнении нормативов степень риска не высока</p>	Установить ККТ

	<p>зависимости от расположения технологических потоков);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии);</li> <li>-физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение личной гигиены, чистая сменная одежда и обувь, а так же отсутствие во время работы украшений у работника;</li> <li>- У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор;</li> <li>- отделение сырья от готовой к употреблению продукции;</li> <li>- соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока, выполнение правил личной гигиены сотрудниками;</li> <li>- разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря);</li> <li>- соблюдение поточности производства</li> </ul>	<p>При выполнении нормативов степень риска не высокая.</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>
Реализация (раздача)	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при нарушении технологии приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- снятие проб готовых блюд и хранение суточных проб готовых блюд в течении 2-х суток, с соблюдением условий хранения;</li> <li>- органолептическая оценка;</li> <li>- соблюдение правил подачи готовых блюд</li> </ul>	<p>Степень риска не высокая.</p>	<p>Можно установить ККТ</p>
Прием пищи учащимися	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение м/о и их рост</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение правил раздачи;</li> <li>-соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока;</li> <li>-соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока</li> </ul>	<p>Степень риска не высокая.</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>

## 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Объект контроля	Ответственный	Документация
Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая, визуальная)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сопроводительная документация на продукцию.</li> <li>- Целостность упаковки.</li> <li>- Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.</li> <li>- Сроки годности и даты изготовления</li> <li>- Отсутствие следов порчи;</li> </ul>	Заведующий хозяйством	<p>Товарно-транспортные накладные.</p> <p>Журналы бракеража поступающей пищевой продукции и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.</p>
Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов Отсутствие на складе синантропных грызунов, насекомых	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Температура и влажность;</li> <li>- Чистота оборудования и помещения;</li> <li>- Содержание склада;</li> <li>- Исправность холодильного оборудования.</li> </ul>	Заведующий хозяйством	<p>Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока.</p> <p>Журнал температурного режима и влажности в кладовой.</p> <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования.</p>
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Исправность оборудования пищеблока;</li> <li>- Чистота оборудования и помещений пищеблока;</li> <li>- Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками;</li> <li>- Сотрудники должны быть в чистой сменной одежде и обуви, отсутствие</li> </ul>	Заведующий хозяйством, повара	<p>Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока.</p> <p>Журнал учета разведения дезинфекционных средств.</p> <p>Журнал</p>

		<p>украшений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор;</li> <li>- Пресечение встречи готовой продукции и сырой;</li> <li>- Наличие ТТК;</li> <li>- Выполнение правил и требований технологического процесса</li> </ul>		технологического контроля оборудования.
Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Старшая медсестра	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

### 3. Определение критических пределов для каждой ККТ

ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Документация
Приемка сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Сопроводительная документация;</li> <li>- Целостность упаковки;</li> <li>- Срок годности</li> </ul>	<p>Отсутствует, не соответствует</p> <p>Нарушена</p> <p>Истекший</p>	Заведующий хозяйством	<p>Товарно-транспортные накладные.</p> <p>Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.</p>
Хранение поступающего пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Температура и влажность;</li> <li>- Чистота оборудования и помещения;</li> <li>- Содержание склада;</li> <li>- Техническое состояние оборудования</li> </ul>	<p>Нарушение температурного режима;</p> <p>Нарушение санитарной обработки;</p> <p>Несоответствие инвентаря;</p> <p>Неисправность оборудования</p>	Заведующий хозяйством	<p>Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока.</p> <p>Журнал температурного режима и влажности в кладовой.</p> <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования.</p>

Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Чистота оборудования и помещений пищеблока;</li> <li>- Техническое состояние оборудования;</li> <li>- Выполнение требований ТТК</li> <li>- Выполнение работником правил личной гигиены, сменная одежда, обувь, отсутствие украшений</li> <li>- У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор;</li> </ul>	<p>Нарушение санитарной обработки;</p> <p>Неисправность оборудования;</p> <p>Не соответствие требованиям ТТК</p> <p>Несоблюдение правил личной гигиены, нахождение на пищеблоке в грязной, уличной одежде, обуви, наличие маникюра, украшений, распущенные волосы, а так же отсутствие головного убора</p>	Заведующий хозяйством, повара	Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой. Инструкции. Дефектная ведомость, акты выполненных работ
Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Старшая медсестра	Сборник ТТК и Примерное меню

#### 4; 5 Система мониторинга и корректирующие действия.

Операция			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
Приемка пищевых продуктов и продовольств	1. Контроль сопроводительной документации.	Отсутствие сопроводительной документации	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	Заведующий хозяйством	Журнал бракеража поступающей пищевой	Возврат, замена продукции	Заведующий хозяйством Старшая медсестра	Журнал регистрации претензий, жалоб и

твенного сырья	2. Количество, вес поступаемой продукции. 3. Качество поступаемой продукции.	и или её несоответствие Нарушена целостность упаковки Срок годности	льной документации			продукции Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок			происшествия, связанные с безопасностью пищевой продукции
Хранение поступающего пищевого сырья	1. Температура и влажность 2. Чистота оборудования и помещения 3. Техническое состояние оборудования 4. Несоблюдение товарного соседства 5. Наличие на складе синантропных грызунов, насекомых	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования Совместное хранение пищевых и непищевых продуктов Присутствие на складе синантропных грызунов, насекомых	Визуальный контроль	Регулярно	Заведующий хозяйством	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой Раздельное хранение пищевой и непищевой	Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Заведующий хозяйством, Старшая медсестра	Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

							продукции Проведение дератизации, дезинсекции		
Подготовка сырья	Различные загрязнения	Не допускается	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Обработка сырья согласно инструкции	Повар	Докладная записка
Обработка сырья и приготовление готовой продукции	Повторное загрязнение продукции Посторонние включения Нарушение правил личной гигиены, а также требований к одежде, обуви и т.д.	Не допускается	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Старшая медсестра	Докладная записка
Обработка посуды	Повторное загрязнение готовых блюд Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Старшая медсестра	Докладная записка

Порционирование блюд	Повторное загрязнение готовых блюд Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Старшая медсестра	Докладная записка
----------------------	---	------------	-----------------------------------	-----------	-------	---------------------	--	-------------------	-------------------

**Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устраниению**

ККТ технологической операции	Отклонение значений показателя	Действия ответственного лица и меры по устраниению
1. Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта	
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику	
Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	

<i>2. Хранение поступающего пищевого сырья</i>	Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования	
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря	
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
<i>3. Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит пост
<i>4. Реализация готовой продукции (выдача)</i>	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыск на ответственного сотрудника, замена блюда

**Примерный перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и мероприятия по их устраниению**

<b>Перечень аварийных ситуаций</b>	<b>Мероприятия на случай возможных аварийных ситуаций</b>
Авария на сетях водоснабжения и канализации	Необходимо приостановить эксплуатацию сетей водоснабжения и канализации, перекрыть краны водоснабжения, вызвать по телефону слесаря сантехника.
Аварийное состояние стен, потолков, полов	Необходимо приостановить эксплуатацию помещения до устранения аварийной ситуации.
Возникновение пожара	Отключить электричество, срочно освободить помещение, вызвать по телефону пожарников
Поражение электрическим током	Освободить пострадавшего от действия электрического тока, отключить рубильник. Затем оказать первую помощь: искусственная вентиляция легких, массаж сердца, 0,1% раствор адреналина.
Грубые нарушения санитарно-противоэпидемического режима	Прекращение работы объекта, информирование Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РТ о мерах, принятых по устранению нарушений.

## 6. Внедрение принципов ХАССП

Этап внедрения ХАССП	Мероприятия контроля	Ответственный
Политика ХАССП	Определение политики, целей и задач в области безопасности пищевой продукции Приложение №1	Заведующая
Создание рабочей группы по обеспечению системы ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по обеспечению системы ХАССП	Заведующая
Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	Старшая медсестра, заведующий хозяйством, повар
	Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	заведующий хозяйством, повар
	Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	заведующий хозяйством, повар
	Соблюдение условие хранения пищевой продукции	заведующий хозяйством, повар
Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП
Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	Члены группы ХАССП
Определение ККТ	Критические Контрольные Точки	Члены группы ХАССП
Установление критических пределов для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры	Члены группы ХАССП
Контроль за организацией питания	Все процессы (от поступления сырья до конечного готового продукта)	Члены группы ХАССП
Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством, санитарными правилами Приложение №3	Заведующая
Обеспечение соблюдения работниками требований	Контроль за организацией медицинских осмотров	Заведующая
	Гигиеническое обучение персонала	Заведующая

санитарного законодательства	Приложение №2	
Лабораторный контроль	Лабораторный контроль готовой продукции и факторов среды, дезинсекция, дезинфекция и дератизация	Аккредитованная лаборатория

## Обязательный лабораторный контроль

Пищеблок	Объект исследования	Количество	Кратность	Нормативный документ
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры	1 блюдо 1 блюдо 1 блюдо	4 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Микробиологические исследования смынов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	10 смынов	4 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Микробиологические исследования смынов на наличие иерсиний	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, овощей и фруктов	10 смынов	1 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследования смынов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырье пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смынов	4 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	2 блюда	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследование готовых продуктов на эффективность термической обработки	Вторые блюда, гарниры	1 блюдо	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Содержание нитратов в продовольственном сырье	Продовольственное сырье (овощи, фрукты, ягоды, травы)	1 проба	1 раз в год	
Паразитологические исследования продовольственного сырья на наличие гельминтов и цист простейших	Продовольственное сырье (овощи, фрукты, ягоды, травы)	1 проба	1 раз в год	СанПиН 3.3686-21

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим, санитарно-химическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети пищеблока	1 проба	По микробиологическим показателям – 2 раза в год; санитарно-химическим показателям – 1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
Содержание активного хлора в хлорсодержащих препаратах	Хлорсодержащий препарат	2 пробы	2 раза в год	СанПиН 3.3686-21
<b>Физические факторы:</b>	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	5 рабочих мест	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21
	Исследование уровня освещенности в производственных помещениях	5 рабочих мест	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
	Измерение эквивалентного уровня звука	3	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
	Измерение освещенности рабочей поверхности	25	1 раз в год	МУ 2.4.0242-21 приложение 2
	Измерение температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха	10	2 раза в год	МУ 2.4.0242-21 приложение 2
<b>Медицинский кабинет</b>	Объект исследования	Количество	Кратность	Нормативный документ
Микробиологические исследования смызов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП), патогенного (золотистого) стафилококка	Медицинские помещения	10 смызов	2 раза в год	СП 2.1.3678-20
Исследование воздуха помещений на наличие ОМЧ, патогенного (золотистого) стафилококка	Медицинские помещения	1 проба	2 раза в год	СП 2.1.3678-20
Исследование материала на стерильность	Перевязочный материал, инструменты, лекарственные формы	5 изделий	2 раза в год	СП 2.1.3678-20
Содержание активного хлора в хлорсодержащих препаратах	Хлорсодержащий препарат	2 пробы	2 раза в год	СП 2.1.3678-20

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим, санитарно-химическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети медкабинета	1 проба	По микробиологическим показателям – 2 раза в год; санитарно-химическим показателям – 1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
<b>Физические факторы:</b>	Исследование параметров микроклимата медицинских помещений	2 рабочих места	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21
	Исследование уровня освещенности в медицинских помещениях	5 рабочих мест	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
<b>Исследование почвы (песок с песочницы)</b>	Объект исследования	Количество	Кратность	Нормативный документ
Исследование почвы: пробоподготовка, БГКП, энтерококки, патогенные микроорганизмы (в т.ч. сальмонелл)	песок с песочницы	2 пробы	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21 табл.6,17
Исследования почвы на наличие яиц гельминтов и цист простейших и определение их жизнеспособности	песок с песочницы	2 пробы	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21 табл.6,17
Санитарно-химические исследования почвы:Хлориды	песок с песочницы	2 пробы	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21 табл.6,17
Санитарно-химические исследования почвы:Сульфаты	песок с песочницы	2 пробы	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21 табл.6,17
Санитарно-химические исследования почвы:Водородный показатель	песок с песочницы	2 пробы	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21 табл.6,17

**Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий.**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Форма учета	Ответственный
<b>Контроль за соблюдением требований к объекту</b>				
Территория участка	Наличие ограждения и его целостность	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Проведение ежедневной уборки территории	Ежедневно		
Площадка для мусоросборников, контейнеры для сбора ТБО	Расположение площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 25 м от здания	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Проведение обработки мусоросборников с использованием дезсредств	После каждого опорожнения мусоросборников		Лист учета проведения дезобработки
	Проведение обработки площадки для мусоросборников с использованием дезсредств	1 раз в 5-10 дней		
Физкультурно-спортивная зона	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках (травяное покрытие на футбольном поле)	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Исправность оборудования на спортивно-игровых площадках			
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>				
Групповая ячейка	Соответствие и расстановка мебели ростовозрастным особенностям детей	2 раз в год, сентябрь, май	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Групповая ячейка	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Групповая ячейка	Соблюдение использования	Постоянно	План санитарно-	

	технических средств обучения		противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Групповая ячейка	Продолжительность прогулок Режим дня и занятий	Постоянно	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Физкультурно-спортивная зона	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- План мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей - Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Физкультурно-спортивная зона	Требование к организации физического воспитания	Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением утренней гимнастики и физкультурных занятий	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезрастворов	Наличие поддононов с подводкой холодной и горячей воды	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Работа систем вытяжной вентиляции			
Помещения медицинского назначения	Наличие специального оборудования и инструментария, предусмотренного санитарными правилами	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Наличие умывальников с подводкой холодной и горячей воды			
	Дезинфекция медицинских инструментов и предметов ухода			
	По мере необходимости			

	за больными			
Санузлы	Влажная уборка с применением дезсредств	Ежедневно	Лист санитарного состояния и содержания	
	Обработка санитарно-технического оборудования с применением дезинфицирующих средств			
<b>Контроль проведения работ по дезинфекции, дератизации и дезинсекции</b>				
Организация проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции	Наличие действующего договора на проведение дератизации и дезинсекции со специализированной организацией	1 раз в год	Договор	
Качество проведения работ по дератизации	Обследование объекта на наличие грызунов	Согласно договору	Акты обследования, акты выполненных работ	
Качество проведения работ по дезинфекции	Обследование объекта на наличие членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	2 раза в месяц		
Контроль за дезинфекционными мероприятиями	Наличие дезсредств. Обеспечение условий их хранения	1 раз в месяц	Регламентированная документация	
	Наличие разрешительной документации на применяемые дезсредства и инструкции по их применению	При поступлении	Разрешительная документация	
	Соответствие концентрации рабочего раствора дезинфектанта заданной	При поступлении		
<b>Контроль за обращением с отходами производства и потребления</b>				
Организация сбора и хранения отходов	Контроль за организацией отдельного сбора отходов (ТБО, люминесцентные лампы, пищевые отходы, медотходы)	Постоянно	Журнал ПК	
	Заключение договоров на вывоз отходов	Ежегодно	Договор	
	Своевременность вывоза отходов	В соответствии с договором	Акты выполненных работ	

Контроль за организацией медицинского обслуживания				
Документация	Наличие договора на организацию медицинского обслуживания	Ежегодно	Договор	
Медицинские осмотры учащихся	Организация медицинских осмотров учащихся	В соответствии с нормативными документами	Медицинская карта ребенка	
	Проведение медицинским персоналом осмотров детей на педикулез после каждой каникул	После каждой каникул	Журнал осмотра	
Медицинские осмотры персонала	Наличие медицинской документации (в том числе личных медицинских книжек) по медосмотрам, обследованиям, прививкам персонала		Регламентированная документация	
	Проведение предварительных перед приемом на работу	Перед исполнением обязанностей		
Осуществление комплекса мероприятий по профилактике гриппа	Выявление, регистрация, учет, мероприятия в отношении источника инфекции и лиц, бывших в контакте, мероприятия в очаге гриппа, осуществление противоэпидемических мероприятий в период подъема заболеваемости, осуществление специфической и неспецифической профилактики	При выявлении лиц с заболеванием, в предэпидемический период. В течение эпидемической вспышки	В соответствии с утвержденной медицинской документацией	
Осуществление комплекса мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций	Выявление больных (носителей), мероприятия в отношении больных и лиц, бывших в контакте, проведение мероприятий в очаге	При выявлении лиц с заболеванием		

## Мероприятия, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в ДОУ

№ п/п	Мероприятия	Ответственный исполнитель
<b>1. Мероприятия по организации режима работы ДОУ в условиях новой коронавирусной инфекции</b>		
1.1	Работу дошкольного образовательного учреждения осуществлять по специально разработанному расписанию занятий, составленному с целью минимизации контактов детей (в том числе сокращения их количества во время проведения термометрии).	Заведующая старший воспитатель старшая медсестра
1.2	Исключить общение воспитанников из разных групп, в том числе при проведении прогулок.	старшая медсестра воспитатели
1.3	Закрепить за каждой группой групповую комнату, организовав обучение и пребывание в строго закрепленном за каждой группой помещении, за исключением занятий, требующих специального оборудования (спортивный зал, музыкальный зал).	старший воспитатель старшая медсестра
1.4	Исключить проведение массовых мероприятий с участием групп, а также массовых мероприятий с привлечением лиц из иных организаций.	старший воспитатель старшая медсестра воспитатели
1.5	Сократить количество проводимых совещаний, семинаров, конференций в дошкольном образовательном учреждении.	Заведующая
1.6	Исключить объединение воспитанников из разных групп в одну группу, не допускать формирование "вечерних дежурных" групп.	старшая медсестра воспитатели
1.7	С учетом погодных условий максимально организовать пребывание детей и проведение занятий на открытом воздухе. Использовать открытую спортивную площадку для занятий физической культурой, сократив количество занятий в спортивном зале.	старшая медсестра воспитатели
1.8	Организовать образовательные занятия с детьми (если это позволяет помещение) на расстоянии не менее 1,5 метров друг от друга.	воспитатели
1.9	Обеспечить по возможности более свободную рассадку воспитанников при организации питания, расположение кроватей при организации дневного сна.	старшая медсестра воспитатели
1.10	Обеспечить наличие отдельного помещения в медицинском блоке для изоляции сотрудников и воспитанников в случае выявления подозрения на ухудшение самочувствия или симптомов коронавирусного заболевания до приезда родителей (законных представителей) или бригады скорой медицинской помощи.	старшая медсестра
1.11	Обеспечить соблюдение запрета на прием пищи на рабочих местах.	
1.12	Разместить на входе в здание ДОУ бокс для приема входящей корреспонденции (почты, заявлений, обращений и т.п.) для последующей регистрации указанных документов.	
<b>2. Мероприятия по мониторингу состояния здоровья сотрудников и воспитанников</b>		
2.1	Обеспечить контроль температуры тела сотрудников при входе, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры) и записью результатов в журнал термометрии. При температуре у сотрудника 37,1° С и выше, наличии иных признаков ОРВИ составляется Акт об установлении повышенной температуры тела у сотрудника, оповещается заведующий ДОУ, издается приказ об отстранении сотрудника от работы. Данный работник направляется домой для вызова врача на дом.	старшая медсестра

2.2	Обеспечить контроль вызова сотрудником, отстраненным от работы в соответствии с приказом, врача на дом.	старшая медсестра
2.3	Обеспечить получение информации о результатах осмотра врачом сотрудника, отстраненного от работы в связи с наличием симптомов коронавирусной инфекции, в дальнейшем в ежедневном режиме получать информацию о состоянии здоровья сотрудника детского сада.	старшая медсестра
2.4	Обеспечить проведение утреннего фильтра детей с обязательным измерением температуры тела при входе и в течение учебного дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры) и записью результатов в журнал утреннего фильтра воспитанников. При температуре у воспитанника 37,1° С и выше, наличии иных признаков ОРВИ ребенок направляется вместе с родителем (законным представителем) домой для вызова врача на дом. При необходимости воспитанник на время прибытия родителей (законных представителей) изолируется в помещении медицинского блока. Исключить скопление детей и их родителей (законных представителей) при проведении "утреннего фильтра".	старшая медсестра
2.5	Обеспечить контроль вызова родителями (законными представителями) обучающегося врача на дом. Информацию донести до заведующего	старшая медсестра воспитатели
2.6	Обеспечить получение информации о результатах осмотра врачом воспитанника на дому, в дальнейшем в ежедневном режиме получать информацию о состоянии здоровья ребенка. Информацию донести до медицинского работника.	старшая медсестра
2.7	Организовать ведение учета всех сотрудников с выявленными симптомами простудных заболеваний, регистрацию в Журнале учета сотрудников с выявленными симптомами ОРВИ.	старшая медсестра
2.8	Организовать ведение учета воспитанников с выявленными симптомами простудных заболеваний.	старшая медсестра
2.9	Обеспечить проведение термометрии посетителей при входе с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным способом. При повышенной температуре тела не допускать в дошкольное образовательное учреждение.	старшая медсестра
2.10	С момента выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний (респираторных, повышенная температура тела) дошкольное образовательное учреждение в течение 2 часов должно любым доступным способом уведомить территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	старшая медсестра

### **3. Мероприятия по профилактике коронавирусной инфекции, проводимые внутри помещений детского сада**

3.1	Обеспечить наличие средств дезинфекции рук на входе в дошкольное образовательное учреждение.	старшая медсестра
3.2	Обеспечить при входе обработку рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов. Обеспечить контроль соблюдения данной гигиенической процедуры.	старшая медсестра уборщик служебных помещений
3.3	Обеспечить проведение текущей дезинфекции помещений: ✓ обработку поверхностей, включая дверные ручки, выключатели, поручни и перила, вентили кранов, спуска бачков унитазов и иных контактных поверхностей; ✓ обработку мебели. Обеспечить проведение уборки пола с использованием дезинфицирующих средств, при этом особое внимание уделить уборке и дезинфекции мест общего пользования.	младшие воспитатели

	Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.	
3.4	Обеспечить сквозное проветривание групповых помещений, спортивного и музыкального зала после каждого занятия в отсутствии детей.	воспитатели младшие воспитатели
3.5	Обеспечить регулярное проветривание рекреаций, холлов, коридоров во время занятий.	младшие воспитатели
3.6	Обеспечить использование оборудования по обеззараживанию воздуха в холлах, музыкальном и спортивном зале и др.	младшие воспитатели
3.7	Обеспечить регулярное проветривание и кварцевание помещений медицинского блока.	воспитатели младшие воспитатели
3.8	Исключить использование в помещениях детского сада систем кондиционирования воздуха.	
3.9	Обеспечить постоянное наличие достаточного количества мыла и туалетной бумаги в санузлах для сотрудников и воспитанников, мыла в умывальниках. Установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.	младшие воспитатели старшая медсестра
3.10	В помещении приемной заведующего ДОУ не реже 1 раза в часы приема проводить влажную уборку дезинфицирующими средствами, включая обработку столов, стульев.	младшие воспитатели
3.11	При использовании музыкального или спортивного зала после занятий каждой группы проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств.	младшие воспитатели младшие воспитатели
3.12	После окончания занятий по физкультуре проводить дезинфекцию поверхностей используемых спортивных снарядов и спортивного инвентаря.	младшие воспитатели
3.13	После окончания занятий по музыке проводить дезинфекцию поверхностей, используемых детских музыкальных инструментов.	воспитатели
3.15	Обработка игрушек, игрового и иного оборудования должна проводиться ежедневно с применением дезинфицирующих средств.	воспитатели
3.16	Обеспечить проведение генеральных уборок не реже одного раза в неделю.	младшие воспитатели

#### **4. Профилактические мероприятия, проводимые при организации питания и приготовления пищи**

4.1	Обеспечить перед приемом воспитанниками пищи условия для мытья рук с мылом	младшие воспитатели
4.2	Обеспечить контроль соблюдения детьми гигиенической процедуры по мытью рук перед приемом пищи.	воспитатели
4.3	Обеспечить более свободное размещение детей за столами при приеме пищи.	воспитатели
4.4	Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	младшие воспитатели
4.5	Организовать работу работников пищеблока (кухни), участвующих в приготовлении и раздаче пищи, с использованием средств	повар

	индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.	рабочий кухни
4.6	Усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность посудой и проведением обработки чайников.	старшая медсестра
4.7	Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием	младшие воспитатели
4.8	Не допускать к работе персонал пищеблока (кухни) с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).	старшая медсестра
4.9	Ограничить доступ на пищеблок (кухню) лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.)	старшая медсестра
4.10	Проводить проветривание рабочих помещений пищеблока (кухни) каждые 2 часа.	повар рабочий кухни

#### **5. Мероприятия по информированию и взаимодействию с сотрудниками, воспитанниками и их родителями (законными представителями)**

5.1	Провести внеплановый инструктаж сотрудников дошкольного образовательного учреждения по профилактике коронавирусной инфекции (Covid-19) с регистрацией в журнале инструктажей.	старшая медсестра
5.2.	Усилить педагогическую работу по гигиеническому воспитанию детей и их родителей (законных представителей). Обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены воспитанников детского сада.	старшая медсестра воспитатели
5.3	Разместить для сотрудников и воспитанников памятки по мерам профилактики коронавирусной инфекции при входе в здание детского сада и на информационных стенах.	старшая медсестра воспитатели
5.4	Обеспечить информирование сотрудников ДОУ о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом и обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, перед приемом пищи, после посещения туалета.	старшая медсестра
5.5	Ознакомить обслуживающий персонал с инструкцией по проведению дезинфекции помещений и обработки поверхностей.	старшая медсестра
5.6	Ознакомить обслуживающий персонал с графиком уборки и дезинфекции.	старшая медсестра
5.7	Провести информирование детей о механизмах передачи, симптомах, мерах профилактики новой коронавирусной инфекции путем ознакомления с рекомендациями и памятками. Научить детей закрывать рот и нос салфеткой или носовым платком при кашле или чихании; часто мыть руки или пользоваться 7-ступенчатой техникой мытья рук; не дотрагиваться до рта, носа, глаз до мытья рук сразу после возвращения из общественных мест, после кашля или чихания, перед едой, после посещения туалета.	воспитатели
5.8	Посещение дошкольного образовательного учреждения детьми, перенесшими заболевание, и (или) в случае, если ребенок был в контакте с больным COVID-19, допускается при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в детском саду.	старшая медсестра
5.9	Обеспечить размещение информации на официальном сайте ДОУ о мерах, применяемых в детском саду, по предупреждению распространения и профилактике новой коронавирусной инфекции.	старшая медсестра

5.10	Следить за информацией, размещаемой на информационных ресурсах Роспотребнадзора, Министерства здравоохранения РФ, Минтруда России, своевременно доводить её до сведения сотрудников учреждения, получателей социальных услуг, незамедлительно принимать меры по её исполнению.	заведующая старшая медсестра
------	--	---------------------------------

#### **6. Мероприятия по взаимодействию с посетителями**

6.1	Обеспечить для посетителей ДОУ условия для обработки рук кожными антисептиками (предназначенными для этой цели), в том числе, с помощью дозаторов.	старшая медсестра завхоз
6.2	Ограничить доступ третьих лиц в дошкольное образовательное учреждение, доступ осуществляется только по предварительному согласованию или записи.	заведующая старшая медсестра
6.3	Обеспечить контроль обработки рук дезинфицирующими средствами посетителями, измерение температуры бесконтактными термометрами. При выявлении повышенной температуры, симптомов ОРВИ посетитель не допускается в дошкольное образовательное учреждение.	старшая медсестра

#### **7. Иные профилактические мероприятия**

7.1	Обеспечить наличие не менее 5-дневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений, обработки поверхностей.	заведующая старшая медсестра
7.2	Оперативно, по мере необходимости и возможности, осуществлять закупку средств профилактики: бесконтактные измерители температуры, индивидуальные дезинфицирующие средства, диспенсеры с дезинфицирующими средствами, маски, оборудование для обеззараживания и очистки воздуха.	завхоз
7.3	Обеспечить подготовку и работоспособность средств интернет-конференций для проведения рабочих встреч и совещаний в дистанционном режиме при необходимости.	заведующая
7.4	Принять меры по недопущению переохлаждения работников, работающих на открытом воздухе в зимний период, обеспечить соблюдение оптимального температурного режима в помещениях дошкольного образовательного учреждения.	старшая медсестра завхоз
7.5	Обеспечить при поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительное представление информации обо всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19), организовать проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.	заведующая старшая медсестра

## **Политика, цели и задачи в области безопасности пищевой продукции**

Политика в области качества – это приоритеты и принципы в улучшении качества пищевой продукции, повышения удовлетворенности потребителей, совершенствования элементов системы управления.

Основная цель в области качества и безопасности продукции - предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей.

Задачами является:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности использования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,  
профессиональной гигиенической подготовке**

№	Ф.И.О.	Должность
1		Заведующая
2		Старший воспитатель
3		Воспитатель
4		Старшая медсестра
5		Музыкальный руководитель
6		Педагог-психолог
7		Заведующая хозяйством
8		Кастелянша
9		Повар
10		Подсобный рабочий кухни
11		Рабочий по стирке белья
12		Младший воспитатель
13		Рабочий по обслуживанию и ремонту зданий
14		Дворник
15		Сторож
16		Уборщик служебных помещений
17		Воспитатель (по обучению татарскому языку)
18		Медсестра бассейна
19		Инструктор по плаванию
20		Оператор хлораторной установки
21		Уборщик помещений бассейна

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия						
		месяц/дни: (ежедневно)						
		1	2	3	4	...	30	

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	6	7

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

**ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ,  
КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцевая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г)	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6

25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Технологическая карта**

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто	Нетто
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				витамин С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ккал	

**Журнал регистрации температуры в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции  
(COVID-19)**

№	Дата измерения	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Температура сотрудника	Ф.И.О., должность сотрудника, проводившего измерение температуры	Подпись сотрудника, проводившего измерение температуры
1	2	3	4	5	6	7

**ЖУРНАЛ уборки и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)**

№	Дата уборки	Время уборки	Вид уборки (помещение, объект уборки, способ уборки)	Наименование дезсредства	Ф.И.О. лица, проводившего уборку	Подпись

**ЖУРНАЛ контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)**

Дат а	Время проветривания	Наименование помещения	Площадь помещения (кв.м.)	Наружная температура °C	Длительность проветривания помещения, мин.	Ф.И.О. лица, ответственно го за проветривание	Подпись

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

1. Гигиенический журнал;
2. Журнал учетной документации пищеблока:
  - «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»,
  - «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»,
  - «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»,
  - «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»,
  - «Ведомость контроля за рационом питания»
3. Личные медицинские книжки работников;
4. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;
5. Журнал учета времени работы бактериальных облучателей;
6. Журнал температурного режима холодильного оборудования;
7. Журнал учета проведения генеральных уборок;
8. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
9. Удостоверения качества и безопасности получаемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через поставщиков);
10. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)
11. Журнал учёта аварийных ситуаций и ремонтных работ (журнал критических ситуаций).
12. Журнал разведения дезинфицирующих средств.
13. Договоры:
  - Договор аренды;
  - Договор на проведение профилактических медицинских осмотров;
  - Договор на вывоз ТБО;
  - Договор на вывоз пищевых отходов;
  - Договор на вывоз ртутьсодержащих ламп;
  - Договор о проведении дезинсекционных и дератизационных работ;
  - Договор на обслуживание кондиционеров и оценку эффективности работы вентиляционной системы;
  - Договор на централизованную санитарную обработку специальной и санитарной одежды;
  - Договор на обслуживание холодильного оборудования;
  - Договор на проведение лабораторных и инструментальных исследований.