

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ №102

А.В. Лебедевич
«05» декабря 2023г.
Приказ №81-23-1

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

1.Паспортные данные образовательного учреждения

Полное наименование учреждения в соответствии с учредительными документами	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Ростова-на-Дону «Детский сад №102»
Сокращенное наименование учреждения в соответствии с учредительными документами	МБДОУ №102
Юридический адрес	Юр.адрес: 344025, г.Ростов-на-Дону, ул.Сарьяна, 4/20
Фактический адрес	344025, г.Ростов-на-Дону, ул.Сарьяна, 4/20 344019, г.Ростов-на-Дону, ул.Советская, 10 344025, г.Ростов-на-Дону, ул.35-линия, 7
Контактная информация	Телефоны: 251-13-81, 251-67-10, 251-25-74, 206-17-90
Режим работы	рабочая неделя: пятидневная, длительность работы: с 07.00 до 19.00, выходные дни: суббота, воскресенье, праздничные дни (установленные законодательством как нерабочие праздничные дни).
Свидетельство о государственной регистрации права	Вид права: оперативное управление Объект права: нежилое помещение, комнаты в цокольном этаже №№ 1-5-6,2,3,4,7. №№9; комнаты на 1-ом этаже №№1,2,3-4,5,6,7,7а, 8-9, 10-16-17,10а, 11, 11а, 12-12а-13,14,15,18,19,20,21,22-23,24,24а,24б,24в,25,25а, №№1-2-3,4-5,6-7-8-9-10, 11-12-13, 14-15-16,17,18,19,20,21,32,3,22-23-26,24,25,27,29,30,34,28 №№1,2,3,4,6,6а,6б,6в,6г,6д,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16-17,18,19,20,21,23,24,25,26,27,28,29,30, Кадастровый номер: №61/001/14-530429 от 09.06.2014, №61/001/16-1317782 от 14.12.2016, №61/001/14-532478 от 10.06.2014

Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия 61Л01 №0003555 регистрационный №5939 от 15.10.2015 г. Срок действия лицензии – бессрочно
Лицензия на осуществление медицинской деятельности	Выдана МБУЗ «Детская городская поликлиника № 2» от 28.04.2015 г. № ЛО-61-01-004298
Санитарно-эпидемиологическое заключение для осуществления образовательной деятельности	№ 61.РЦ.10.000.М.000562.04.12. от 19.04.2012
<i>Характеристика здания</i>	
Тип строения	Типовое здание, в 2-х этажах
Площадь	2043,0 кв.м
Оборудование	оборудование офисное (компьютеры, сканеры, принтеры), оборудование для проведения учебной деятельности
<i>Характеристика инженерных систем</i>	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации
Ф.И.О. лица, ответственного за организацию и осуществление производственного контроля учреждения	Лебедевич Анна Владимировна

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

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

3. Пояснительная записка

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

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

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания

населения», Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями, санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», ГН 1.2.20 «Гигиенические нормативы факторов среды обитания».

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

Организация производственного контроля в МБДОУ № 102 возлагается на заведующего МБДОУ № 102.

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- Заведующего;
- Методиста
- Заместителя заведующего по АХЧ
- Завхоза
- Старшего воспитателя;
- воспитатели
- Медицинскую сестру МБУЗ «Городская детская поликлиника № 1»;
- Повара;
- Инструктора по ФК

Производственный контроль за организацией медицинского обслуживания осуществляет МБУЗ Детская городская больница № 1, поликлиническое отделение № 1.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

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

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

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

Производственный контроль **включает**:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организацию медицинских осмотров;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;

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

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями на 13.07. 2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
4. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89 - ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
5. Федеральный закон от 28.12.2013 № 426 -ФЗ «О специальной оценки условий труда»;
6. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
15. Технологический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
16. Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упаковки питьевой воды, включая природную минеральную воду»;

17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
18. СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
19. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
20. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19»;
21. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
22. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";
23. "МР 2.4.0242-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. Методические рекомендации";
24. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
25. Методические рекомендации МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления»;
26. Методические рекомендации МР № 2.4.4.01-10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений»;
27. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;
28. Методические указания МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организации пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»;
29. Постановление правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 «Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» (ред. от 05.06.2013);
30. Приказ Минздрав России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
- 31. Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21.**

32. Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62278).
33. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
34. Приказ Минздрав России от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
35. ГОСТ Р ИСО 22000-2207 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
36. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
37. Нормативно-техническая документация на продукцию собственного изготовления: технико-технологические карты;

Исходная информация для деятельности программы

«Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

- Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 3.2.1. опасные факторы;
- Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;
- Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3. 2.3, от установленных предельных значений;
- Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Порядок организации и проведения контроля

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

Биологические опасности:

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

Химические опасности:

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

Физические опасности:

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

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

Термообработка при приготовлении блюд.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры варятся при температуре свыше 100°С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин.

до 1 ч. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдать условия хранения в складских помещениях.

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

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

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

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

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

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

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

Требования к кулинарной обработке.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Что включает в себя контроль принципов ХАССП.

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

Контроль принципов ХАССП включает:

-Наличие в учреждении ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных-правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик

контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.

-Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.

- Контроль, за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологический заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья и готовой продукции.

- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Заведующий
2.	Методист
3.	Заместитель заведующего по АХЧ
4.	Главный бухгалтер
5.	Бухгалтер
6.	Специалист по кадрам
7.	Социальный педагог
8.	Старший воспитатель
9.	Воспитатель
10.	Педагог-психолог
11.	Музыкальный руководитель
12.	Инструктор по физической культуре
13.	Учитель-логопед
14.	Младший воспитатель
15.	Заведующий хозяйством
16.	Дворник
17.	Кухонный рабочий
18.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
19.	Кастелянша
20.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды
21.	Повар
22.	Кладовщик

Количество работников: 59

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

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

Кроме того работникам рекомендуется вакцинация: против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица старше 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа - ежегодно с 01 сентября по 01 декабря; COVID-19 (при отсутствии противопоказаний).

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

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

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

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

	устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору).	устранения выявленных нарушений и по запросу
14	Проверка соблюдения требований нормативных документов, указанных в разделе 3.	Постоянно

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

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

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

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

5	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	Ежедневно 1 раз в год	Визуальный контроль, за санитарным состоянием; Испытание физкультурного оборудования с составлением акта	завхоз МБДОУ, старший воспитатель
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения				
1	Наличие графика проведения генеральных уборок учреждения	Постоянно	Графики проведения генеральных уборок	Заведующий МБДОУ
2	Режим ежедневных уборок всех помещений МБДОУ	Ежедневно	Контроль, за проведением ежедневных уборок помещений	завхоз МБДОУ,
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневно	Контроль, за наличием и использованием	завхоз МБДОУ
4	Медицинский осмотр сотрудников	При поступлении на работу 1 раз в год	Контроль, за допуском к работе и наличием личных медицинских книжек на каждого сотрудника; Контроль, за своевременным прохождением медосмотра и внесением результатов медицинских обследований и лабораторных исследований	Заведующий МБДОУ
Санитарные требования к организации питания воспитанников				
1	Наличие согласованного 10 дневного меню на зимне-весенний и летне-осенний периоды	1 раз в полгода	Перед началом сезона	Заведующий МБДОУ, повар
2	Профилактика дефицита йода	Ежедневно	Контроль, за ежедневным использованием	повар

			в пище йодированной поваренной соли	
3.	Витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Проведение витаминизации третьего блюда; Использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, свежие фрукты, свежие овощи, зелень)	повар
4	Бракераж скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Контроль поступающих продуктов питания (внешний вид, сроки годности, сопроводительная документация) с заполнением журнала	завхоз
5	Бракераж готовой пищевой продукции	Ежедневно	Контроль, за качеством готовой пищевой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества) с заполнением журнала	Медицинская сестра
6	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств	Постоянно	На каждую партию товара	завхоз
7	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Контроль, за ведением журнала	Медицинская сестра, кладовщик
8	Отбор и хранение	Ежедневно	Контроль, за	повара

	суточной пробы		хранением	
9	Контроль, за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно	С заполнением журнала «Гигиенический журнал (сотрудники)»	Медицинская сестра
10	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками пищеблока и лицами, участвующие в раздаче пищи детям	1 раза в год	Контроль, за своевременной сдачей гигиенической аттестации	Заведующий МБДОУ
11	Организация ежедневных «утренних фильтров» с обязательной термометрией.	ежедневно	Контроль, за соблюдением «утренних фильтров»	Медицинская сестра, воспитатели
12	термометрия, бесконтактными инфракрасными термометрами	ежедневно	Контроль с регистрацией сотрудников МБДОУ в журнале	Медицинская сестра, дежурный администратор.
13	организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа	постоянно	Контроль, за соблюдением	Завхоз МБДОУ,
14	Наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук	постоянно	Контроль, за соблюдением	Завхоз МБДОУ,
15	Мытье кухонной посуды	постоянно	Контроль, за	завхоз

	и кухонных приборов ручным способом с обработкой кухонной посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению		соблюдением правил	Заведующий МБДОУ, повар МБДОУ.
16	В групповых помещениях мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах в соответствии с инструкциями по их использованию. При неблагоприятной эпидемиологической обстановке (карантин) с предварительной обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.	постоянно	Контроль, за соблюдением	Заведующий МБДОУ, завхоз МБДОУ.
17	Проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств, при использовании музыкального или спортивного зала после каждого посещения	ежедневно	Контроль, за проведением влажной уборки с применением дезинфицирующих средств.	завхоз МБДОУ.
18	Обработка игрушек и игрового и иного оборудования ежедневно с применением дезинфицирующих средств	ежедневно	Контроль, за обработкой игрушек и игрового и иного оборудования ежедневно с применением дезинфицирующих средств	Старший воспитатель
19	Ведение журнала регистрации лиц с температурой тела выше	постоянно	Ведение журнала	Медицинская сестра, дежурный

	37°С.			администратор.
20	Наличием кожных антисептиков на входах в здание, в раздевальных каждой группы, туалетных для детей и сотрудников	постоянно	Контроль, за наличием кожных антисептиков на входах в здание, в раздевальных каждой группы, туалетных для детей и сотрудников	завхоз МБДОУ
21	Обеззараживание воздуха в групповых (только игровые комнаты), спортивном зале, актовом зале, помещениях пищеблока в соответствии с графиками обеззараживания воздуха с помощью рециркуляторов, бактерицидных облучателей, продолжительность обеззараживания	постоянно	Контроль, за работой рециркуляторов и соблюдением графика обеззараживания воздуха	завхоз МБДОУ
22	Ведение журналов обеззараживания воздуха	постоянно	Контроль, за ведением журнала обеззараживания воздуха	Завхоз МБДОУ, старший воспитатель
23	Журнал периодичности смены масок сотрудниками	постоянно	Заполнение журнала периодичности смены масок сотрудниками	Уполномоченный по охране труда МБДОУ, дежурный администратор

Необходимые изменения, дополнения в Программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях

8. Функции ответственных, за осуществление производственного контроля.

- Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками требований санитарных правил.
- Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню.

- Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- Информировать соответствующие надзорные органы о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения воспитанниками и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- Контролировать выполнение предписаний надзорных органов и своевременно отчитываться, об их исполнении.

9. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания:

- изготавливаемые и реализуемые блюда;
- технологический процесс изготовления, реализации и хранения продукции;
- распределительная система питьевого снабжения.

Вид производственного контроля	Объект производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля
Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- соответствия видов и наименования поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; -соответствия принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; -соответствия упаковки и маркировки товара требованиям действующих Технических регламентов Таможенного союза ТР. ТС 005/2011 и ТР. ТС 22/2011 (объем информации, наличие текста на русском языке)	Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов с ведением журналов бракеража продовольственного сырья
Контроль на этапе технологических процессов изготовления кулинарных изделий	Процессы приготовления	- качество обработки сырья и изготовления полуфабрикатов; -соблюдение температурно-временного режима изготовления блюд; -контроль достаточности термической обработки;	Ежедневно
Контроль готовой продукции собственного	готовые блюда	Органолептические показатели	Ежедневно. Каждый вид блюда, кулинарного изделия

изготовления			с ведением журнала бракеража готовой пищевой продукции
Санитарно-эпидемиологический режим	Инвентарь, оборудование, кухонная и столовая посуда, руки, санитарная одежда персонала, обеззараживание воздуха, игровое оборудование, помещения дошкольного учреждения.	Санитарное состояние согласно СанПин	ежедневно
Распределительная система питьевого водоснабжения	Вода питьевая	Органолептические.	ежедневно
Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Физические факторы: -микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха); -освещенность, шум;	при специальной оценке условий труда 1 раз в 5 лет

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

10.1. Ведение учетной документации предусмотренной системой ХАССП:

- Нормы потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Накопительная ведомость;
- Журнал аварийных ситуаций на инженерных сетях водопровода, канализации, электроснабжения;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал контроля выдачи питьевой воды;
- График санитарной уборки помещений МБДОУ, прогулочных веранд и игрового уличного оборудования с целью профилактики инфекционных и вирусных заболеваний, COVID-19.

10.2. Документы, подтверждающие безопасность и качество реализуемой продукции;

10.3. Личные медицинские книжки работников;

10.4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз ТБО, дератизация, дезинсекция).

11. Требования безопасности изготавливаемой продукции

Пищевая продукция, находящаяся в обращении на территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

Материалы, используемые для изготовления упаковки изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 005/2011.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- 11.1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 11.2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 11.3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовление) в программах производственного контроля;
- 11.4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым сырьем), технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля;
- 11.5. Проведение контроля, за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающим производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящих технических условий и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 11.6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 11.7. Соблюдение условий хранения пищевой продукции;
- 11.8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- 11.9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- 11.10. 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;
- 11.11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающие соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленными техническими регламентами и/или техническими регламентами таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

12. Перечень должностей работников учреждения, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	Должность	Периодичность прохождения обязательных медицинских осмотров	Периодичность прохождения обязательной гигиенической подготовки
1.	Заведующий МБДОУ	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
2.	Методист	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
3.	Заместитель заведующего по АХЧ	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
4.	Заведующий хозяйством	1 раз в год и при поступлении	1 раз в год
5.	Старший воспитатель	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
6.	Социальный педагог	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
7.	Воспитатель	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
8.	Педагог-психолог	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
9.	Музыкальный руководитель	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
10.	Инструктор по физической культуре	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
11.	Учитель-логопед	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
12.	Машинист по стирке	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
13.	Главный бухгалтер	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
14.	Бухгалтер	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
15.	Специалист по кадрам	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
16.	Младший воспитатель	1 раз в год и при поступлении	1 раз в год
17.	Кастелянша	1 раз в год и при поступлении	1 раз в год
18.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
19.	Повар	1 раз в год и при поступлении	1 раз в год
20.	Кухонный рабочий	1 раз в год и при поступлении	1 раз в год
21.	Сторож	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
22.	Кладовщик	1 раз в год и при поступлении	1 раз в год
23.	Дворник	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года

13. Перечень осуществляемых образовательным учреждением услуг, предоставляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

МБДОУ № 102 осуществляет свою образовательную, финансово-хозяйственную деятельность в соответствии с Конституцией Российской Федерации. Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказом Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013 г. № 1014, «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования». Законодательством Российской Федерации, другими нормативными актами Российской Федерации, Коллективным договором, Уставом.

МБДОУ осуществляет следующие **основные виды деятельности**:

- образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования;

- присмотр и уход за детьми, включающий в себя комплекс мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, обеспечению соблюдения ими личной гигиены и режима дня;
- медицинское обслуживание воспитанников в МБДОУ обеспечивается медицинским персоналом: врачом-педиатром, медицинской сестрой МБУЗ «Городская детская поликлиника № 1. Медицинские услуги оказываются бесплатно.

Работники МБДОУ периодически проходят медицинское обследование. Частота медицинских осмотров (обследований) установлена действующим законодательством РФ. За счет средств Областного и муниципального (местного) бюджета.

Организация питания в МБДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение;

- продукты питания приобретаются в соответствии с заключенными муниципальными контрактами по итогам муниципальных торгов, при наличии предъявления Поставщиками сертификата качества на товары и разрешения служб санитарно-эпидемиологического надзора за их использованием в дошкольных учреждениях;
- МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в саду по нормам, утвержденным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
- питание детей в МБДОУ осуществляется в соответствии с десятидневным меню, утвержденным руководителем.
- Контроль, за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на ответственного по организации питания.

14. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды

14.1. Обязательные медицинские осмотры должностных лиц и работников МБДОУ

14.1.1. Обеспечение заведующим МБДОУ, условий необходимых для своевременного прохождения медицинских осмотров,

14.1.2. прохождение должностными лицами и работниками МБДОУ медицинских осмотров (при поступлении на работу),

14.1.3. контроль со стороны заведующего за наличием санитарных книжек должностных лиц с данными о прохождении медицинских осмотров.

14.2. Профилактические прививки, проводимые в соответствии с законодательством Российской Федерации.

14.3. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация:

14.3.1. обеспечение условий для проведения гигиенического воспитания и обучения должностных лиц и работников, направленных на повышение санитарной культуры профилактики заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни,

14.3.2. соблюдение сроков прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

14.4. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.

14.5.Выполнение требований к условиям пребывания в МБДОУ в пределах компетенций:

14.5.1. к участку;

14.5.2. к зданию, в т.ч. к площадям, к внутренней отделке помещений и оборудованию;

14.5.3. к воздушно-тепловому режиму;

14.5.4. к естественному и искусственному освещению;

14.5.5. к отоплению и вентиляции;

14.5.6. к водоснабжению и канализации;

14.5.7. к оборудованию помещений.

14.6.Выполнение требований к режиму дня.

14.7.Выполнение гигиенических требований к организации физического воспитания и оздоровительных мероприятий.

14.8. Выполнение требований к организации питания.

14.9.Поддержание оптимального состояния окружающей среды

14.9.1. при организации питания детей:

14.9.1.1. соблюдение калорийности, выхода блюд и соответствие блюд рецептуре;

14.9.1.4. наличие йода в соли.

14.9.1.5. соблюдение питьевого режима в соответствии с требованиями СанПин.

14.10. Выполнение требований к санитарному состоянию и содержанию МБДОУ.

14.11. Выполнение медицинским персоналом основных мероприятий согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

14.12. Обеспечение персонала спецодеждой.

14.13. Контроль, за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых продуктов, материалов, дезинфицирующих средств.

14.14. Своевременное информирование населения, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

15. Порядок усиленного контроля при реализации продукции

15.1. Усиленный контроль реализации продукции:

- для поставщиков сырья;
- при нарушениях в работе исправности оборудования, авариях и/или проведении ремонтных работ;
- при возникновении нештатных ситуаций.

15.2. Переход к режиму усиленного контроля предполагает:

- увеличение числа контролируемых показателей;
- расширение спектра контролируемых показателей;

16. Порядок отзыва переработки, утилизации и уничтожения продукции

16.1. Отзыв продукции осуществляется в случае выявления несоответствия ее качества и безопасности требованиям нормативных актов.

Опасной признается продукция:

- не соответствующая требованиям нормативных и технических документов: ТР. ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ, ТУ (на продукцию конкретного наименования);
- имеющая явные признаки недоброкачества, проявляющиеся в изменении их внешнего вида, цвета, вкуса и запаха;
- имеющая истекший срок годности;
- хранящаяся с нарушением установленных режимов.

16.2. Некачественная продукция подлежит возврату поставщику.

16.3. Ответственность за использование или уничтожение некачественной продукции возлагается на поставщика.

16.4. Продукция, запрещенная государственными органами контроля (надзора), для употребления в пищу или продукция, снятая специалистами предприятия в порядке производственного контроля, не может быть использована

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

- Аварийных ситуаций на инженерных сетях;
- Повреждение энергетического оборудования;
- Мероприятия при угрозе возникновения стихийных бедствий;
- Отключение электроэнергии и тепло-водоснабжения.