

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
д/с «Теремок» (п.г.т. Белый Яр)

 И.А. Баранчук

10 января 2024 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА
БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП,
СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ ПРИ
ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
В МБДОУ Д/С «ТЕРЕМОК» (П.Г.Т. БЕЛЫЙ ЯР)**

п. Белый Яр
2024 г.

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения: МБДОУ д/с «Теремок (п.г.т. Белый Яр)

Юридический адрес: : РФ, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Сургутский район, п.г.т. Белый Яр, ул. Есснина, дом 7 «А»

Фактический адрес: : РФ, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Сургутский район, п.г.т. Белый Яр, ул. Есенина, дом 7 «А»

Учредитель: Департамент образования и молодежной политики администрации Сургутского района

1.2. Вид осуществляемой деятельности: По образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми

№ лицензии, кем и когда выдана, на какой срок: № 2123 от 06 июля 2015 года, выдана службой по контролю и надзору в сфере образования ХМАО-Югры.

2. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;

- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

3. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

№	Ф.И.О.	Должность	Функции контроля	Реквизиты
1	Баранчук Ирина Анатольевна	Заведующий	Контроль за выполнением программы производственного контроля	Приказ №48 от 16.01.2024г.
2	Ушакова Полина Павловна	Заместитель заведующего	Обеспечение условий образовательно-воспитательной деятельности	
3	Санжакова Дарья Юрьевна	Методист	Обеспечение условий образовательно-воспитательной деятельности	
4	Дорофеева Оксана Сергеевна	Заместитель заведующего	Соблюдение санитарных требований к содержанию помещений и территории	
5	Московченко Ирина Эдуардовна	Заведующий хозяйством	Соблюдение санитарных требований к содержанию помещений и территории	
6	Фатыхова Эльмира Маратовна	Специалист по охране труда	Соблюдение личной гигиены и обучения сотрудников	
7	Демирова Амина Магомедовна	Шеф-повар	Организация питания	
8	Гараева Сабрина Рахимжановна	Кладовщик	Организация питания	

4. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г №16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила 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 новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с действующими изменениями, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению №1 – «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ детский сад «Теремок» (п.г.т. Белый Яр) (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации. Также целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

- **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 (КД)** - 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 (ККТ)** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- **предельное 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.

5. Организация работ по применению программы.

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

Руководитель организации определяет и документирует Политику ХАССП и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель организации определяет область применения ХАССП. Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
- Требования к соблюдению санитарных правил.

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции,

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждением.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6. Проведение анализа рисков.

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

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.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение,
- хранения сырья,
- производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции,
- реализация готовой продукции,
- персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная
- высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в ДОУ

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
• Формирование ассортиментного перечня продукции			
<u>Биологические:</u> -эпидемиологически опасные блюда -поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	-договора с поставщиками -управление поставками -анализ и корректировка меню -планирование расхода продукции	При выполнении контрольных плановых мероприятий – риск не велик	не устанавливается.
• Поступление продуктов на склад			
<u>Биологические</u> загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, условий транспортировки <u>-химические:</u> -с/х пестициды, <u>физические:</u> -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками. Визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля степень риска не велика	Можно установить
• Хранение продуктов на складе			
<u>Биологические:</u> при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д), -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и	Степень риска высокая. Вероятность последствий высокая	Установить контрольно – критическую точку (ККТ)

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

Порядок организации и проведения производственного контроля.

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДООУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2. 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 учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

3. Объектами производственного контроля являются групповые ячейки, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ.

4. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.
- Организацию медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

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

- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г.Сургуте».

6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

7. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО.

Обязанности и ответственность должностных лиц учреждения за осуществление Программы производственного контроля

1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг,

- прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля,

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,

<p>-химическое: -загрязнение дезинфектантом, Моющим средством</p>	<p>размораживание холодильников. Дератизация, проведение генеральных уборок Соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов</p>		
<p>• Подготовка посуды и инвентаря</p>			
<p><u>Механические:</u> Сколы, острые края, опасность порезов. <u>Биологические:</u> Загрязненная патогенными м\о и их рост, <u>Химические:</u> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, Санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН (приложение № 5.1)</p>		
<p>• Кулинарная обработка</p>			
<p><u>Биологические:</u> Загрязненная патогенными м\о и их рост, <u>Химические:</u> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта, -соблюдение поточности производства, - соблюдение личной гигиены</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
<p>• Реализация (раздача) пищи</p>			
<p><u>Биологические:</u> При нарушении технологии приготовления</p>	<p>-снятие проб готовых блюд, -органолептическая оценка, -соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	<p>Степень риска не высокая</p>	<p>Можно установить ККТ</p>
<p>• Прием пищи детьми</p>			
<p><u>Биологические:</u> Загрязнение и их рост</p>	<p>Соблюдение правил доставки до группы. Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. -соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления</p>	<p>Степень риска не высока при соблюдении всех требований</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>

профилактических прививок		
ККТ - Обработка посуды, инвентаря, столов		
- качественное проведение обработки инвентаря, столов	нарушение санитарной обработки	Шеф-повар Заведующий хозяйством
ККТ - Состояние отделки помещений пищеблока, буфетных в групповых		
- Отсутствие дефектов и повреждений, признаков поражения грибком	Отделка помещений не соответствует санитарным нормам	Шеф-повар Заведующий хозяйством

9.Разработка системы мониторинга

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
ККТ - Приемка сырья		
Контроль сопроводительной документации	по факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
Хранение поступающего пищевого сырья		
Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями техпаспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении		

Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы
Реализация готовой продукции		
Оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Оценка готовой пищевой продукции
Контроль реализации готовой продукции	регулярно	Журнал бракеража готовой продукции
ККТ - Состояние оборудования, инвентаря и посуды		
Контроль за техническим состоянием оборудования, инвентаря, посуды	ежедневно	Визуальный осмотр
Состояние инженерных систем		
Контроль за исправной работой инженерных сетей	ежедневно	Журнал заявок
Уборка помещений пищеблока и хранение уборочного инвентаря		
Контроль за проведением уборок	ежедневно	Журнал генеральных и влажных уборок
Гигиена и здоровье работников пищеблока		
Контроль за прохождением медицинских осмотров, проведением профилактических прививок	постоянно	Медицинские книжки, прививочные сертификаты
Обработка посуды, инвентаря, столов		
Контроль за проведением обработки посуды, инвентаря, столов	постоянно	
Состояние отделки помещений пищеблока, буфетных в групповых		
Контроль за состоянием отделки помещений	постоянно	Акт осмотра, визуальный осмотр

7. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек

процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

1. Приемка сырья - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:
- Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.

- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.

При организации питания детей, учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использует перечень продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

4. Реализации готовой пищевой продукции – снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

5. Состояние оборудования, инвентаря и посуды (п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пп 2.4.6.2 п 2.4 СП 2.4.3648-20, п 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6. Обработка посуды, инвентаря, столов (пп 8.4.5. п 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

7. Состояние инженерных систем (п.2.12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пп 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20)

8. Состояние отделки помещений пищеблока, буфетных в групповых (п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.п. 2.5.1. п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.п. 2.5.3. п 2.5 СП, 2.4.3648-20);

9. Уборка помещений пищеблока и хранение уборочного инвентаря (п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пп. 2.11.7 п 2.11 СП 2.4.3648-20, п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пп.2.11.9 п 2.11 СП 2.4.3648-20, пп. 2.4.12 п 2.4 СП 2.4.3648-20, п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

10. Гигиена и здоровье работников пищеблока (Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приказ Минтруда России от 09.12.2014 N 997н)

8. Определение критических пределов для каждой ККТ.

*Предельные значения параметров,
контролируемых в критических контрольных точках.*

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный
ККТ - Приемка сырья		
- Сопроводительная документация - Целостность упаковки - Срок годности	отсутствует нарушена истекший	кладовщик
ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья		
- Температура и влажность - Чистота оборудования и помещения - Содержание склада; - Техническое состояние оборудования	нарушение t режима нарушение санитарной обработки не соответствие инвентаря неисправность оборудования	кладовщик
ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении		
- Чистота оборудования и помещений пищеблока - Техническое состояние оборудования - Выполнение требований ТТК	нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Шеф-повар
ККТ - Реализация готовой продукции		
- Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующий
ККТ - Состояние оборудования, инвентаря и посуды		
- Техническое состояние оборудования, инвентаря, посуды	Неисправность оборудования Неудовлетворительное состояние посуды, инвентаря	Заведующий хозяйством
ККТ - Состояние инженерных систем		
- Исправная работа инженерных сетей	Аварийные ситуации	Заведующий хозяйством
ККТ - Уборка помещений пищеблока и хранение уборочного инвентаря		
- Качество проведения уборок в помещениях - наличие места и условия хранения уборочного инвентаря	Санитарное состояние неудовлетворительное Отсутствует место для хранения уборочного инвентаря Условия не соответствуют	Заведующий хозяйством Шеф-повар
ККТ- Гигиена и здоровье работников пищеблока		
- Прохождение периодических медосмотров - Порядок проведения	Отстранение от работы	Специалист по ОТ

10. Разработка корректирующих действий.

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

10.1. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 8 настоящей части, от установленных предельных значений.

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
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 срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
Хранение поступающего пищевого сырья	
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена оборудования
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	
Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов
Реализация (выдача) готовой продукции	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, замена блюда
Состояние оборудования, инвентаря и посуды	
Неисправность оборудования	Ремонт оборудования специалистами подрядной организации Замена инвентаря и посуды

Состояние инженерных систем

Сбой в работе инженерных сетей

Устранение аварийной ситуации, информирование МКУ «СФЗ ЭОСС» СР

Уборка помещений пищеблока и хранение уборочного инвентаря

Некачественное проведение уборок, отсутствие места для хранения уборочного инвентаря

Составление акта, усиление контроля за проведением уборок ответственными лицами. Выделение места для хранения уборочного инвентаря

Гигиена и здоровье работников пищеблока

Нарушение сроков прохождения периодического медосмотра, проведения профилактических прививок.

Обработка посуды, инвентаря, столов

Нарушение проведения обработки посуды, инвентаря, столов

Составление акта. Усиление контроля за проведением обработки посуды, инвентаря, столов ответственными лицами

Состояние отделки помещений пищеблока, буфетных в групповых

Нарушение целостности отделки, препятствующей проведению качественной обработки, наличие дефектов.

Составление акта, устранение дефектов рабочими КОРЗ (при возможности), информирование МКУ «СФЗ ЭОСС» СР

10.2. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.

<i>Аварийная ситуация</i>	<i>Меры по устранению</i>
✓ Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
✓ Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
✓ Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей водоснабжения;	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
✓ Неисправность сетей канализации;	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
✓ Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ.

11. Внедрение принципов ХАССП

Этапы внедрения принципов ХАССП в МБДОУ детский сад «Теремок» (п.г.т. Белый Яр)

1. Политика МБДОУ детский сад «Теремок» (п.г.т. Белый Яр) в области качества и безопасности выпускаемой продукции.
2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП - издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.
3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:
 - выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
 - проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;
 - проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
 - соблюдение условий хранения пищевой продукции
 - содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря
 - обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены
 - ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;
 - выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;
 - прослеживаемость пищевой продукции.
4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) - выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).
5. Установление критических границ для каждой ККТ - установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.
6. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов - проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.
7. Исполнение всеми сотрудниками дошкольного учреждения мероприятий по производственному контролю.

12. Общий перечень мероприятий по производственному контролю

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

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность	Форма учета результатов
1.	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Групповые, спортивный зал	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Протокол
2.	Оценка состояния воздушной среды помещений	Групповые, спортивный и музыкальный залы	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели	Протокол
3.	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Групповые, спортивный и музыкальный залы	Не менее 20% помещений	1 раз в год в темное время суток	Протокол
4.	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Групповые с ЭСО	Не менее 20% помещений	1 раз в год	Протокол
5.	Оценка параметров шума	Групповые с ЭСО	Не менее 10% помещений	1 раз в 2 года	Протокол
6.	Контроль соответствия ученической мебели возрастным особенностям детей	Групповые	Не менее 20% помещений	2 раза в год	Протокол
7.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал	Протокол
8.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год	Протокол
9.	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Протокол
10.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Протокол

11.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год	Протокол
12.	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Протокол
13.	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; Цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год; По микробиологическим показателям – 2 раза в год	Протокол

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

№	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1.	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заместитель заведующего	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Специалисты	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Воспитатели	27	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Методист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

10.	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Тьютор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12.	Младший воспитатель	16	1 раз в год	1 раз в год
13.	Работники пищеблока	8	1 раз в год	1 раз в год
14.	Обслуживающий персонал	7	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством, Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник, Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством Медицинский работник
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, Кладовщик
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию, шеф-повар
– поточность технологических процессов;			Шеф-повар, Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар , Повар
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник, Шеф-повар
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Шеф-повар , Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник, заместитель заведующего
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, старший воспитатель

Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СП 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник Специалист по охране труда
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Уборщик, специализированная организация
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Заведующий хозяйством, Уборщики, специализированная организация
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	По необходимости	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2	Заведующий хозяйством, специализированная организация

		месяца	
--	--	--------	--

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по охране труда
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего, заведующий хозяйством

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

№	Возможная аварийная ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий