

Утверждаю:
заведующий МБДОУ детский сад №3
Т.И. Дорошенко
Приказ № 121-ОД от 09.06.2022 г.



ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнения
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МБДОУ детский сад №3

2022 год

Настоящая программа реализует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических /профилактических/ мероприятий при организации питания воспитанников, обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса.

Содержание

1. Введение

2. Паспорт юридического лица

3. Область применения

4. Нормативные ссылки

5. Термины и определения

6. Организационная структура организации

7. Общие положения

8. Порядок организации и проведения производственного контроля

9. Обязанности должностных лиц структурных подразделений организации на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

10. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля

11. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания.

Приложение №1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

Приложение №2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Приложение №3. Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ и услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию

Приложение №4. Журналы учета

Приложение №5. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию ДООУ

Приложение №6. Контроль за организацией питания, медицинского обеспечения и режима дня.

Приложение №7. Требования к санитарному содержанию помещений МБДОУ д/с №3

Приложение №8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Приложение №9. Политика МБДОУ детский сад №3 в области качества и безопасности выпускаемой продукции

1. Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного-законодательства РФ. Данная программа разработана для персонала дошкольного образовательного учреждения.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2.1.93.-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» изменениями и дополнениями к СанПиН 1.1.1058-01, постановлению федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30 июня 2020г. №16 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 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)».

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

1.1.Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции ее производства.
- ведение учета и отчетности, установленной действующими законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменений деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный момент, программа пролонгируется на следующий календарный год.

1.2. Лица осуществляющие производственный контроль в ДООУ

- Ответственность за проведение производственного контроля по образовательному учреждению возлагается на заведующего.
- Функции по осуществлению производственного контроля возложены:
 - медицинскую сестру
 - старшего воспитателя
 - заведующего хозяйством ДООУ
 - ответственного по ОТ ТБ

1.3. В программу включены:

- Перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
- Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.
- Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДООУ.
- Перечень журналов учета и отчетности по проведению производственного контроля.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет заведующий ДООУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДООУ осуществляется Роспотребнадзора. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДООУ, о перечне химических веществ, биологических физических и иных факторов, в

отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек в которых осуществляется отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

2. Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида №3 города Крымска муниципального образования Крымский район, является некоммерческой организацией, детским садом, созданным для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Управление образования администрации Крымский район Краснодарского края.

Юридический адрес: г. Крымск, ул. Ставропольская, д.26

Телефон: 8(86131) 4-32-32

Заведующий: Дорошенко Татьяна Ивановна.

3. Область применения.

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

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

1.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц учреждения

1.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

1.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают должностные лица учреждения.

В соответствии с осуществляемой деятельностью по производственному контролю используются следующие нормативно-методические документы и методики контроля.

4. Нормативные ссылки

В настоящей Программе учтены требования следующих нормативных документов:

1. ч.ч. 1, 2 ст. 17, ч. 1 ст. 19, ст. 24, ч. 1 ст. 28, ч. 1, ч. 3-5 ст. 34, ст. 35, ст.36 Федерального закона от 30.03.1999 ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»,
2. Федеральный закон от 23.02.2013 №15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака",
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880,
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям к организации общественного питания населения», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32,
5. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28,
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды и обитания», утв. постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2,
7. 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", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №3,
8. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утв. постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №4,
9. СанПиН 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)», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16.

5. Термины и определения

ХАССП – (англ. Hazard Analysis and CRITICAL Control Points (НАССР)- анализ рисков и критические контрольные точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Безопасные условия труда - условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

Рабочее место - место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

Работник - физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта);

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания человека (среда обитания) - совокупность объектов явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения), социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.

Вредное воздействие на человека - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные правовые акты,

устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Ограничительные мероприятия (карантин) - административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения транспортных средств, грузов, товаров и животных.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека животного к здоровому человеку.

6. Организационная структура организации

6.1. Учреждение занимается развитием и воспитанием, присмотром и уходом детей дошкольного возраста.

6.2. В учреждении функционирует 1 корпус (7 групп), в корпусе имеется пищеблок. Склад бакалейной продукции.

6.3. Учреждение осуществляет свою деятельность в соответствии с лицензией.

Для реализации программы производственного контроля в ДООУ имеется следующий набор документов:

- договор на дератизацию и дезинсекцию;
- договор на прохождение медицинского осмотра;
- договор с центром гигиены и эпидемиологии (Сан. минимум);
- договор на поверку весов (ООО «Измерительные системы»).

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДООУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058 -01).

7. Общие положения

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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.

8. Порядок организации и проведения Производственного контроля.

8.1. 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 ДОО в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

8.2. 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.

8.3. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

8.4. 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.
- Лабораторные исследования и испытания осуществляются самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

8.5. 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.

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

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

9. Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

9.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля принимают 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 несоответствующих установленным требованиям.

9.2. 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.

9.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

9.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

9.5. 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.

9.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

9.7. Осуществлять соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

9.8. Осуществлять своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, организацию питания;

9.9. Осуществлять контроль:

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

- за температурой воздуха в холодное время года;

- за сан.просветработой;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

10. Ответственность должностных лиц за осуществление программы производственного контроля

10.1. Общая ответственность за осуществление контроля программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

10.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц ДООУ.

10.3. Приказом по ДООУ назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и

выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

11. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

11.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека, являются:

- ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом.

- проведение периодических медицинских осмотров персонала, в соответствии с требованиями действующего законодательства. Перечень профессий работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, представлен в приложении 2.

- выдача работникам спецодежды, спецобуви и других СИЗ согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утв. постановлением Минтруда России от 08.12.1997г. №61, и коллективному договору №54-20 от 11.09.2020 г.

- профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.

- принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

- обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм.

- проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов.

- проведение аттестации рабочих мест по условиям труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

- поддержание порядка и условий содержания территории и помещений ДОУ, соответствующих санитарным правилам.

- проведение мероприятий по организации питания.

- обеспечение условий воспитательно-образовательного процесса.

- соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.

11.2. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

11.2.1. Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование неисправно, на него устанавливается табличка «Неисправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

11.2.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

11.2.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

11.2.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

11.2.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

11.2.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

11.2.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

11.2.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

11.2.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

11.2.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

11.2.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

11.2.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

11.2.13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

11.2.14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

11.2.15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

11.2.16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Промаркированная ветошь для мытья посуды, для протирания столов после использования, замачивается в дез. растворе, в конце дня простирывается и высушивается.

Щетки, а также металлические мочалки не используются.

11.2.17. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

11.2.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СанПиН 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

11.2.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией центр санитарно-эпидемиологического сервиса основании договора.

11.3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых отходов.

11.3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

11.3.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

11.3.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

11.3.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

11.3.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

-Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

-Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

-Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

-Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

-Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

-Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

-Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба

крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

-Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

-Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

-Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

11.3.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

11.3.7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

11.3.8. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

11.3.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

-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 на пару или запеченными в соусе; рыба (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.

-Омлеты и 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 температуре 4 +/- 2 °С.

-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.

11.3.10. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей емкости, использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

11.3.11. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

11.3.12. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

11.3.13. 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.

11.4. Требования при обработке овощей:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

- 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).
- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
- Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.
- Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.
- В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.
- Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.
- Фрукты, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
- Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

- Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

- Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

11.5. Организация питьевого режима

11.5.1. В ДОО организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. На пищеблоке находится график выдачи питьевой воды, под роспись, для контроля помощника воспитателя, который вовремя меняет воду.

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

№ п/п	Должность	Функциональные обязанности
1	Заведующий	Общий контроль за соблюдением официально-изданных санитарных правил, методов и методик контроля, факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
2	Медицинская сестра	- Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания; - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками; - Контроль за проведением закаливающих мероприятий; - Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей; - Контроль за прохождением профосмотров; - Контроль за состоянием медицинских аптечек; - Организация медицинских осмотров работников; - Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек; - Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - Бракеража скоропортящихся продуктов; - Журнал бракеража готовой продукции; - Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - Личные медицинские книжки сотрудников учреждения; - Циклическое десятидневное меню; - Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПин, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. - Контроль за санитарным состоянием помещений.
3.	Заведующий хозяйством	Ведение журнала аварийных ситуаций - информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации - Проверка санитарного состояния тентовых навесов;

		- Проверка качества уборки участков; - Контроль за состоянием маркировки постельного белья; - Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря.
4.	Старший воспитатель	- Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; - Контроль за проведением закаливающих мероприятий; - Контроль за режимом организации питания в группах; - Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей. - Контроль за мытьём игрушек; - Контроль за режимом организации питания в группах; - Контроль за качеством утреннего приема детей; - Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки
5.	Повар	- Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту; - Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке; - Контроль за соблюдением температурного режима холодильников;
6.	Кладовщик	- Контроль за состоянием поступающих продуктов; - Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов. - Своевременно подавать заявки на продукты питания поставщикам - Контроль за состоянием чистоты на складе.

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

№ п/п	Должность	Периодичность осмотра
1. 2. 3. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13.	Воспитатель, Старший воспитатель, Музыкальный руководитель, Инструктор по физической культуре; Заведующий, Педагог-психолог, Учитель-логопед, Заведующий хозяйством, Секретарь руководителя; Уборщик служебных помещений, Дворник; Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений.	1 раз в год/ 2 раза в год
1. 2. 3. 4.	Помощник воспитателя Повар; Подсобный рабочий; Кладовщик	1 раз в год/ 1 раз в год
К какой отрасли относится: Работа в дошкольных организациях		

Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ, услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности.

Лицензия на медицинскую деятельность.

Санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность.

Экспертное заключение для осуществления дополнительного образования.
Протоколов проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания воспитанников ДОУ.

Отчетности по исполнению предусмотренного настоящей программой комплекса мероприятий.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	подпись ответственного лица	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8

**Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

Дата и поступление пищевой продукции	Наименование	фасовка	Дата выработки	изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта в (кг, л, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Результаты органо-лептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Примечание:

Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании**

№п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: в					
		1	2	3	4	5	6

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г.
Выход		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			Витамин / мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления: _____

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции:

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

№	Ф.И.О работника	Должность	Дата осмотра	Результат осмотра	подпись

Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания		
1.Состояние кровли, фасада здания, отмостки	Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Заведующий хозяйством
2.Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях.	Заведующий хозяйством
3. Соблюдение теплового режима в учреждении	- ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности – устранение в течение суток. - промывка отопительной системы (июнь-июль). - проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта.	Заведующий хозяйством
4.Микроклимат, температура и отопительная влажность воздуха в помещениях	ежедневный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПин	Заведующий, медицинская сестра
5.Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	- ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; -промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы после капитального ремонта с заменой труб) - проведение ревизии системы водоснабжения, канализации	Заведующий хозяйством
6.Питьевая вода	- ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (чашки для питьевого режима). - ежедневное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим	медицинская сестра

	и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения)	
7. Естественное и искусственное освещение	- ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений; - два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп; - чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год); - замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года).	медицинская сестра Заведующий хозяйством
Состояние оборудования помещений для работы с детьми		
1. Детская мебель	- контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать возрасту детей, иметь соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии. - расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПин.	медицинская сестра
2. Уголки и зоны природы	- Контроль 1 раз в год перед началом учебного года. - запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	медицинская сестра
3. Санитарное состояние игрушек, их обработка	- Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования - Контроль за обработкой игрушек согласно СанПин. - исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.	медицинская сестра старший воспитатель

4. Санитарное состояние ковровых изделий	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. - Обработка ковров не реже 2 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года.	медицинская сестра заведующий хозяйством
5. Постельное белье, салфетки, полотенца.	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием постельного белья, салфеток, полотенец, по мере загрязнения – подлежат немедленной замене; - замена постельного белья (1 раз неделю) по графику; - замена полотенец, салфеток (1 раз в неделю).	медицинская сестра заведующий хозяйством
6. Состояние оборудования для спортивных и музыкальных занятий	- Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования для музыкальных и физкультурных занятий; При неисправности оборудования – немедленное удаление из использования и ремонт.	медицинская сестра заведующий хозяйством
Состояние помещений и оборудования пищеблока		
1. Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	- Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. - Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. - Исследование уровня шума освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год).	медицинская сестра заведующий хозяйством
2. Санитарное состояние пищеблока	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока - исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей(смывы) по эпидемиологическим показаниям(1 раз в год).	медицинская сестра

3. Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке.	медицинская сестра заведующий хозяйством
4. Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	- Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря - Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); При повреждении маркировки - немедленное обновление	медицинская сестра
5. Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	- Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер.	медицинская сестра заведующий хозяйством
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий		
1. Посещаемость в группах	Количество детей	старший воспитатель
2. Режим дня и расписание занятий	- утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.	старший воспитатель
3. Требование к организации физического воспитания	- утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - ежедневный медико-педагогический контроль физкультурных занятий и утренней гимнастики.	старший воспитатель
4. Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН (2 раза в год перед началом нового учебного	старший воспитатель

	года и летнего оздоровительного периода). - Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.	
5. Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	- Комплектование групп согласно Правилам приема в ДООУ. - Прием детей в ДООУ осуществляется на основании направления из УО, заявления, договора и медицинской карты.	старший воспитатель
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения.		
1. Наличие графика работы медицинского кабинета	- График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года.	Заведующий
2. Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	- профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год).	медицинская сестра
3. Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	- Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. - аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (пищеблок и пр.).	медицинская сестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников		
1. Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	- Один раз в полугодие перед началом сезона	медицинская сестра
2. Профилактика дефицита йода	- Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли.	медицинская сестра
3. Витаминизация готовых блюд	- Контроль за ежедневной витаминизацией третьих блюд	медицинская сестра
4. Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	- ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	медицинская сестра заведующий хозяйством

5. Бракераж готовой продукции	- Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала.	медицинская сестра
6. Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	медицинская сестра
7. Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения.	медицинская сестра, повар
8. Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара.	кладовщик
9. Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	- Контроль за заполнением журналов: - состояния здоровья сотрудников пищеблока.	медицинская сестра
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке		
1. Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	медицинская сестра
2. Исследования на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации).	медицинская сестра
3. Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации).	медицинская сестра
4. Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации).	медицинская сестра
5. Исследования на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации).	медицинская сестра
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения		
1. Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	- Постоянный контроль - Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года.	медицинская сестра

2.Режим ежедневных уборок помещений	- Постоянный контроль - Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	медицинская сестра
3. Обеспечение моющими, дезинфицирующим и средствами, уборочным инвентарем, ветошью	- Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств.	заведующий хозяйством
4.Медицинский осмотр сотрудников	- Постоянный контроль - К работе в образовательном дошкольном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. - медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете.	медицинская сестра
5. Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	медицинская сестра

Приложение №6

Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Повар	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока и помощников воспитателей на кожные заболевания	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раза в месяц	старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контрольное взвешивание порций на группах	1 раз в квартал	Комиссия по питанию	Акты

Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Ежедневно	Повар	журнал бракеража готовой продукции
		Медицинский работник	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции, поступившей на пищеблок
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов поступивших на пищеблок
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников

Приложение №7

Требования к санитарному содержанию помещений В МБДОУ детского сада №3

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Дезинфекция поверхностей и мебели, а также кварцевание помещений производится ежедневно по графику, но не реже 1 раза в 2 часа.

Влажная уборка в спальнях проводится утром и после дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивного/музыкального зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты – с использованием мыльно-содового раствора. После каждого занятия спортивный зал проветривается, но не менее 15 минут.

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают,

просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, после использования моются горячей водой с мылом;

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

4. Ковры (при их наличии) ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой, в летний период ковровые покрытия выносят на улицу выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой, при надобности стирают или подвергаются сухой химической чистке.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю (в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в МБДОУ детском саду №3 (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации персоналом МБДОУ детского сада №3 в группах, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

9. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использование механические методы (липкие ленты).

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. Прикрываются только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании МБДОУ детского сада №3 в присутствии детей.

12. Приобретенные игрушки поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя, используются только как демонстрационный материал.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

13. Игрушки моются ежедневно и в группах для детей младшего возраста - 1 раз в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

14. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в специально отведенной комнате на полочках, шкафах.

15. Белье после употребления складывается в клеенчатый мешок. Грязное белье доставляется в прачечную (заключен договор). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

16. Постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически в летний период на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке.

17. В МБДОУ детского сада №3 проводятся мероприятия, исключаяющие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток организуются и проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

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

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;

Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;

Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

Шеф повар:

Накопительная ведомость по анализу питания;

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

Сопроводительная документация на продукты питания (сертификаты ветеринарные справки, декларация);

Журнал учета химического состава и пищевой ценности рациона детского питания.

Медицинский работник:

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступивших на пищеблок;

Журнал бракеража готовой продукции;

Журнал здоровья работников пищеблока;

Журнал учёта инфекционных заболеваний;

Журнал учёта профилактических прививок;

Табель учёта ежедневной посещаемости детей;

Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств;

Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра;

Журнал осмотра детей на педикулёз;

Табель учёта проведения закаливающих процедур;

Журнал учёта детей, находившихся в изоляторе;

Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными;

Журнал учёта текущей заболеваемости;

Журнал учёта бактериальных препаратов;

Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров;

Личные медицинские книжки сотрудников;

Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников МБДОУ детский сад № 3.

**Политика
МБДОУ детский сад №3
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МБДОУ детского сада общеразвивающего вида №3 города Крымска муниципального образования Крымский район в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции
4. Повышение эффективности использования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МБДОУ детского сада №3 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества

и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.