



АДМИНИСТРАЦИЯ
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка- детский сад № 33
Красносельского района Санкт-Петербурга

(ГБДОУ ЦРР- детский сад № 33 Красносельского района СПб)

УТВЕРЖДАЮ

Приказом от «31» 06 2022 года № 154-а

Заведующий _____ /О.А.Лагута/



ПРОГРАММА
производственного контроля соблюдения санитарных правил,
проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
и за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
центре развития ребенка- детском саду №33 Красносельского района
Санкт-Петербурга
на 2022-2027 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка - детский сад 33 Красносельского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ ЦРР - детский сад №33 Красносельского района СПб)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование;• дополнительное образование детей и взрослых;
Юридический адрес:	198334, г Санкт-Петербург, ул. Добровольцев, д.52, корп.2, лит.А
Фактический адрес:	198334, г Санкт-Петербург, ул. Добровольцев, д.52, корп.2, лит.А 198334, г Санкт-Петербург, ул. Добровольцев, д.56, корп.3, строение1

Характеристика здания

Тип строения	-отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением -отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальным помещением
--------------	--

Площадь 1 936 кв. м. /4 245 кв. м.

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Общие положения

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП (далее по тексту - Программа) в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка - детском саду №33 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее по тексту - Учреждение) разработана в соответствии с:

Федеральные законы, приказы

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;

от 28.01.2021 № 2;

- «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 Российской Федерации от 28.01.2021 года № 3»;
- «СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.01.2021 № 4».
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
- СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» от 26.04.2010 N 36;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» от 22.09.2014 N 58;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» от 07.06.2017;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» от 18.11.2013 № 83;
- СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии» от 09.10.2013 N 54;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» от 22.10.2013 № 60;
- СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами;
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.1.2.3162-14 Профилактика коклюша
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной неполио инфекции»;
- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.3542-18 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов»;
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;

- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;

СП 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП.

Методические рекомендации:

- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».

- Методические указания от 06.12.1986 № 11-37/6-29 «Учет заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях».

- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».

- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11-14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях».

- Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим воспитанием детей дошкольного возраста».

- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

- Методические рекомендации от 02.03.2021 № 2.3.6.0233-21 «Организация общественного питания населения»

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ заключены следующие договора:

№	Договор (указание выполняемых работ)	Организация	Ответственный
1	Оказание услуг по вывозу, транспортировке и размещению ТБО	АО «Автопарк № 1 «Спецтранс»	Контрактный управляющий заведующий хозяйством
2	Оказание услуг по вывозу, транспортировке и размещению ТКО	ООО «Невский экологический оператор»	Контрактный управляющий заведующий хозяйством
3	Оказание услуг по техническому обслуживанию узлов учёта тепловой энергии	ООО «МК-АЭФТ»	Контрактный управляющий заведующий хозяйством
4	Выполнение работ по аварийному и техническому обслуживанию ремонту инженерных и электрических сетей	ООО «Ремотделстрой плюс»	Контрактный управляющий заведующий хозяйством

5	Оказание услуг по профилактической дератизации, дезинсекции	АО «Станция профилактической дезинфекции»	Заведующий, заведующий хозяйством
6	Оказание услуг по комплексному техническому обслуживанию и ремонту технологического, холодильного и прачечного оборудования	ООО «Т-Сервис»	Заведующий, заведующий хозяйством
7	Поставка продуктов питания	ООО «ТЗБ «Прод Резерв»	Заведующий Контрактный управляющий
8	Медицинское обслуживание	ГБУЗ «Городская поликлиника № 91», ДПО № 65	Заведующий Контрактный управляющий

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности всех участников образовательного процесса Учреждения, объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля их соблюдением; безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Учреждении 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.

Цель производственного контроля:

- **соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий** является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ГБДОУ, объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; организации и осуществления контроля их соблюдением
- **качеством пищевой продукции** в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

1. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного
1	Заведующий	1. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. 2. Организация медицинских осмотров работников.

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; 4. Личные медицинские книжки сотрудников учреждения; 5. Контроль за наличием сертификатов, заключений, личных медицинских книжек. 6. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
2	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль за наличием сертификатов, деклараций соответствия санитарно-эпидемиологических заключений; 2. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: ведение журнала аварийных ситуаций; контроль за состоянием: освещенности, систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации; 3. Текущая и заключительная дезинфекции при выявлении очага инфекции любой этиологии; 4. Закупка, хранение и учёт средств для дезинфекции столовых приборов, мебели, оборудования, помещений и территории.
3	Старший воспитатель	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ведёт контроль за: состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах, состоянием оборудования спортивного зала, режимом дня и расписанием занятий, требованием к организации физического воспитания, организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей; 2. Организация питания на группах
5	Шеф-повар/повар детского питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ведет контроль за отбором и хранением суточных проб; 2. Контроль за питьевой водой, используемая для организации питьевого режима; 3. Контроль за проведением текущих и генеральных уборок пищеблока; 4.
6	Медицинская сестра	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: журнал бракеража готовой продукции; гигиенический журнал; журнал бракеража скоропортящихся продуктов; накопительная ведомость; 2. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.

2.Общая организация системы производственного контроля

1. Производственный контроль соблюдения санитарного законодательства организуется с целью обеспечения оптимальных условий для образовательного процесса с позиций сохранения и укрепления здоровья воспитанников.

2. Задачами производственного контроля соблюдения санитарного законодательства являются:

- предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди воспитанников;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности деятельности;
- предотвращение санитарных правонарушений, административных санкций и других видов ответственности за нарушение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3. Производственный контроль осуществляется по количественным, качественным, структурным, пространственным и временным характеристикам состояния и поведения объектов контроля с использованием следующих методов:

- визуальный контроль;
- осуществление (организация) лабораторных и инструментальных исследований, испытаний;
- документальный контроль наличия документов, предусмотренных законодательством;
- аттестация персонала на предмет необходимых знаний и навыков.

4. Объектами производственного контроля являются:

- состояние здоровья воспитанников, организация медицинского обслуживания детей;
- образовательный процесс, технологии, методики и образовательные программы; режим дня, расписание занятий;
- рацион питания, условия и организация питания воспитанников;
- питьевой режим, питьевая вода, используемая для организации питьевого режима;
- персонал (в то числе его состояние здоровья), рабочие места работников пищеблока;
- санитарно-технические системы здания, микроклимат, освещенность в помещениях с пребыванием детей;
- проведение ремонтных и строительных работ, используемые строительные и отделочные материалы;
- оборудование, оснащение, инвентарь;
- здание и территория детского сада;
- санитарно-противоэпидемические, профилактические мероприятия.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации в соответствии с установленными требованиями

№ п/п	Профессия	Количество во человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместители заведующего	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Контрактный управляющий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели, в том числе и старший	42	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный работник	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-организатор	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 №892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»»;
- Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 № 291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;
- Приказ министерства здравоохранения РФ «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры работников» от 28.01.2021 № 29Н;
- Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014 N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
- Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ».
- Приказ от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (с изменениями и дополнениями).
- Приказ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ» (с изменениями на 05.06.2017).
- Приказ от 12.07.1989 № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».
- Приказ от 30.08.1991 № 245 «О нормативах потребления этилового спирта для учреждений здравоохранения, образования и социального обеспечения»

Санитарные правила и нормы:

- Санитарными правилами от 10.07.2001 № 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27.03.2007);
- Постановления главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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) от 30.06.2020 № 16;
- «СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28»;
- «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32»;
- Постановления главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

10	Помощник воспитателя	20	1 раз в год	1 раз в год
11	Работники пищеблока	9	1 раз в год	1 раз в год
12	Обслуживающий персонал	21	1 раз в год	1 раз в 2 года

4.Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний

Наименование процедуры	Количество в год	Сроки проведения
Лабораторные исследования воды (ГВС и ХВС)		
Исследование питьевой воды (ГВС и ХВС)	2	В соотв. с контрактом
Краткий химический анализ холодной воды	2	В соотв. с контрактом
Отбор проб воды	2	В соотв. с контрактом
Лабораторные исследования образовательного процесса		
Параметры микроклимата в группах	1	В соотв. с контрактом
Измерение уровня искусственной освещенности в группах	1	В соотв. с контрактом
Оценка на соответствие требованиям санитарных правил мебели	1	В соотв. с контрактом
Выполнение измерений	1	В соотв. с контрактом
Лабораторные исследования в бассейне		
Исследование воды в бассейне на паразитологические показатели	4	1 раз в квартал
Исследование воды из чаши бассейна на содержание хлороформа	8	В течении месяца
Микробиологическое исследование воды из чаши бассейна	16	2 раза в месяц
Замеры параметров микроклимата	1	В течении месяца
Замеры искусственной освещенности	1	В течении месяца
Проверка эффективности работы приточно-вытяжной вентиляции	12	В течении месяца
Смывы на БГКП и яйца гельминтов	4	1 раз в квартал
Измерение постоянного шума в 1 точке	1	В соотв. с контрактом
Исследование воды в бассейне на паразитологические показатели	4	1 раз в квартал
Лабораторные исследования почвы (песка)		
Бактериологическое исследование почвы	1	II квартал
Отбор проб почвы	1	II квартал
Лабораторные исследования пищевой продукции		
Подсчет энергетической ценности (теория)	2	В соотв. с контрактом

Определение энергетической ценности (по факту)	2	В соотв. с контрактом
определение достаточности термической обработки	2	В соотв. с контрактом
определение КМАФАнМ	2	В соотв. с контрактом
определение БГКП	2	В соотв. с контрактом
определение <i>Stafilococcus aureus</i>	2	В соотв. с контрактом
определение бактерий	2	В соотв. с контрактом
определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	2	В соотв. с контрактом
Отбор проб пищевых продуктов	2	В соотв. с контрактом
Смывы с поверхности		
смывы на сальмонеллы	2	В соотв. с контрактом
Исследование смывов с поверхности на яйца гельминтов	2	В соотв. с контрактом
Взятие смывов с объектов внешней среды	2	В соотв. с контрактом
Лабораторные исследования сырой продукции (мясо)		
определение КМАФАнМ	1	В соотв. с контрактом
Отбор проб пищевых продуктов	1	В соотв. с контрактом
Лабораторные исследования (поступаемых продуктов на выбор)		
определение КМАФАнМ	1	В соотв. с контрактом
Отбор проб пищевых продуктов	1	В соотв. с контрактом
Лабораторные исследования сырой продукции (птица)		
определение КМАФАнМ	1	В соотв. с контрактом
Отбор проб пищевых продуктов	1	В соотв. с контрактом
Лабораторные исследования сырой продукции (рыба)		
определение КМАФАнМ	1	В соотв. с контрактом
Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	1	В соотв. с контрактом
Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	1	В соотв. с контрактом
молочные продукты определение дрожжей и плесени	1	В соотв. с контрактом
Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	1	В соотв. с контрактом

Лабораторный контроль за качеством воды в чаше бассейна включает исследования по определению следующих показателей:

- а) органолептические (мутность, цветность, запах) - 2 раз в сутки в 1 и 2 половины дня;
- б) остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор), а также температура воды и воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа;
- в) основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) 2 раза в месяц;
- г) паразитологические - 1 раз в квартал;
- д) содержание хлороформа (при хлорировании) - 1 раз в месяц.

Отбор проб воды на анализ производится не менее чем в 2-х точках: поверхностный слой толщиной 0,5 - 1,0 см и на глубине 25 - 30 см от поверхности зеркала воды.

Лабораторный контроль воды по этапам водоподготовки проводится с отбором проб воды:

- поступающей (водопроводной) - в бассейнах рециркуляционного и проточного типов, а также с периодической сменой воды;
- до и после фильтров - в бассейнах рециркуляционного типа;
- после обеззараживания перед подачей воды в чашу.

Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности проводится в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил (СП 2.1.3678-20, СанПиН 2.1.3684-21) и включает проведение исследований со следующей кратностью:

- параметры микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн) - 1 раза в год;
- освещенность - 1 раз в год.

При наличии жалоб от посетителей на микроклиматические условия проводятся исследования воздушной среды в зоне дыхания пловцов на содержание свободного хлора, а также замеры в залах уровней техногенного шума от эксплуатируемого оборудования на соответствие гигиеническим нормативам.

Для оценки эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений и инвентаря необходимо не менее 1 раза в квартал проведение бактериологического и паразитологического анализов смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов.

Смывы берутся с поручней ванны бассейна, скамеек в раздевальнях, пола в душевой, ручек двери из раздевальни в душевую, детских игрушек (мячей, кругов и т.д.), предметов спортивного инвентаря.

При получении неудовлетворительных результатов исследований необходимо проведение генеральной уборки и дезинфекции помещений и инвентаря с последующим повторным взятием смывов на анализ.

Эффективность работы приточно-вытяжной вентиляции подлежит систематическому контролю специализированной организацией (ежемесячно)

Вода водопроводная в помещении бассейна

1	Лабораторные исследования воды (ОКБ, ТКБ, ОМЧ)	1 раз в год
2	Краткий химический анализ холодной воды	1 раз в год
3	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований по микробиологическим показателям	1 раз в год

4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований по химическим показателям	1 раз в год
---	---	-------------

5. Состав программы производственного контроля

1. Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ:
 - территория участка;
 - здание, внутренняя отделка помещений;
 - оборудование помещений;
 - естественное освещение;
 - искусственное освещение;
 - отопление и вентиляция;
 - водоснабжение и канализация;
 - проведение ремонтных работ;
 - контроль за заключением договоров на проведение запланированных лабораторно-инструментальных исследований с аккредитованными организациями.

2. Производственный контроль за организацией образовательного процесса:
 - режим дня и занятий;
 - образовательные программы;
 - физическое развитие и оздоровление.

3. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования:
 - санитарное содержание территории;
 - санитарное содержание помещений и оборудования;
 - наличие необходимого количества и правильность использования дезсредств;
 - проведение дезинсекции и дератизации;
 - проведение лабораторно-инструментального контроля аккредитованными организациями по договору.

4. Производственный контроль за состоянием производственной и окружающей среды:
 - вредные вещества в воздухе рабочей зоны пищеблока;
 - естественное и искусственное освещение производственных помещений пищеблока;
 - шум и вибрация на рабочих местах производственных помещений пищеблока;
 - рабочие места, оборудованы;
 - сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов.

5. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением персонала:
 - состояние здоровья персонала;
 - гигиенические навыки персонала;
 - санитарная спецодежда, средства личной гигиены.

6. Производственный контроль за состоянием здоровья детей и медицинским обслуживанием:
 - состояние здоровья, физическое и нервно-психическое развитие детей;
 - медицинское обеспечение;

7. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением

принципов ХАССП:

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции;
- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за приемом пищи детьми.
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов.

1. Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ				
Объекты контроля и их контролируемые Параметры (показатели)	Точки контроля (в т.ч. ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)
Территория участка				
Ограждение	Наличие и исправность ограждения	1 раз в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Озеленение	Контроль	1 раз в год	Визуальный контроль -	Заместитель

	состояния и площади зеленых насаждений		на соответствие требованиям СанПиН	заведующего по АХР
Наружное электрическое освещение	Исправность наружного освещения	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Зона игровой территории Игровые площадки	Состояние и санитарное содержание твердого и травяного покрытия	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
	Использование песка, безопасного для здоровья детей, смена песка	1 раз в год в теплое время года	В соответствии с СанПиН проводится исследование степени биологического загрязнения песка на соответствие требованиям, Документальный контроль наличия санитарно-эпидемиологического заключения на песок	Заместитель заведующего по АХР
	Исправность и санитарное содержание теневых навесов	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
	Исправность и состояние игрового оборудования	1 раз в месяц и после ремонта, установки нового оборудования	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность оборудования	Заместитель заведующего по АХР, старший воспитатель
Физкультурная площадка	Состояние и санитарное содержание покрытия	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
	Исправность и состояние оборудования спортивного	1 раз в месяц и после ремонта, установки нового оборудования	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность оборудования	Заместитель заведующего по АХР, старший воспитатель
Хозяйственная зона	Санитарно-техническое состояние и содержание площадки для сбора мусора, исправность контейнеров,	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР

	наличие маркировки			
Здание, внутренняя отделка помещений				
Групповые ячейки, спортивный зал, музыкальный зал, медицинский блок	Санитарное состояние стен, потолков и полов	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заведующий хозяйством
	Исправность окон и форточек	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Туалетные, душевые, подсобные помещения	Санитарное состояние стен, полов и потолков	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Пищеблок	Санитарное состояние стен, полов и потолков	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Оборудование помещений				
Оборудование групповых помещений	Использование мебели и оборудования соответствующего гигиеническим требованиям	1 раз в год и при приобретении новой мебели	Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность мебели Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
	Исправность, наличие необходимого набора мебели в соответствии с числом детей, наличие маркировки	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Старший воспитатель
	Соответствие размеров столов и стульев росту детей, соблюдение правил расстановки мебели	1 раз в год и при приобретении нового оборудования	Измерение мебели, показателей ее правильной расстановки в соответствии с требованиями СанПиН	Старший воспитатель, медсестра
	Исправность физкультурного и игрового оборудования	1 раз в месяц и при приобретении нового оборудования	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Старший воспитатель
	Обеспечение детей необходимым	1 раз в неделю	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР

	количеством постельных принадлежностей, полотенцами,			
Оборудование туалетных комнат	Исправность и состояние оборудования.	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Музыкальный зал, кабинеты.	Наличие и исправность защитных устройств на светильниках и окнах	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
	Наличие необходимого оборудования и инвентаря, его техническая исправность и санитарное состояние	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Естественное освещение помещений с пребыванием детей				
Естественное освещение помещений с пребыванием детей	Обеспечение достаточного уровня естественного освещения	1 раз в 2 года	Инструментальный контроль показателей естественного освещения групповых, игровых, спален, спортивного зала (КЕО) на соответствия требованиям Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Искусственное освещение помещений с пребыванием детей				
Искусственное освещение помещений с пребыванием детей	Обеспечение достаточного, комфортного и равномерного искусственного освещения	1 раз в 2 года	Контроль уровня искусственной освещенности в основных помещениях (освещенность, показатель дискомфорта, коэффициент пульсации освещенности) на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Осветительное оборудование	Тип светильников, размещение Наличие в	1 раз в год и при проведении ремонта	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР

Водоснабжение и канализация				
Водоснабжение и канализация	Исправность и санитарное состояние сантехнического оборудования.	2 раза в год	Визуальный контроль	Заместитель заведующего по АХР
	Контроль температуры воды подаваемой к умывальникам и душам	2 раза в год	Инструментальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Проведение ремонтных работ				
Проведение ремонтных работ	Использование разрешенных санитарными правилами строительных и отделочных материалов	Во время проведения ремонтных работ	Контроль наличия санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии стройматериалов требованиям, предъявляемым к детским учреждениям	Заместитель заведующего по АХР
	Проветривание помещений после окончания ремонтных работ. Недопущение проведения ремонтных работ в присутствии детей	Во время проведения ремонтных работ	Визуальный контроль	Заместитель заведующего по АХР
Контроль за заключением договоров на проведение запланированных лабораторно-инструментальных исследований с аккредитованными организациями				
Контроль за заключением договоров на проведение запланированных лабораторно-инструментальных исследований с аккредитованными организациями		1 раз в год	Контроль своевременного заключения договоров и их соответствие нормативным документам	Заведующий Заместитель заведующего по АХР

2.Производственный контроль за организацией образовательного процесса				
Режим дня и непрерывной образовательной деятельности				
Режим дня и образовательной деятельности	Соответствие режима сна, бодрствования, образовательной деятельности, прогулок возрасту детей	Ежедневно	Визуальный и хронологический контроль на соответствие СанПиН	Старший воспитатель
Образовательные программы				
Основная образовательная программа дошкольного образования	Соответствие программ обучения возрастным и психофизиологическим возможностям детей	2 раза в год и при введении новых программ обучения	Контроль соответствия программ обучения санитарным правилам	Старший воспитатель
Адаптированная основная образовательная программа дошкольного образования	Количество, длительность и расписание образовательной нагрузки в соответствии с возрастом детей, соблюдение максимально допустимого количества образовательной деятельности в неделю	Воспитатели ежедневно; Ответственные лица – 2 раза в год	Визуальный и хронологический контроль, анализ расписания занятий на соответствие требованиям СанПин	Старший воспитатель
Физическое развитие и закаливание				
Физкультурные занятия	Длительность, частота и место проведения занятий. Соблюдение структуры физкультурного занятия	Ежедневно	Визуальный и хронологический контроль на соответствие СанПиН и расписанию	Старший воспитатель
	Наличие спортивной одежды, ее соответствие	Ежедневно	Визуальный контроль	Старший воспитатель
	Проведение закаливающих процедур в соответствии с планом оздоровительных мероприятий, с учетом возраста	Ежедневно	Визуальный контроль на соответствие с требованиями СанПиН	Старший воспитатель, медсестра

	и состояния здоровья детей.			
Эффективность физического воспитания и закаливания	Оценка эффективности занятий Динамика состояния здоровья детей, развития двигательных качеств и навыков	2 раз в год мониторинг	Оценка показателей мониторинга	Старший воспитатель, Медицинский работник ГБДОУ

5. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарное содержание территории

Санитарное содержание территории	Проведение ежедневной уборки территории.	1 раз в неделю	Визуальный контроль	Заместитель заведующего по АХР
Сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов	См. раздел 5. Производственный контроль за состоянием производственной и окружающей среды			

Санитарное содержание помещений и оборудования

Санитарное содержание помещений и оборудования	Наличие инструкций по правилам уборки помещений и оборудования, дезинфекции, доведение ее до сведения персонала	1 раз в месяц	Контроль наличия инструкции, аттестация персонала	Заместитель заведующего по АХР
	Проведение ежедневной влажной уборки всех помещений, мебели чистки ковров, соблюдение режима уборки в спальнях и групповых	Помощники воспитателя, уборщиц служебных помещений, кухонный рабочий ежедневно ответственное лицо 1 раз в неделю	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР, медсестра
	Проведение ежемесячной генеральной уборки с применением моющих и дезсредств	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР, медсестра

	Чистка осветительной арматуры и оконных стекол	2 раза в год	Визуальный контроль	Заместитель заведующего по АХР
	Очистка шахт вытяжной вентиляции	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
	Ежедневная обработка и дезинфекция сантехнического оборудования	Ежедневно	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР, медсестра
Санитарное содержание игрушек	Соблюдение правил мытья и обработки игрушек	Ежедневно	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН, а также инструкции завода изготовителя	Старший воспитатель
Санитарное содержание постельного белья и постельных принадлежностей ей	Контроль своевременной смены постельного белья	1 раз в неделю	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Медсестра
	Соблюдение необходимых условий хранения чистого и грязного белья	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР, медсестра
	Соблюдение правил содержания и обработки постельных принадлежностей (матрасы, подушки, одеяла)	1 раз в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР, медсестра
Санитарное содержание помещения и оборудования пищеблока	См раздел 4. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции			
Уборочный инвентарь	Наличие и исправность уборочного инвентаря. Соблюдение правил обработки и обеззараживания уборочного инвентаря, его маркировки и правил хранения	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР, медсестра

Наличие необходимого количества и правильность использования дезсредств				
Наличие необходимого количества и правильность использования дезсредств	Учет расходов на дезсредства. Определение годовой потребности в дезсредствах	1 раз в месяц	Расчет годовой потребности в дезсредствах и документальный контроль их расхода в соответствии с нормами потребления	Медсестра, журнал списания
Использование дезсредств, разрешенных для применения в детских учреждениях	Применение перечня дезсредств, согласованного с органами Роспотребнадзора	1 раз в месяц и при закупке	Визуальный и документальный контроль использования разрешенных дезсредств СанПиН	Медсестра, заведующий
	Соблюдение условий хранения, наличие мерной тары для моющих и дезсредств.	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР, медсестра
Проведение дезинсекции и дератизации				
Проведение дезинсекции и дератизации	Заключение договора с аккредитованной организацией на проведение дезинсекции и дератизации	1 раз в год	Контроль своевременного заключения договора и его соответствия нормативным документам	Заведующий
	Контрольные обследования с целью своевременной регистрации фактов наличия членистоногих и грызунов, установления их численности и степени заселенности ими помещений	2 раза в месяц	Визуальный контроль в соответствии с требованиями СанПиН	Заместитель заведующего по АХР, медсестра
	Проведение дезинсекции и дератизации в отсутствие детей и персонала, после окончания работы учреждения.	При проведении дезинсекции и дератизации	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
	Мероприятия, препятствующие проникновению, обитанию,	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР, медсестра

	одном помещении одного типа светильников			
	Исправность светильников Исправность и размещение штепсельных розеток и выключателей	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
	Санитарное состояние осветительной арматуры и светильников	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Отопление и вентиляция				
Отопление	Исправность отопительной системы Контроль температуры нагревательных приборов	1 раз в год 1 раз в день в отопительный сезон	Сдача отопительной системы к учебному году.	Заместитель заведующего по АХР, педагоги, обслуживающая организация
	Наличие и исправность ограждений отопительных приборов и термометров в основных помещениях	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
Система вентиляции	Техническая исправность и эффективность работы местной и общей вентиляции	1 раз в месяц	Инструментальная проверка работы системы вентиляции	Заместитель заведующего по АХР
	Соответствие одежды детей в температуре воздуха в помещениях Соблюдение режима проветривания помещений	Воспитатель ежедневно Ответственное лицо 1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Педагоги, медсестра

	организацией		и аттестации в соответствии с требованиями Приказа Министерства России № 29н от 28.01.2021	
--	--------------	--	--	--

Санитарная спецодежда, средства личной гигиены

Санитарная спецодежда, средства личной гигиены	Наличие достаточного количества и санитарное состояние необходимой спец одежды, средств личной гигиены.	1 раз в месяц	Визуальный контроль	Заместитель заведующего по АХР
--	---	---------------	---------------------	--------------------------------

6. Производственный контроль за состоянием здоровья детей и медицинским обслуживанием

Состояние здоровья, физическое и нервно-психическое развитие детей

Состояние здоровья, физическое и нервно-психическое развитие детей	Проведение профилактических медицинских осмотров детей в соответствии с действующими нормативными документами, оценка состояния здоровья, физического и нервно-психического развития	1 раз в год и при поступлении в Учреждение	Документальный контроль медицинской карты ребенка. Контроль полноты охвата детей проф. осмотрами.	Медицинская сестра, медицинская карта ребенка
	Оценка физического развития детей (оценка антропометрических показателей и уровня физической подготовленности) и распределение детей по группам здоровья, группам физического развития на основании результатов медицинских осмотров и оценки физического развития	2 раза в год	Визуальный контроль на выполнение требований СанПиН	Медицинская сестра, медицинская карта ребенка
	Проведение диагностики функциональной готовности детей к обучению в школе	1 раз в год, в начале нового учебного года	Документальный контроль медицинской карты ребенка	Медицинская сестра, медицинская карта ребенка

	размножению и расселению синантропных членистоногих.			
--	--	--	--	--

4. Производственный контроль за состоянием производственной и окружающей среды

Утилизация люминесцентных ламп

Утилизация люминесцентных ламп	Контроль своевременного вывоза и утилизации люминесцентных ламп	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям и документальный контроль выполнения договора	Заместитель заведующего по АХР
--------------------------------	---	---------------	---	--------------------------------

Сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов

Сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов	Заключение договора на вывоз ТБО и пищевых отходов с аккредитованной организацией	1 раз в год	Контроль своевременности заключения договора и его соответствие нормативной документации	Заместитель заведующего по АХР, Контрактный управляющий
	Маркировка и исправность контейнеров для сбора ТБО и пищевых отходов	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям	Заместитель заведующего по АХР, Дворник
	Контроль своевременного вывоза ТБО, пищевых отходов, дезинфекции мусоросборников	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие требованиям и документальный контроль выполнения договора	Заместитель заведующего по АХР, Дворник

5. Производственный контроль за состоянием здоровья, соблюдением личной гигиены и обучением персонала

Состояние здоровья персонала

Состояние здоровья персонала	Предварительные и периодические медицинские осмотры и обследования в соответствии с действующими нормативными документами	1 раз в год и при приеме на работу	Документальный контроль наличия отметок в личной медицинской книжке о прохождении медосмотров	Заведующий
------------------------------	---	------------------------------------	---	------------

Гигиенические навыки персонала

Гигиенические навыки персонала	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация персонала аккредитованной	1 раз в 2 года и при приеме на работу	Документальный контроль наличия отметок в личной медицинской книжке о прохождении обучения	Заведующий
--------------------------------	--	---------------------------------------	--	------------

	(подготовительная группа)			
Медицинское обеспечение				
Медицинское обслуживание детей	Заключение договора с поликлиникой о медицинском обслуживании детей		Контроль своевременного заключения договора и его соответствие нормативной документации	Заведующий, медицинская сестра
Медицинский блок, оснащение и оборудование	Наличие необходимого оборудования и инструментария, его санитарно-техническое состояние	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Заместитель заведующего по АХР, медицинская сестра
	Проведение уборки и санитарной обработки помещений медицинского блока	Ежедневно	Визуальный контроль выполнения требований действующих нормативов	Медицинская сестра
Лечебно-профилактические мероприятия				
Оздоровление детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья.	Составление и выполнение комплексного плана оздоровительных мероприятий, направленных на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей.	1 раз в месяц	Визуальный контроль выполнения и документальный контроль медицинской карты ребенка	Старший воспитатель, Медицинская сестра
Профилактика инфекционных заболеваний среди воспитанников	Выявление и недопущение больных детей к посещению детского сада при утреннем приеме	Ежедневно	Проводится опрос родителей о состоянии здоровья, осмотр медсестрой по показаниям СанПиН	Медицинская сестра, журнал инфекционные заболевания
	Допущение детей к посещению ГБДОУ после перенесенного заболевания только при наличии справки от лечащего врача	Ежедневно	Документальный контроль наличия справки от лечащего врача в соответствии с требованием СанПиН	Медицинская сестра
Профилактика контагиозных гельминтов	Одновременное обследование всех детей и персонала на энтеробиоз и	1 раз в год по плану	Контроль полноты охвата обследованием, визуальный и	Медицинская сестра, медицинская карта ребенка

	гильменолепидоз, проведение при неблагоприятной ситуации необходимых мероприятий по оздоровлению детей и персонала.		документальный контроль выполнения требований СанПиН	
Профилактика педикулеза	Еженедельный осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	Визуальный и документальный контроль выполнения требований СанПиН	Медицинская сестра, ДП-3
Вакцинация	Проведение проф. прививок в соответствие с требованиями национального календаря прививок. Использование разрешенных препаратов, соблюдение правил применения и хранения вакцинных препаратов.	В соответствии с графиком проведения прививок и планом вакцинации	Визуальный и документальный контроль соблюдения правил вакцинации и выполнения национального календаря прививок.	Медицинская сестра, Врач медицинская карта ребенка

7. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	<i>Один раз в год</i> (при необходимости перед подготовкой документации по закупке продовольствия на следующий год)	Заведующий
2	Профилактика дефицита йода	<i>Ежедневный контроль</i> за использованием в пище йодированной поваренной соли	Медицинская сестра (специалист здравоохранения)
3	Использование витаминизированных продуктов	<i>Ежедневный контроль</i> за включением в рацион витаминизированных продуктов	Медицинская сестра (специалист здравоохранения)
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<i>Ежедневный контроль</i> за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Кладовщик

5	Бракераж готовой продукции	<i>Ежедневный контроль</i> за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Бракеражная комиссия
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	<i>Ежедневно</i>	Медицинская сестра (специалист здравоохранения)
7	Отбор и хранение суточной пробы	<i>Ежедневный контроль</i> за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Медицинская сестра (специалист здравоохранения) Повар детского питания/шеф-повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Кладовщик
9	Работа в автоматизированной информационной системе «Меркурий»	<i>Ежедневное</i> гашение ветеринарных сертификатов на поставляемую продукцию	Кладовщик
10	Контроль за состоянием здоровья сотрудников	Контроль за заполнением гигиенического журнала	Медицинская сестра (специалист здравоохранения)
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий (в соответствии с ККТ по плану ХАССП)	Органолептическая оценка готовых блюд	Бракеражная комиссия
2	Исследование на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (<i>по эпидситуации</i>)	Медицинская сестра (специалист здравоохранения)
3	Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (<i>по эпидситуации</i>)	Медицинская сестра (специалист здравоохранения)
4	Исследования на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (<i>по эпидситуации</i>)	Медицинская сестра (специалист здравоохранения)

			ия)
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	Заместитель заведующего по АХР
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Утвержденные Графики проведения ежедневных уборок 	Заместитель заведующего по АХР
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХР

Профилактика новой коронавирусной инфекции			
1	Выполнение Стандарта Безопасности	Бесконтактная термометрия работников Бесконтактная термометрия воспитанников	Работники ЧОП Медицинская сестра (специалист здравоохранения) Работники Учреждения, Контролирующие организации
2	Уборка помещений	С применением моющих и дезинфицирующих средств (перед началом функционирования ОУ и по мере загрязнения) Очистка вентиляционных решеток (перед началом функционирования ОУ и по мере загрязнения)	Помощники воспитателей
3	Текущая дезинфекция	Каждые 2 часа: обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблока, мебели, санузлов, вентиля кранов, спуска бачков унитазов	Помощники воспитателей, уборщик служебных помещений
4	Влажная уборка с применением дезинфицирующих средств музыкально-физкультурного зала	После каждого посещения	Старший воспитатель Уборщики служебных помещений
5	Гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков	На входе в ОУ, помещения групповой, санитарные узлы и туалетные комнаты	Работники ОУ

6	Влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей	Ежедневно	Помощники воспитателей, уборщик служебных помещений
7	Генеральная уборка	1 раз в неделю	Помощник воспитателя Кухонный рабочий Уборщик служебных помещений
8	Мытье посуды	Ручным способом с применением дезинфицирующих средств и в соответствии с инструкцией по применению	Помощник воспитателя Мойщик посуды
9	Закупка, учёт и выдача мыла и кожных антисептиков для обработки рук	По мере необходимости	Заместитель заведующего по закупкам, заведующий хозяйством
10	Обеззараживание воздуха	Ежедневно и регулярно	Помощник воспитателя Кухонный рабочий Уборщик служебных помещений
11	Проветривание помещений	Составление графика Выполнение графика проветривания	Старший воспитатель Помощник воспитателя Специалисты
12	Масочный режим	Постоянно при необходимости (в соответствии с законодательством), на период действия ограничительных мер	Все работники ОУ
Организация образовательной деятельности в период действия ограничений по новой коронавирусной инфекции			
1	Организация раздельного входа и выхода из ОУ	На период действия ограничительных мер	Заведующий хозяйством
2	Запрет на проведение массовых мероприятий с участием нескольких групп	На период действия ограничительных мер	Старший воспитатель
3	Проведение всех видов образовательной деятельности в помещениях групповой ячейки и (или) на открытом воздухе	На период действия ограничительных мер	Воспитатели, специалисты
4	Обработка игрушек и дидактических пособий	Ежедневно на ограничительных мер период действия	Воспитатели Специалисты

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

№	Наименование мероприятия	периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, помещений и территории, правильность их использования	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции: документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно

7.Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием начальника Отдела образования администрации Красносельского района, а также соответствующие службы.

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

Выполнение принципов ХАССП

- Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- Качество выпускаемой пищевой продукции.
- 1.1. 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.
- 1.2. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.
- 1.3. Координатор выполняет следующие функции:
 - формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координирует работу группы;
 - обеспечивает выполнение согласованного плана;

- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

1.4. В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

1.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

1.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции ;
- приказ о создании и составе группы ХАССП
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

9. 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
Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока	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	Шеф-повар/повар детского питания
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников и гигиенического обучения	По факту	Заведующий Делопроизводитель Секретарь
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХР, Работник КОРЗ
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХР, работник КОРЗ
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

Приложение 1

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах С
		Месяц/дни

Приложение 2

Журнал осмотра транспортного средства при приемке

Дата проверки	Номер машины	Наличие медицинской книжки у водителя	Вид продукции	Температура в кузове	Чистота	Подпись ответственного сотрудника

Приложение 3

Журнал учета и утилизации пищевых отходов

№п/п	Дата	Количество пищевых отходов (литров)	Наименование средства дезинфекции	Время вывоза для уничтожения	Подпись ответственного лица	Верификация (контроль записей)

Приложение 4

Журнал учета температуры и относительной влажности воздуха в помещении

Наименование помещения	Дата замера	Температура	Влажность воздуха

Приложение 5

Гигиенический журнал работников пищеблока
(журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока)

N п/п	Дата	ФИО работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инф.заб. у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний ВДП и гнойничковых заб.-ий кожи рук и открытых поверхностей кожи	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись медицинского работника
1.							
2.							
3.							

Приложение 6

**ЖУРНАЛ Смены кипяченой воды
(контроля питьевого режима)**

Начат « » 20 г.

Окончен « » 20 г.

Дата	Время смены воды		Подпись

Приложение 7

Журнал аварийных ситуаций

Дата /время	Наименование и краткая характеристика аварийной ситуации	Мероприятия, проведенные для предотвращения и ликвидации последствий аварийной ситуации	Подписи ответственных лиц

Приложение 8

**Гигиенический журнал
(учета результатов медицинских осмотров работников,
в т.ч. связанных с раздачей пищи)**

Дата	№ группы	Ф.И.О. работника	Должность	Одпись сотрудника об отсутствии признаков инф. заболеваний у сотрудника и члена семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника

Приложение 9

Журнал регистрации результатов производственного контроля

Объекты контроля	Дата проведения контроля	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, ФИО проверяющего	Срок устранения нарушений	Должность, ФИО ответственного за устранение нарушений	Отметка об устранении нарушения (дата, подпись ответственного)

Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля

Начат « ____ » _____ 20__ г.

Окончен « ____ » _____ 20__

Дата	Помещение, подразделение, объект контроля	Сведения о санитарно-техническом состоянии и санитарном содержании, характер выявленных нарушений (с указанием наименования, разделов и пунктов соответствующих нормативных, технических, распорядительных и иных документов)	Общая оценка в баллах		Подпись лица, проводившего контроль	Необходимые мероприятия	Отметка о выполнении
			Санитарно-технического состояния	Санитарного содержания			

Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования

Начат « ____ » _____ 20__ г.

Окончен « ____ » _____ 20__

Дата профилактического осмотра	Перечень осмотренного оборудования	Результаты профилактического осмотра	Отметка об устранении выявленных дефектов	Подписи ответственных лиц

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

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 маркированному 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

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал бракеража готовой пищевой (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	Подпись членов бракеражной комиссии лица	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции или основания для снижения оценки (ГОСТ 31986-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»)

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой (кулинарной) 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 и 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 учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятие после контроля проб
-------	------------------	---	---	--------------------	---------------------------------

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организации	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и/или проведённые мероприятия	Личная подпись ответственного лица
--	--	------------------------------------

***Примечание:** отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	0 – 3 мес.	4 – 6 мес.	7 - 12мес.	1 - 2г.	2 - 3 г.	3 –7 лет
Энергия (ккал)	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
<*> в т.ч. животный (%)				70	65	60
<***> г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5 <*>	6 <*>	5,5 <*>	40	47	60
Углеводы, г	13 <*>	13 <*>	13 <*>	174	203	261

Примечание:

<*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<***> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд

с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

Для детей дневным пребыванием 8-10 часов	Для детей дневным пребыванием 12 часов
завтрак (20 - 25%)	завтрак (20 - 25%)
2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)
обед (30 - 35%)	обед (30 - 35%)
полдник (10 - 15%)	уплотненный полдник (30 -35%)

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из

мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд.

7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углевода (в соответствии с СанПиН).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

10. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

11. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов		Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу
дата	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП	
	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)	
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов	
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)	
	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока	
	Журнал здоровья персонала	
	Журнал учета температуры в холодильниках Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.	
	Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам(вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	
	Личные медицинские книжки каждого работника	
		п.р

План работы группы ХАССП

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Проверка санитарного состояния пищеблока, кладовых, технологического оборудования	Август - Сентябрь	Координатор, Члены рабочей группы
2.	Проверка условий хранения продуктов питания в кладовых. Проверка ведения журнала «Бракераж поступающей продукции»	Октябрь	Координатор, Члены рабочей группы
3.	Проверка и анализ результатов соответствия маркировки посуды и тары на пищеблоке	Ноябрь	Координатор, Члены рабочей группы
4.	Соблюдение правил обработки, технологии приготовления, сроков реализации свежих овощей и фруктов	Декабрь	Координатор, Члены рабочей группы
5.	Проверка транспортировки продуктов питания, ведения журнала	Январь	Координатор, Члены рабочей группы, кладовщик
6.	Проверка ведения журнала «Бракераж готовой продукции»	Февраль	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
7.	Контроль сроков реализации готовой продукции	Март	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
8.	Проверка технологии приготовления пищи для воспитанников младшего возраста.	Апрель	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
9.	Контроль отбора и хранения суточных проб	Май	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
10.	Организация работы при механической и кулинарной обработке мяса и рыбы	Июнь	Координатор, Члены рабочей группы
11.	Проверка закладки продуктов	Июль	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
12.	Проверка соблюдения кулинарной обработки свежих овощей и фруктов, употребляемых воспитанниками	Август	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра