

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
города Новосибирска  
«Детский сад № 430 «Сказка»  
(МКДОУ д/с № 430)

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заведующий МКДОУ д/с №430  
Е. Л. Пяткова  
« 03 » *сентября* 2022г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
с применением принципов ХАССП  
муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения  
города Новосибирска  
«Детский сад № 430 «Сказка»**

Новосибирск, 2022

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**Целью программы** является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

**Задачи производственного контроля:**

- 1.Соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- 2..Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- 3.Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- 4.Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- 5.Контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- 6.Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- 7.Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы города Новосибирска об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

**В программу включены:**

- 1.Перечень официально изданных санитарных правил;
- 2.Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в МДОУ;
- 3.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- 4.Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МДОУ, график лабораторного контроля;
- 5.Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Данная программа разработана для МКДОУ д/с № 430 со штатной численностью персонала 87,16 единиц.

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесения изменений).

Изменения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности МКДОУ или других существенных изменениях деятельности МКДОУ.

## **Паспорт юридического лица**

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 430 «Сказка» является детским садом, созданным для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охрану и укрепление их физического и психического здоровья, развитие индивидуальных способностей.

Краткое наименование: МКДОУ д/с № 430.

Осуществляемые виды деятельности: реализация образовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является департамент образования мэрии города Новосибирска

Юридический и почтовый адрес учреждения:

630110, город Новосибирск, ул. Учительская, 22/2

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Управлением 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 ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

### **1.Перечень официально изданных санитарных правил, методов контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

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 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;

Федеральный закон РФ от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

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»;

### **Санитарные правила и нормы:**

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой корона вирусной инфекции (COVID-19)»;

СП 3.1.3597-20 от 22.05.2020 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

СанПиН 32.3215-14 от 22.08.2014 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

СП 3.1.2825-10 от 30.12.2010 «Профилактика вирусного гепатита А»;

СП 3.1.7.2616-10 от 26.04.2010 «Профилактика сальмонеллёза»;

СП 3.5.3.3223-14 от 22.09.2014 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

СанПиН 3.5.2.3472-17 от 07.06.2017 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

СП 3.1.2.3117-13 от 18.11.2013 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

СП 3.1.958-00 от 01.02.2000 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

СП 3.1.1.2341-08 от 28.02.2008 «Профилактика вирусного гепатита В»;

СП 3.3.2367-08 от 04.06.2008 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;

СП 3.3.2342-08 от 03.03.2008 «Обеспечение безопасности иммунизации»;

СП 3.1.2.3162-14 от 17.03.2014 «Профилактика коклюша»;

СП 3.1.2950-11 от 27.07.2011 «Профилактика энтеровирусной инфекции»;

СП 3.1.2951-11 от 27.07.2011 «Профилактика полиомиелита»;

СП 3.1.295-11 от 28.07.2011 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;

СП 3.1.3542-18 от 20.12.2018 «Профилактика менингококковой инфекции»;

СП 3.2.3110-13 от 22.10.2013 «Профилактика энтеробиоза»;

СП 3.1.1.3108-13 от 09.10.2013 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

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

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;

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»;

СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

СП 1.2.3685-21 от 01.03.2021 «Нормативы качества и безопасности воды»;

ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016 «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.

Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения»

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»,

Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

## 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ:

- заведующий ДОУ
- старший воспитатель
- медицинская сестра (по согласованию)
- зам. зав. по АХЧ
- шеф-повар
- главный бухгалтер, бухгалтер, контрактный управляющий
- кладовщик

ФИО	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Е.Л. Пяткова	Заведующий	Производственный контроль в целом по ДОУ. /Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. Организация лабораторных исследований./
И.А. Лукина	Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Организация медицинских осмотров работников.</li><li>• Ведение учета и отчетности в связи с осуществлением производственного контроля.</li><li>• Ведение журнала аварийных ситуаций.</li><li>• Контроль за состоянием:<ul style="list-style-type: none"><li>- освещенности;</li><li>- систем теплоснабжения;</li><li>- систем водоснабжения;</li><li>- систем канализации.</li></ul></li></ul>
Е.В. Дацко	Шеф-повар	<ul style="list-style-type: none"><li>• Контроль организации питания воспитанников в группах.</li><li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:<ul style="list-style-type: none"><li>- журнал бракеража готовой продукции;</li><li>- гигиенический журнал;</li><li>- отбор и хранение суточных проб готовых блюд;</li><li>- контроль за исполнением требований СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020</li><li>- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;</li></ul></li><li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений</li></ul>

Л.Л. Хомутникова	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками.</li> <li>• Ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;</li> <li>- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.</li> </ul> </li> </ul>
Н.А. Коновалова	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль обеспечения условий образовательной деятельности</li> </ul>
	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за организацией питания воспитанников.</li> <li>• Контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников.</li> </ul>

**3. В ходе производственного контроля в отношении ряда факторов среды обитания детей необходима организация лабораторных исследований и испытаний:**

Объект контроля	Показатели контроля	Форма проведения контроля	Основание контроля, кратность контроля	Ответственный исполнитель
<b>1. Требования к зданию, освещению</b>				
1.1. Воздушно-тепловой режим	обеспечение нормального температурного режима; проветривание помещений	Самоконтроль	Постоянно	Зам зав по АХЧ
	- соответствие параметров микроклимата: - температура воздуха; - кратность обмена воздуха; - относительная влажность воздуха.	Измерение параметров микроклимата	1 раз в год СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548-96	«Центр гигиены и эпидемиологии»
1.2. Контроль за искусственным освещением	- исправность источников искусственного освещения (п. 10.13 СанПиН 2.4.1.3049-13)	Самоконтроль	Постоянно	Зам. зав. по АХЧ
	- Измерение освещенности, уровни света, коэффициент пульсации	Проведение замеров освещенности	1 раз в год СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.12780 3, МУК 4.3.2812	«Центр гигиены и эпидемиологии»

			-10.4.3	
1.3. Контроль за естественным освещением	-чистота оконных стекол	Самоконтроль	2 раза в год	Зам. зав.по АХЧ
1.4.Лабораторные и бактериологические исследования	-смывы на санитарно-показательные группы, микроорганизмов БГКП (бактерии группы кишечной палочки Staphylococcus aureus), результаты исследования медицинского материала и инструментария на стерильность, воздуха закрытых помещений на микробиологические показатели и т.д.	Лабораторные исследования	1 раз в год	«Центр гигиены и эпидемиологии»
<b>2. Требования к оборудованию</b>				
2.1.Мебель детская дошкольная (материал, окраска, маркировка, расстановка)	- соответствие росту и возрасту детей	Самоконтроль	Постоянно	Зам. зав.по АХЧ
2.2.Технические средства обучения	-условия применения, длительность и частота применения	Самоконтроль	По мере применения	ст. воспитатель
<b>3. Требования к участку</b>				
3.1.Санитарно-микробиологические исследования песка на содержание гельминтов	- смена песка в песочницах	Самоконтроль	1 раз в год (весной)	Зам. зав. по АХР
	-исследования песка на содержание гельминтов, санитарно-химические исследования	Лабораторные исследования	1 раз в год СанПиН 3.2.3215-14	«Центр гигиены и эпидемиологии»
<b>4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий</b>				
4.1.Качество питьевой воды	Микробиологические исследования (СанПиН 2.1.4.1074-01)	Лабораторные исследования	Вода из водопроводной системы - 2 раза в год Бутилированная вода - по эпид. показаниям	«Центр гигиены и эпидемиологии»

4.2.Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	-содержание основных питательных веществ и калорийность суточного рациона; - содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах; -микробиологическое исследование проб готовых блюд.	Лабораторные исследования	1 раз в год Сан ПиН 2.3./2.4.3590-20	«Центр гигиены и эпидемиологии»
---	--	---------------------------	--	---------------------------------

### 5. Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний

5.1.Смывы на наличие кишечной палочки и яиц гельминтов (на пищеблоке с разделочных досок и столов, с дверных ручек, рук персонала, в группах: с посуды, столов, с игрушек, мебели, ковров и дорожек, в спальнях; постельное бельё, с пола, батарей, подоконников, штор, в туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков. Объединенная проба из трех точек от партии: овощи, зелень на пищеблоке, в овощехранилище	1. Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования).	Лабораторные исследования	Периодичность 1 раз в год Администрация,	«Центр гигиены и эпидемиологии»
	2. Смывы иерсинии		2 раза в год, СП 3.1.7.261510, МУ 3.1.1.243809	
5.2.Лабораторная диагностика и исследования на листериоз.	Профилактика листериоза. Исследование продовольственного сырья и продуктов животного происхождения на листериоз.	Лабораторные исследования	2 раз в год, 8 проб (мясо, сыр, творог, молоко)	«Центр гигиены и эпидемиологии»



5.3.Камерная обработка постельных принадлежностей	Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний		1 раз в год и по эпидпоказаниям	«Центр гигиены и эпидемиологии»
---	--	--	---------------------------------	---------------------------------

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

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный исполнитель
<b>1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по АХЧ
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХЧ
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХЧ
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХЧ
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХЧ
<b>2. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Кладовщик
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, шеф-повар

Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Шеф-повар
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба, соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар
	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар
<b>3. Контроль обеспечения условий образовательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год (сентябрь, май)	Старший воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
<b>4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник

Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
<b>5. Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние здоровья работников (выявление работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
<b>6. Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Заместитель заведующего по АХЧ
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в год	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХЧ
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заместитель заведующего по АХЧ

**3. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека**

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество (человек)	Класс опасности
Моющие синтетические и хлорсодержащие средства	младший воспитатель	12	3.1
	машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	3.1
	кухонный рабочий	1	3.1
	мойщик посуды	2	3.1

Тепловое излучение	шеф-повар	1	3.2
	повар	2	3.2

#### **4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации – все сотрудники ДООУ**

Основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СП 2.4.3648 -20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

#### **Здоровое питание.**

Здоровое питание - это питание, базируемое на принципах рационального и сбалансированного питания, отвечающее требованиям безопасности, создающее условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности настоящего и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества)
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров.
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима.
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов

#### **Разработка меню, его гигиеническая оценка и утверждение.**

Меню включает в себя следующие этапы: подготовительный, этап составления базовой структуры меню, этап построения меню, этап утверждения и согласования меню

**1. Подготовительный этап** – включает ревизию и оценку действующих нормативных актов, регламентирующих требования к питанию, определение перечня показателей, по которым в перспективе будет проводиться оценка меню; инвентаризация имеющихся технологических карт и составление рабочего набора карт – карты, которые могут быть использованы при разработке и дальнейшей реализации меню.

Определяется оптимальная кратность приемов пищи с учетом режима работы организации. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 4-х часов. Оптимальным для ребенка считается 5-6-ти разовое питание. Такая организация сохраняет нормальный обмен веществ. Сокращение количества приемов пищи приводит к замедлению обменных процессов, что существенно повышает риски избыточной массы тела и ожирения.

**2. Этап составления базовой структуры меню.** В меню не включаются запрещенные для детского питания блюда и продукты (прил.№6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также овощные блюда из капусты и корнеплодов урожая прошлого года (после первого марта), в рецептуре которых не предусмотрена термическая обработка, также не включаются в меню бутерброды,

кондитерские и колбасные изделия. Меню должно быть разнообразным. Не допускается повтор блюд в течение дня и двух смежных дней.

Завтрак (творожные, яичные блюда, каши). Рационально подбираются горячие напитки.

Второй завтра – соки, фрукты, биомороженое, биоюгурт.

Обед – первоначально распределяются супы (крупяные, овощные), и подбираются к ним гарниры (крупяные овощные), закуски (из вареных и сырых овощей) и холодные напитки

Полдник – равномерно в цикле распределяются (молочные, кисломолочные изделия, соки, кисели) и выпечные, кондитерские и творожные изделия, фрукты)

Ужин – распределяется на циклы: закуски и основные блюда, гарниры и горячие напитки.

**3. Этап построения меню.** На данном этапе меню составляется на основе базовой структуры из отобранных предварительно технологических карт.. Показатели энергетической, пищевой и биологической ценности меню должны быть не ниже регламентированных значений, а содержание в меню соли и сахара – не выше регламентированных значений. При этом, доля пищевых веществ и энергии, приходящаяся на завтраки, должна составлять 20-25%, обеды- 30-35%, полдни-10-15%, ужин 20-25%, второй ужин -5% от суточной потребности (табл.3 прил.№10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). При построении меню не допускается повтора блюд в течение дня и двух смежных дней. Для обеспечения чувства насыщения обеспечиваются должные значения показателей суммарной массы блюд, приведенные в действующих санитарных нормах и правилах (табл.3 прил.№9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

## 5. План производственного контроля

Организация питания				
1	Заключение договора на поставку продуктов питания	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	Бухгалтер
2	Контроль доставки пищевых продуктов	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению	Постоянно	Кладовщик
	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания	Постоянно	Кладовщик
	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания		Постоянно	Кладовщик
3	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СП 2.4.3648-20 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3	постоянно	Шеф-повар
4	Проведение оценки качества готовых блюд	СП 2.4.3648-20 п. 7.1.13	ежедневно	Бракеражная комиссия

**Содержание типовых предупреждающих и типовых корректирующих действий, планируемых к реализации**

№ п/п	Объекты мониторинга (предупреждающих действий)	Значения показателей, требующие реализации корректирующих действий	Корректирующие действия
1	Продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовая		пищевая продукция
1.1	Условия транспортировки	Нарушение условия транспортировки	Отказ в приеме продукции и возврат ее поставщику, информирование органов управления образованием, информирование руководителя образовательной организации
1.2	Сопроводительная документация, гарантирующая качество и безопасность продукции	Отсутствие документов	
1.3	Маркировка (наличие и содержание)	Отсутствие маркировки, отсутствие единства в информации в маркировке и документах, гарантирующих качество и безопасность	
1.4	Органолептические свойства на этапах приема, хранения и расходования продуктов	Неудовлетворительная оценка органолептических свойств	
1.5	Соответствие качественных характеристик продукции контрактной документации	Несоответствие качественных характеристик продукции контрактной документации	
1.6	Условия хранения и сроки годности на этапе приема продукции	Нарушения на этапе приема продукции	
1.7	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Отсутствие своевременного и полного внесения информации	
2	Условия хранения и сроки годности пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции на этапах приема, хранения и расходования продуктов		
2.1	Условия хранения (для продуктов, находящихся на хранении в Организации)	Нарушения условий хранения (температура воздуха, относительная влажность, приведенные производителем продукции в маркировочном ярлыке)	Для скоропортящейся продукции – риск признается недопустимым, продукция подлежит уничтожению или кулинарной переработке – решение принимается комиссионно (акт)
2.2	Сроки годности	Нарушение сроков годности	
2.3	Контрольные термометры в холодильном оборудовании	Отсутствие контрольных термометров	Установка контрольных термометров, информирование руководителя учреждения

2.4	Психометр в складских помещениях	Отсутствие психометра	Установка психометра, информирование руководителя учреждения
2.5	Журнал учета температуры в холодильном оборудовании	Отсутствие записей, неполная информация	Применение мер дисциплинарного взыскания, информирование руководителя учреждения
2.6	Журнал учета влажности воздуха в складских помещениях	Отсутствие записей, неполная информация	
3	Технология приготовления блюд		
3.1	Меню	Отсутствие меню	Устранение причин нарушения, в случае необходимости временная приостановка пищеблока до разработки и утверждения меню, отвечающего принципам здорового питания.
		Наличие в меню блюд и продуктов, не отвечающих принципам здорового питания.	
3.2	Технологические карты к меню	Отсутствие технологических карт	Устранение причин нарушения, в случае необходимости временная приостановка пищеблока до обеспечения комплектом технологических карт, на основании которых разработано меню
3.3	Оборудование и инвентарь	Отсутствие отдельных видов оборудования и инвентаря	Устранение причин нарушения, в случае необходимости временная приостановка пищеблока до обеспечения необходимым оборудованием и инвентарем, выполнения работ по их восстановлению или замене, маркировке. Устранение причин нарушения принципа поточности, технологии; в случае необходимости временная приостановка пищеблока.
		Отсутствие маркировки	
		Неисправность оборудования, инвентаря	
3.4	Поточность	Пересечение сырья и готовой продукции	Устранение причин нарушения принципа поточности, технологии, в случае необходимости временная приостановка пищеблока.
3.5	Технология	Несоблюдение технологии (продолжительность, температура, очерёдность технологических операций, иное)	Применение мер дисциплинарного взыскания.
4.	Качество и безопасность готовой продукции		

4.1	Показатели полноты вложения продуктов и соблюдения технологии приготовления (калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре, содержание витаминов и минеральных веществ)	Несоответствие результатов лабораторного контроля расчетным показателям с учетом технологии приготовления блюд и соблюдения норм вложения продуктов	Устранение причин нарушения. Применение мер дисциплинарного взыскания. Информирование руководителя
4.2	Микробиологические показатели (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Несоответствие результатов лабораторного контроля ГН	
4.3	Температура выдачи холодных и горячих блюд	Несоответствие результатов лабораторного контроля ГН	
4.4	Продолжительность выдачи горячих и холодных блюд (от момента приготовления до подачи)	Превышение 2-х часов с момента приготовления готовых блюд до момента их подачи	Утилизация остатков пищи. Устранение причин нарушения. Применение мер дисциплинарного взыскания. Информирование руководителя.
4.5	Показатели, регламентирующие ТР ТС к молоку и молочной продукции, соковой продукции, мясной и рыбной продукции.	Несоответствие результатов лабораторного контроля ГН	Возврат продукции поставщику, информирование органов управления образования, органов Роспотребнадзора, при повторных нарушениях – внесение поставщика (оператора питания) и черный список.
4.6	Бракераж готовой продукции	Несвоевременность и неполнота ведения журнала бракеража готовой продукции	Применение мер дисциплинарного взыскания. Информирование руководителя.
5.	Личная гигиена и здоровье работающих		
5.1	Наличие условий для соблюдения персоналом правил личной гигиены	Отсутствие условий для соблюдения правил личной гигиены	Устранение нарушений. В случае необходимости временная приостановка деятельности пищеблока до обеспечения персонала условиями для соблюдения правил личной гигиены. Информирование руководителя
5.2	Соблюдение персоналом правил личной гигиены	Несоблюдение правил личной гигиены	Применение мер дисциплинарного взыскания. Информирование руководителя.
6.	Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря, режим уборки, мойки, дезинфекции и дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции		



6.1	Помещения	Нарушение режима уборки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации	режима мойки, и	Применение мер дисциплинарного взыскания. Информирование руководителя.
6.2	Оборудование	Нарушение режима уборки, дезинфекции	режима мойки,	
6.3	Инвентарь			
6.4	Посуда кухонная			
6.5	Посуда столовая			
6.6	Приборы столовые			
7.	Водоснабжение, вентиляция, искусственное освещение			
7.1	Вода в точках водоразбора, расположенных в производственных помещениях пищеблока	Отсутствие воды или её дефицит		Временная приостановка пищеблока до устранения причины отсутствия воды или несоответствия ГН. Информирование руководителя образовательной организации, органов управления образования, органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
		Несоответствие воды ГН по микробиологическим показателям.		
		Несоответствие воды, используемой для приготовления блюд, ГН по санитарно-химическим показателям.		
7.2	Параметры микроклимата	Несоответствие ГН		Устранение причины несоответствия ГН,
7.3	Искусственное освещение	Несоответствие ГН, отсутствие пылевлагозащитной арматуры		информирование руководителя организации

По предупреждающим действиям, предусматривающим проведение лабораторного контроля, в программу производственного контроля рекомендуется включать исследования пищевой продукции на соответствие ТР ТС и ТР ЕАЭС (молоко и молочная продукция, мясо и мясная продукция, рыба и рыбная продукция) – 2 и более проб в сезон; калорийность готовых блюд по микробиологическим показателям - 2 и более проб в сезон; калорийность готовых блюд, выход блюд, соответствие химического состава рецептуре, содержание витаминов и минеральных веществ - не менее 2-3 блюд исследуемого приема пищи 1 раз в год; вода по микробиологическим и санитарно-химическим показателям – не реже 2-х раз в год.

Реализация мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, позволяет существенно снизить риски снижения качества готовой продукции, а соответственно и риски здоровью детей.

## СЛОВАРЬ

\* Анализ рисков и критические контрольные точки, или ХАССП, представляет собой систематический превентивный подход к безопасности пищевых продуктов от биологических, химических и физических опасностей в производственных процессах, которые могут привести к порче готового продукта, быть небезопасными и разрабатывает меры по снижению этих рисков до безопасного уровня.

- \* **Иерсиниоз** - острое инфекционное заболевание, характеризующееся поражением желудочно-кишечного тракта, общей интоксикацией, нередко кожными проявлениями, поражением печени, селезенки, суставов и других органов и систем.
- \* **Псевдотуберкулез** – это инфекционная болезнь, при которой поражается желудочно-кишечный тракт и развивается симптоматика различного типа – токсическая, аллергическая и полиочаговая
- \* **Листерия** — острое инфекционное заболевание, характеризующееся преимущественным поражением лимфоидной ткани и ЦНС, образованием специфических гранул — листериом в органах (в основном, в печени).
- \* **Психрометр** – это измерительный прибор, применяемый для определения температуры и влажности воздуха.
- \* **Технический регламент** — документ, содержащий технические требования либо непосредственно, либо путем ссылки на стандарт или технические условия, либо путем включения в себя содержания этих документов. Является одним из видов регламента — документа, содержащего обязательные правовые нормы и принятого органом власти. Технический регламент содержит обязательные требования.
- \* При применении технического регламента должны учитываться требования **технических регламентов (ТР) Таможенного союза (ТС)**, устанавливающих обязательные требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации (далее - технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции).
- \* **ТС ЕАЭС** – таможенный союз Евразийского экономического союза (ТС ЕАЭС), являющийся одним из множества таможенных союзов в мире.
- \* **Гликемическая нагрузка (ГН)** — относительно новый способ оценки воздействия потребления углеводов, также принимается в расчет не только источник углеводов, но и их количество.