

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий №60 «Дюймовочка»  
Н.В.Гебехова  
Приказ №22 от 30.05.2025



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил выполнением  
санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в МАДОУ № 60 «Дюймовочка»**

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением**  
**санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий**  
**в МАДОУ № 60 «Дюймовочка»**

**Введение**

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала 25 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» изменениями и дополнениями к СанПиН 1.1.1058-01

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

**Задачи производственного контроля:**

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях,

предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в течение 3 календарных лет. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

#### **В программу включены:**

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

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДООУ.

#### **Лица, осуществляющие производственный контроль в ДООУ:**

- заведующий ДООУ, завхоз, ст. воспитатель, медсестра.

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

**Надзор** за организацией и проведением производственного контроля в ДООУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДООУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

#### **Паспорт юридического лица**

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей № 60 «Дюймовочка» является некоммерческой организацией, детским садом общеразвивающего вида созданным для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МАДОУ № 60 «Дюймовочка»- самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Администрация Сысертского городского округа, Г.Сысерть ул.Ленина 30

Заведующий МАДОУ № 60 «Дюймовочка» Тебехова Наталья Владимировна, телефон 8-90900004207

Завхоз : Трясцина Мадина Аличубановна

## 2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные

- медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, 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»;

Для реализации Программы производственного контроля в МАДОУ № 60 «Дюймовочка» имеется следующий набор документов:

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

- Договор на проведение лабораторных исследований и испытаний.
- Договор на проведение медицинских осмотров.
- Личные санитарные книжки сотрудников.

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

| ФИО           | должность  | Раздел работы по осуществлению производственного контроля   |
|---------------|------------|---|
| 1             | 2          | 3   |
| Тебехова Н.В. | заведующая | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</li> </ul> |

|                 |           |  |
|-----------------|-----------|--|
| Удалова<br>М.И. | медсестра | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:<br/>— журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;<br/>— личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> </ul> |
| Трящина<br>М.А  | завхоз    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</li> <li>Ведение журнала<br/>— журнал бракеража скоропортящихся продуктов;<br/>— журнал бракеража готовой продукции;</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>  |

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

| Должность                                    | Срок<br>гигиенического<br>обучения | Срок<br>мед.осмотра |
|--|------------------------------------|---------------------|
| 1  | 4                                  | 5                   |
| Заведующий                                   | 1 раз/2 года                       | 1 раз в год         |
| Воспитатели, в т.ч.<br>ст.воспитатель        | 1 раз/2 года                       |                     |
| Инструктор по ФИЗО                           | 1 раз/2 года                       |                     |
| Учитель - логопед                            | 1 раз/2 года                       |                     |
| Завхоз (кладовщик)                           | 1 раз/ год                         |                     |
| Младшие воспитатели                          | 1 раз/ год                         |                     |
| Машинист по стирке и ремонту<br>б/спецодежды | 1 раз/2 года                       |                     |
| Повар  | 1 раз/год                          |                     |
| Рабочий по зданию                            | -                                  |                     |
| Сторож                                       | -                                  |                     |
| Дворник                                      | -                                  |                     |

| № | Наименование обследования   | Кратность обследования                                  | Форма контроля отчетности | Ответственный      |
|---|---|---|---------------------------|--------------------|
| 1 | Заключение терапевта о допуске к работе по результатам медобследований                        | При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год  | ЛМК                       | медицинская сестра |
| 2 | Результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога                              | При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год    | ЛМК                       | медицинская сестра |
| 3 | ФЛЮ- обследование   | При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год. | ЛМК                       | медицинская сестра |
| 4 | Результаты исследований на носительство кишечных инфекций                                     | При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год. | ЛМК                       | медицинская сестра |
| 5 | Результаты исследования на гельминтозы,   | При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год. | ЛМК                       | медицинская сестра |
| 6 | Функциональные обследования: ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое исследование | При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год. | ЛМК                       | медицинская сестра |
| 7 | Осмотр врачей: ЛОР, стоматолог, психиатр, нарколог, терапевт                                  | При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год. | ЛМК                       | медицинская сестра |
| 8 | УЗИ молочных желёз или маммография  | Один раз в два года старше 40 лет                       | ЛМК                       | медицинская сестра |
| 9 | Обследование на носительство стафилококка сотрудников пищеблока                               | При поступлении на работу                               | Результат анализа         | медицинская сестра |
|   | Обследование на носительство стафилококка сотрудников пищеблока                               | При поступлении на работу                               | Результат анализа         | медицинская сестра |

**4. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

Образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования осуществляется по лицензии 66Л01 №0003092 от от 30 января 2012 (срок действия - бессрочный).

Ответственный: заведующий ДОУ

## 5. Перечень мероприятий по производственному контролю

| №  | Объект контроля   | Кратность контроля и сроки исполнения   | Ответственные лица |
|--|---|---|--------------------|
| <b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>     |   |   |                    |
| 1  | Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений по графику.</li> </ul>  | завхоз             |
| 2  | Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> </ul> | Заведующий, завхоз |
| 3  | Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов (2 раза в неделю).</li> </ul>  | завхоз             |
| <b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b> |   |   |                    |
| 1  | Состояние кровли, фасада здания, отмостки   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>  | завхоз             |
| 2  | Внутренняя отделка помещений  | В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях  | завхоз             |

|   |   |   |                       |
|---|---|---|-----------------------|
| 3 | Соблюдение теплового режима в учреждении  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>  | Заведующий, завхоз    |
| 4 | Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul>   | Заведующий, медсестра |
| 5 | Состояние систем водоснабжения, канализации, сантехприборов и работа сантехприборов | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>• Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>• Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul> | Завхоз                |
| 6 | Питьевая вода   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>   | медсестра             |

|   |  |  |                     |
|---|--|--|---------------------|
| 7   | Естественное и искусственное освещение     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)</li> </ul> | завхоз              |
| <b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b> |  |  |                     |
| 1   | Детская мебель                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать ростовозрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>  | мед.работник        |
| 2   | Уголки и зоны природы                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</li> </ul>   | старший воспитатель |
| 3   | Санитарное состояние игрушек, их обработка | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>   | мед.работник        |
| 4   | Санитарное состояние ковровых изделий      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>   | мед.работник        |

|   |   |   |                        |
|---|---|---|------------------------|
| 5   | Постельное белье, салфетки, полотенца                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в 10 дней) по графику.</li> <li>• Замена полотенец, салфеток (1 раза в неделю);</li> </ul>  | мед.работник           |
| 6   | Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>• Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>   | заведующий             |
| <b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b> |   |   |                        |
| 1   | Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы вентиляции;</li> <li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание</li> <li>— системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul> | мед.работник<br>завхоз |
| 2   | Санитарное состояние пищеблока  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)</li> </ul>   | мед.работник           |

|   |   |   |                     |
|---|---|---|---------------------|
| 3   | Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования | • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке   | мед.работник завхоз |
| 4   | Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря  | • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.<br>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление                        | мед.работник завхоз |
| 5   | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер   | • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер  | мед.работник завхоз |
| <b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>                     |   |   |                     |
| 1   | Санитарное состояние прачечной  | • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной   | мед.работник        |
| 2   | Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования                   | • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.  | завхоз              |
| <b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b> |   |   |                     |
| 1   | Посещаемость в группах  | Количество детей:<br>— в дошкольных группах   | мед.работник        |
| 2   | Режим дня и расписание занятий  | • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).<br>• Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий | Ст.воспитатель      |

|  |  |  |                          |
|--|--|--|--------------------------|
| 3  | Требование к организации физического воспитания                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>                     | Ст.воспитатель           |
| 4  | Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul> | Ст.воспитатель           |
| 5  | Прием детей в дошкольное образовательное учреждение                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ.</li> <li>• Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления из УО, заявления, договора и медицинской карты</li> </ul>   | заведующий, мед.работник |
| <b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b> |  |  |                          |
| 1  | Наличие графика работы медицинского кабинета                                       | • График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года   | заведующий               |
| 2  | Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками | • Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)  | медсестра                |

|  |  |   |                  |
|--|--|---|------------------|
| 3  | Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.</li> <li>• Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.)</li> </ul>  | медсестра        |
| <b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b> |  |   |                  |
| 1  | Наличие согласованного примерного 10 дневного меню                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Один раз в полугодие перед началом сезона</li> </ul>   | медсестра        |
| 2  | Профилактика дефицита йода   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли</li> </ul>   | медсестра        |
| 3  | Витаминизация готовых блюд   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); — использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.)</li> </ul> | медсестра        |
| 4  | Бракераж сырых скоропортящихся продуктов   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала</li> </ul>   | медсестра завхоз |
| 5  | Бракераж готовой продукции   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала</li> </ul>  | медсестра        |
| 6  | Ведение и анализ накопительной ведомости   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневно</li> </ul>   | завхоз           |
| 7  | Отбор и хранение суточной пробы  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения</li> </ul>   | Медсестра, повар |

|  |   |   |                     |
|--|---|---|---------------------|
| 8  | Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания | • На каждую партию товара   | завхоз              |
| 9  | Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока   | • Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;                       | медсестра           |
| <b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>                |   |   |                     |
| 1  | Качество термообработки кулинарных изделий  | Органолептическая оценка готовых блюд   | медсестра           |
| 2  | Исследование на яйца гельминтов   | • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по договору, эпидситуации)            | медсестра           |
| 3  | Исследование на наличие кишечной палочки  | • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по договору эпидситуации)             | медсестра           |
| 4  | Исследования на стафилококк   | • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по договору, эпидситуации)            | медсестра           |
| 5  | Исследования на патогенную флору  | • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)                      | медсестра           |
| <b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b> |   |   |                     |
| 1  | Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения   | • Постоянный контроль.<br>• Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года | Завхоз<br>медсестра |

|   |   |   |                     |
|---|---|---|---------------------|
| 2 | Режим ежедневных уборок помещений   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>  | Завхоз<br>медсестра |
| 3 | Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>   | завхоз              |
| 4 | Медицинский осмотр сотрудников  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.</li> <li>• Медицинские книжки сотрудников</li> </ul> | медсестра           |
| 5 | Гигиеническое обучение сотрудников  | Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки  | медсестра           |

## 6. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

6.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ № 60 «Дюймовочка» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.1.3049-13).

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

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и

безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 4.1.), который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

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

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

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

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

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

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

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

6.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

6.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или

кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

6.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

6.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

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

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

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

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

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

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

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

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

6.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

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

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

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

6.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

6.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

- Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

6.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

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

6.20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

6.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

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

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения б), который хранится один год.

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

- Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

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

6.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 8;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паптетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.25. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

## **7. Порядок организации и проведения производственного контроля**

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

### **7.1. Виды опасных факторов:**

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

#### ***Биологические опасности:***

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

#### ***Химические опасности:***

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

#### ***Физические опасности:***

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

**7.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)** - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

- **Приемка сырья** - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

- Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.
- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 10.2.) и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 8 в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. МАДОУ№ 60 «Дюймовочка» в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя главного распорядителя

бюджетных средств Управления образования АСГО финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011.

- **Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 4.1, 4.2).

- **Обработки и переработка, термообработка** при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

- **Условия хранения** салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

- **Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль **температуры и влажности** (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

**8. 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:<br>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;<br>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;<br>- разлив ртуты в помещениях, на территории;<br>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;<br>- поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;<br>- неисправность канализационной, | Заведующий    | В день, час возникновения ситуаций |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;<br/> - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;<br/> - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</p> |  |  |
|--|---|--|--|

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием управления образования АСГО, а так же соответствующие службы.

**9. Перечень лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).**

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

| <i>Фактор</i>   | <i>Точки отбора проб, проведение исследований</i>               | <i>Периодичность и количество</i>  |
|---|---|--|
| <b>Освещённость</b>   | <b>Группы, зал, пищеблок, методкабинет, кабинет заведующего</b> | <b>1 раз в год (ноябрь)<br/>5 замеров в одном помещении</b>                                  |
| <b>Микроклимат</b>  | <b>Группы, спальни, зал</b>                                     | <b>1 раз в год (апрель)<br/>4 замера в одном помещении</b>                                   |
| <b>Вода на микробиологические показатели</b>  | <b>Группы, пищеблок</b>   | <b>ежемесячно</b>  |
| <b>Готовая пища:</b><br>на микробиологические показатели <ul style="list-style-type: none"> <li>• На калорийность</li> <li>• На термообработку</li> <li>• На витаминизацию</li> </ul> | <b>пищеблок</b>   | <b>2 раза в год – 2 пробы</b><br><b>1 раз в год – 3 пробы</b><br><b>1 раз в год -1 проба</b> |
| <b>Смывы на БГ. КП.</b>   | <b>Пищеблок, группы</b>   | <b>1 раз в год<br/>20 смывов<br/>по 10 смывов</b>  |
| <b>Нитраты овощей</b>   | <b>Пищеблок</b>   | <b>По необходимости</b>  |

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

- Журнал учета мероприятий по контролю;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- пофамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (Р 3.5.1904-04 прил 3
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- годовой план прививок
- отчёты о сделанных прививках
- медицинские карты детей (ф. 026/у);
- журнал поступления и расхода МИБП;
- паспорта на холодильное оборудование для транспортировки и хранения МИБП;
- Журнал регистрации температурного режима холодильника для хранения МИБП
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку
- личные медицинские книжки.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849266

Владелец Тебехова Наталья Владимировна

Действителен с 15.08.2025 по 15.08.2026