

УТВЕРЖДАЮ:



Заведующий МАДОУ детский сад № 107
Мантурова Т.И.
Приказ № 96-О от 13 ноября 2023 года

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, условий обучения
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 107

Административная территория: город Екатеринбург

Район: Орджоникидзевский

Предприятие (учреждение): Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 107

Юридический адрес: 620057, г. Екатеринбург, ул. Таганская, 85

Фактический адрес: 620057, г. Екатеринбург, ул. Таганская, 85

Перечень выполняемых работ или услуг: дошкольное образование, присмотр и уход

Контактные данные (номер телефона, адрес электронной почты): (343) 334-30-22 (23) , detsad-107@mail.ru

№ лицензии - № ЛО35-01277-66/00195233 от "07" мая 2015 г, срок действия: бессрочно

ИНН 6686032710

ОГРН 1136686028082

ОКПО 26431714

Предельное количество обучающихся: 180

ФИО ответственного за производственный контроль: заведующий Мантурова Т.И.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 107 (далее – Организация) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07), МР 2.3.0279-22. При разработке Программы учтены процедуры системы пищевой безопасности, основанные на принципах ХАССП.

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. Все лабораторные исследования, установленные в рамках Программы проводятся путём заключения договора (договоров) с организациями, уполномоченными на проведение требуемых исследований согласно законодательству РФ.

Задачи производственного контроля:

1. 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;
2. осуществление (организация) лабораторных исследований готовой продукции, контроль технологий её производства через лабораторный контроль;
3. ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
4. 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;
5. 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

К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

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

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

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

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

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

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное, или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

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

Профессиональные заболевания – заболевания человека, в возникновении которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

Программа действует с «13» ноября 2023 г. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности Организации или других существенных изменениях деятельности Организации, а также изменении внешних нормативных документов, на которые имеются ссылки в настоящей ППК.

В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт руководитель Организации.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью. Приложение № 1
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля. Приложение № 2
3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке. Приложение № 3
4. Перечень мероприятий по производственному контролю. Приложение № 4
5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности учреждения. Приложение № 5
6. Перечень форм учета и отчетности, установленных законодательством по основной деятельности Организации. Приложение № 6
7. Система ХАССП в Организации. Приложение №7

Приложение №1 Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик 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 №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 24.06.2018 г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

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 Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;

Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

Постановление от 13 июля 2020 года N20 «О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне 2020-2021 годов».

Санитарные правила и нормы

СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020 г. №15

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

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

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

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».

Приказы и постановления

Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 года №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (с дополнениями и изменениями)

Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации 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».

Письмо Минздравсоцразвития России от 30 ноября 2009 года N 14-6/242888.

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. №1331н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».

Приказ от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н Министерства труда и социальной защиты РФ, Министерства здравоохранения РФ «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».

Постановление от 31 мая 2021 г. N 841 «об утверждении правил маркировки упакованной воды средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении упакованной воды».

Распоряжение Правительства РФ от 15.12.2020 г. N3322-р «О внесении изменений в Распоряжение Правительства РФ N 792-р от 28.04.2018 г. (перечень товаров, подлежащих маркировке)»

Технические регламенты Таможенного союза

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

Методические рекомендации и руководства

МУ 3.2.1756-03 «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»;

МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;

МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;

МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;

МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».

МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»

МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;

МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;

МР 5.1.0098-14 от 8 декабря 2014 года Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП;

МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;

МУ 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Приложение №2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должность	ФИО	Направление контроля
Заведующий	Мантурова Татьяна Игоревна	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, СП, разработкой мер, направленных на устранение нарушений.
Заведующий хозяйством	Бунькова Елена Васильевна	Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников Организация лабораторных исследований Организация медицинских осмотров работников Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> • журнал бракеража готовой продукции; • гигиенический журнал (сотрудники); • личные медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников учреждения; • журнал учета аварийных ситуаций Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> • освещенности • систем теплоснабжения • систем водоснабжения • систем канализации Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Заместитель заведующего	Шпанькова Надежда Павловна	Контроль организации деятельности детей, условий для образовательной деятельности, присмотра и ухода в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Кладовщик	Усова Ольга Андреевна	Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> • журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; • накопительная ведомость; • журналы и записи в соответствии с внутренними документами системы ХАССП. Контроль наличия обязательной документации при поставке продуктов питания Работа с документами системы ХАССП: Входной контроль, Хранение, управление аллергенами и пр., в которых возлагается ответственность на данную должность.
Группа ХАССП	Мантурова Т.И. Бунькова Е.В., Шпанькова Н.П., Усова О.А.	Внедрение и поддержание функционирования системы ХАССП Проведение ежегодных внутренних аудитов системы ХАССП с оформлением отчетных документов Проведение ежегодной оценки поставщиков

Приложение №3. Перечень должностей работников Организации, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Должность	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	Медицинский осмотр	
		в ЛПУ	в ЦПП*
Заведующий	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Заместитель заведующего	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Заведующий хозяйством	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Воспитатель	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Музыкальный руководитель	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Учитель-логопед	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Тьютор	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Инструктор по физической культуре	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Младший воспитатель	1 раз в год	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Повар	1 раз в год	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Педагог-психолог	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Помощник повара (подсобный рабочий)	1 раз в год	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Кладовщик	1 раз в год	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Дворник	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Уборщик служебных помещений	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Делопроизводитель	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Кастелянша	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	

Грузчик	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Дворник	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Рабочий по ремонту и стирке белья	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Инженер-энергетик	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	
Инженер-теплотехник	1 раз в 2 года	При устройстве на работе, далее – 1 раз в год	

*Центр профпаталогий (для подклассов 3.1-3.4, класс 4). 1 раз в 5 лет

Приложение №4. Мероприятия по производственному контролю

Таблица 1.

п/п	Мероприятия	Периодичность выполнения	Ответственный	
			Ф.И.О.	Должность
1	Соответствие воздушно – теплового режима	ежедневно	Бунькова Е.В.	Зав. хозяйством
2	Соответствие уровней естественной освещенности	2 раза в год	Бунькова Е.В.	Зав. хозяйством
3	Соответствие уровней искусственной освещенности	1 раз в неделю	Бунькова Е.В.	Зав. хозяйством
4	Режим дня, учебных занятий и учебной нагрузки	2 раза в полугодие	Шпанькова Н.П.	Зам.заведующего
5	Соблюдение санитарно – эпидемиологического режима	ежедневно	Бунькова Е.В.	Зав. хозяйством
6	Организация питьевого режима	ежедневно	Бунькова Е.В.	Зав. хозяйством
7	Организация и качество питания детей	ежедневно	Шпанькова Н.П. Бунькова Е.В.	Зам.заведующего Зам. хозяйством
8	Соответствие мебели росту-возрастным особенностям детей	2 раза в год	Шпанькова Н.П.	Зам.заведующего
9	Проведение профилактических осмотров сотрудников, наличие личных медицинских книжек, прививочных сертификатов	по графику	Шпанькова Н.П. Бунькова Е.В.	Зам.заведующего Зам. хозяйством
10	Наполняемость групп	1 раз в год	Мантурова Т.И.	Заведующий
11	Оборудование помещений	к началу учебного года	Мантурова Т.И.	Заведующий
12	Исправность систем водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции, электроснабжения	ежедневно	Бунькова Е.В.	Зав. хозяйством
13	Оценка состояния здоровья детей	2 раза в год	Хайдарова Ч.К. Шпанькова Н.П.	Медсестра Зам.заведующего
14	Организация физического воспитания детей	2 раза в год	Шпанькова Н.П.	Зам.заведующего
15	Организация, проведение профилактических осмотров детей	по плану	Хайдарова Ч.К.	Медсестра
16	Соблюдение личной гигиены персоналом мытье рук, использование антисептиков. <i>При наличии дополнительных требований санитарного законодательства:</i> ношение медицинских масок, перчаток, соблюдение социальной дистанции от 1,5 до 2 метров;	Постоянно (Замена масок и перчаток через каждые 3 часа)	Бунькова Е.В.	Зав. хозяйством
17	Исправность технологического, холодильного и др. оборудования	ежедневно	Бунькова Е.В.	Зав. хозяйством
18	Организация, проведение гигиенической подготовки персонала	1 раз в 2 года: пищеблок, младшие воспитатели – ежегодно	Мантурова Т.И. Бунькова Е.В.	Заведующий Заведующий хозяйством

19	Обеззараживание помещений (включение бактерицидных ламп, установок), влажная уборка помещений с дезинфицирующими средствами вирулицидного действия.	По графику	Шпанькова Н.П. Бунькова Е.В.	Зам.заведующего Зам. хозяйством
29	Термометрия	До начало рабочего времени и после рабочего дня	Шпанькова Н.П. Бунькова Е.В.	Зам.заведующего Зам. хозяйством

Таблица 2. - Организация лабораторного и инструментального контроля за действием физического фактора

№	Контролируемый показатель/ вид контроля	Место забора, материала для исследований, объекты исследований.	Документ, регламентирующий проводимые исследования	Объем и кратность проводимых испытаний	Кол-во проб/исслед на год	Лабораторная база для проведения иссл.	Выполнение программы
1	Микроклимат				В соответствии с договором	Северный Екатеринбургский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	
1.1.	Температура воздуха	Игровые-спальни Зал	санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	6 помещений по 2 точки. 1 раз в год			
1.2.	Влажность воздуха	Игровые-спальни Зал	санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	6 помещений по 2 точки. 1 раз в год			
2.	Уровень искусственной освещенности	Игровые-спальни Зал	санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	1 раз в год. 6 помещений по 3-5 точек	В соответствии с договором		
3	Уровень естественной освещенности	Игровые-спальни Зал	санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	6 помещений по 1 точке. 1 раз в год	В соответствии с договором		

5.	Ионизирующее излучение		После капитального ремонта, реконструкции, далее – по предписанию	1 раз в 2-3 года	В соответствии с договором		
6.	Соответствие мебели росту	Игровые помещения		2 раза в год по количеству детей	180 замеров		

Таблица 3. - Организация лабораторного и инструментального контроля за действием химического фактора

№	Контролируемый показатель вид контроля	Место забора, материала для исследований, объекты исследований.	Документ, регламентирующий проводимые исследования	Объем и кратность проводимых испытаний	Кол-во проб/исслед	Лабораторная база для проведения исследований	Выполнение программы в 2023 году
1	Исследования воздушной среды				В соответствии с договором с Северным Екатеринбургским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»		
1.1	На содержание гидроксибензола	Игровые помещения - 5 Зал – 1	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	Выборочно 1 раз в год в помещениях 6 точек			
1.2	На содержание формальдегида	Игровые помещения - 5 Зал – 1	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	1 раз в год выборочно в помещениях 6 точек			
1.3	На содержание паров ртути	Групповые помещения - 5 Зал - 1	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	1 раз в год 6 помещений 8 точек			
2.	Исследование питьевой воды	На пищеблоке	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал + контрольные пробы после аварийных ситуаций и вмешательствах на сетях 4 пробы	В соответствии с договором		
3.	Исследования почвы на территории	Территория	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год 1 проба	В соответствии с договором		

Таблица 4. - Программа производственного контроля за безопасностью пищевой продукции, изготавливаемой на пищеблоке Организации с указанием объектов, параметров контроля, периодичности контроля, ответственных лиц, нормативных документов

№ п/п	Объект контроля / этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице, организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение производственного контроля
I	Сырьё, продукция					
1.1	Контроль на этапе приёма продовольственного сырья, пищевой продукции	Продовольственное сырьё, пищевые продукты	Согласно перечню критериев входного контроля, во внутренней процедуре системы ХАССП, среди них: - оценка условий транспортировки продуктов и сроков годности; - полнота маркировки; - наличие товаросопроводительной документации; - с 01.12.2023 наличие цифровой маркировки Честный знак для молочной продукции (отметка в системе Честный знак) - оценка состояния упаковки и пр.	Каждая партия поступающего пищевого сырья и продуктов	Согласно внутреннему документу системы ХАССП по входному контролю	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, Внутренние документы системы ХАССП – Инструкция по входному контролю продуктов СанПиН 2.3/2.4.3590, СП 2.4.3648, План ХАССП (если на процессе ККТ)
1.2	Контроль на этапе хранения продукции	Сырьё и пищевая продукция, находящиеся на хранении	В соответствии с внутренней инструкцией системы ХАССП - условия хранения; - маркировка и сроки годности; - состояние упаковки; - органолептика - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям	Ежедневно с регистрацией в журналах согласно внутренней инструкции системы ХАССП по хранению продуктов При возникновении сомнений в качестве и безопасности продукции	Согласно внутреннему документу системы ХАССП по входному контролю Аккредитованная лаборатория, с которой заключён договор	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, Внутренние документы системы ХАССП – Инструкция по хранению продуктов СанПиН 2.3/2.4.3590, СП 2.4.3648, План ХАССП (если на процессе ККТ)
1.3	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к производству (растаривание и иные операции)	Сырьё и пищевая продукция	В соответствии с внутренними инструкциями и процедурами системы ХАССП - сроки годности и условия хранения; - состояние упаковки перед	Ежедневно и каждая партия, переданная в производство	Согласно внутренним документам системы ХАССП	ТР ТС 021/2011 Внутренние документы системы ХАССП, включая – блок-схемы, инструкция по управлению аккредитации, процедуры

			<p>вскрытием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические показатели - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям 	При возникновении сомнений в качестве и безопасности продукции	Аккредитованная лаборатория, с которой заключён договор	<p>ХАССП</p> <p>Инструкция по хранению продуктов</p> <p>Технологические карты СанПиН 2.3/2.4.3590, План ХАССП (если на процессе ККТ)</p>
1.4	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Продовольственное сырьё и пищевая продукция на определённом этапе технологического процесса	<p>В соответствии с внутренними инструкциями и процедурами системы ХАССП</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия и сроки хранения подготовленных сырых полуфабрикатов или варёных - режимы термообработки (температура, время) 	<p>При наличии полуфабрикатов</p> <p>Каждая партия</p>	<p>Согласно внутренним документам системы ХАССП</p> <p>Повар</p>	<p>Внутренние документы системы ХАССП, включая – блок-схемы, инструкция по управлению аллергенами, процедуры ХАССП</p> <p>Инструкция по хранению продуктов</p> <p>Технологические карты СанПиН 2.3/2.4.3590</p>
1.5	Контроль качества и безопасности	Готовая продукция	<p>В соответствии с внутренними инструкциями и процедурами системы ХАССП – органолептические показатели</p> <p>Показатели качества и безопасности</p>	<p>Каждая партия</p> <p>В соответствии с периодичностью лабораторного контроля по МР 2.3.6.0233-21</p>	<p>Бракеражная комиссия</p> <p>Аккредитованная лаборатория, с которой заключён договор</p>	<p>Внутренние документы системы ХАССП</p> <p>План ХАССП (если на процессе ККТ)</p> <p>Положение о бракеражной комиссии</p> <p>Технологические карты СанПиН 2.3/2.4.3590 ТР ТС 021/2011 МР 2.3.6.0233-21</p>
1.6	Контроль на этапе транспортировки готовой продукции (при транспортировке собственными силами)	Готовая продукция, транспортные средства	<p>В соответствии с внутренними инструкциями и процедурами системы ХАССП, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия транспортировки - документальная прослеживаемость продукции - акт о санитарной обработке и дезинфекции транспортного средства 	Каждая партия	Согласно внутренним документам системы ХАССП	<p>Внутренние документы системы ХАССП</p> <p>План ХАССП (если на процессе ККТ)</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590 ТР ТС 021/2011</p>
2	Производственное оборудование, инвентарь					
2.1	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	<p>В соответствии с внутренними инструкциями и процедурами системы ХАССП, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка целостности - визуальная оценка работоспособности - оценка работоспособности 	<p>Перед началом работы</p> <p>Согласно графику по договору с обслуживающей организацией</p>	<p>Согласно внутренним документам системы ХАССП</p> <p>Специализированная организация по договору</p>	<p>Внутренние документы системы ХАССП</p> <p>ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590, СП 2.4.3648</p>
3	Санитарно-техническое состояние производственных помещений					
3.1	Контроль за функционированием	- вентиляция и кондиционирование	- визуальная оценка исправности	Ежедневно перед началом работ	Сотрудники пищеблока	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590,

	инженерных коммуникаций	- водоснабжение - водоотведение - канализация - освещение	- оценка эффективности работы и обслуживания	Согласно графику по договору с обслуживающей организацией	Специализированная организация по договору	СП 2.4.3648 Внутренние документы ХАССП
3.2	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей стен, пола и потолка производственных помещений	Визуальная оценка состояния поверхностей	Ежедневно перед началом работ	Согласно внутренним документам системы ХАССП	
4	Санитарно-эпидемиологический режим					
4.1	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологическое - санитарно-химические - физико-химические - радиологические	Не реже 1 раза в квартал	Аккредитованная лаборатория, с которой заключён договор	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 2.1.3685-21
4.2	Качество растворов моющих и дезинфицирующих средств	Растворы моющих и дезинфицирующих средств	В соответствии с внутренними инструкциями и процедурами системы ХАССП, в том числе: - оценка сопроводительных документов и допуска средства для пищевой промышленности - оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям - лабораторный контроль активности растворов (массовая доля действующего вещества)	Перед использованием 2 раза в год	Согласно внутренним документам системы ХАССП Аккредитованная лаборатория, с которой заключён договор	ТР ТС 021/2011 Внутренние документы ХАССП Инструкция производителя, Паспорта и сертификаты государственной регистрации
4.3	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	Лабораторный контроль смывов по МР 2.3.6.0233-21	В соответствии с таблицей 6 настоящего раздела	Аккредитованная лаборатория, с которой заключён договор	МР 2.3.6.0233-21 ТР ТС 021/2011 Внутренние документы ХАССП
4.4	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, связанных с производством и раздачей блюд, контактирующие с пищевым сырьём и пищевой продукцией	В соответствии с процедурой системы ХАССП по личной гигиене персонала, в том числе: - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров - визуальный контроль за качеством обработки рук - ежедневный контроль состояния здоровья - оценка состояния санитарной и личной одежды персонала	При поступлении на работу и далее, в соответствии с Приложением №3 Ежедневно с занесением результатов в Журнал (процедура ХАССП) Визуально ежедневно	Согласно внутренним документам системы ХАССП	МР 2.3.6.0233-21 ТР ТС 021/2011 Внутренние документы ХАССП СанПиН 2.3/2.4.3590, СП 2.4.3648

Таблица 5. - Организация лабораторного и инструментального контроля за действием биологического фактора.

№	Контролируемый показатель/ вид контроля	Место забора, материала для исследований, объекты исследований.	Документ, регламентирующий проводимые исследования	Объем и кратность проводимых испытаний	Кол-во проб/исследов. на 2023 г.	Лабораторная база для проведения исследований	Выполнение программы
1.	Исследование питьевой воды	На пищеблоке	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 2.1.3685-21	1 раз в квартал + контрольные пробы после аварийных ситуаций и вмешательствах на сетях 4 пробы	В соответствии с договором с аккредитованной лабораторией		
2.	Готовая пища	На пищеблоке	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	1 раз в квартал по 3 пробы 12 проб	В соответствии с договором с аккредитованной лабораторией		
4.	Загрязненность яйцами гельминтов различных объектов	На пищеблоке Территория: песок почва	СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	1 раз в квартал – 40 смывов 1 проба почвы с игрового участка – 5 проб 1 проба песка с игровых участков – 5 проб	В соответствии с договором		
5.	Загрязненность почвы цистами лямблий	Территория: песок почва	СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	1 проба почвы с игрового участка-5проб 1 проба песка с игровых участков – 5 проб	В соответствии с договором		

Таблица 6. - Рекомендуемая номенклатура, объём исследований и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений согласно МР 2.3.6.0233-21

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные блюда, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приёма пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персониозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рабы, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

Исследование питьевой воды на соответствие СанПиН по микробиологическим и химическим показателям	Питьевая вода из разводящей системы помещений: моечных столовой и кухонной посуды, цехах – овощном, холодном, горячем (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям: 1 раз в год; по микробиологическим - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в тёплый и холодный период)
Исследование уровня искусственной освещённости в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в тёмное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющимся источником шума

Приложение №5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию аварийной ситуации	Ответственное лицо за выполнение мероприятий	Информирование о возникновении аварийной ситуации	
				Органов местного самоуправления	Учреждений госсанэпидслужбы
1	Авария на системе холодного водоснабжения	Отключение подачи холодного водоснабжения на вводе в Организации; вызов специалистов для ликвидации причины аварии; прекращение образовательного процесса	Заведующий Мантурова Т.И. Заведующий хозяйством Бунькова Е.В.	Управление образования Орджоникидзевского района Администрации города Екатеринбурга	Северный Екатеринбургский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
2	Авария на системе отопления или другая причина несоответствия микроклимата в помещениях Организации требованиям санитарных правил	Вызов специалистов для ликвидации причины аварии или неэффективной работы системы отопления. Ограничение или полное прекращение образовательного процесса.	Заведующий Мантурова Т.И. Заведующий хозяйством Бунькова Е.В.		
3	Авария на системе канализации с изливом сточных вод в общественные помещения	Отключение подачи холодного и горячего водоснабжения. Вызов специалистов для ликвидации причин аварии. Прекращение образовательного процесса. Проведение дезинфекционной обработки в помещениях, загрязненных канализационными водами, после ликвидации аварии.	Заведующий Мантурова Т.И. Заведующий хозяйством Бунькова Е.В.		

4	Авария систем электроснабжения	Прекращение образовательного процесса и эвакуация детей с использованием автономных источников освещения в условиях темного времени суток. Сокращение образовательного процесса при аварии в светлое время суток. Информирование родителей о прекращении работы Организации в связи с аварийной ситуацией. Вызов специалистов для устранения причин аварии. Решение вопроса о сохранности скоропортящихся продуктов, утилизации готовых продуктов	Заведующий Мантурова Т.И. Заведующий хозяйством Бунькова Е.В.		
5	Случаи инфекционных заболеваний	Изоляция больного, карантинные мероприятия по предложению медработника Организации, в дальнейшем – по предписанию должностных лиц Госсанэпиднадзора	Медицинский работник Хайдарова Ч.К.		
6	Случаи отравления детей химическими или другими неизвестными веществами	Оказание неотложной помощи пострадавшим, вызов скорой медицинской помощи. Информация родителей. Вызов специалистов службы МЧС и госсанэпиднадзора. Эвакуация детей (при необходимости). Изъятие и сохранение веществ, вызвавших отравление, для проведения расследования. Прекращение доступа в помещение, где произошло воздействие веществ.	Заведующий Мантурова Т.И. Заведующий хозяйством Бунькова Е.В. Медицинский работник Хайдарова Ч.К.		
7	Случаи детского травматизма	Оказание первой помощи пострадавшему, вызов скорой медицинской помощи, информирование родителей пострадавшего ребёнка. Устранение неисправного оборудования, мебели или иного предмета, послужившего причиной травматизма	Заведующий Мантурова Т.И. Заведующий хозяйством Бунькова Е.В. Медицинский работник Хайдарова Ч.К.		
8	Случаи загрязнения территории, помещений химическими веществами	Эвакуация детей или прекращение доступа в помещения, на территорию, загрязненные химическими веществами. Вызов специалистов МЧС и госсанэпиднадзора. Организация специализированной обработки и лабораторных исследований.	Заведующий Мантурова Т.И. Заведующий хозяйством Бунькова Е.В.		

Приложение №6. Перечень форм учета и отчетности, установленных законодательством по основной деятельности Организации

- медицинские карты детей
- медицинские книжки сотрудников
- план профилактических прививок
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- личные медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников учреждения;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов;
- накопительная ведомость;
- журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал температуры и влажности складских помещений;
- протоколы лабораторных испытаний.

Приложение №7. Система пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП

На пищеблоке Организации внедрена и функционирует система пищевой безопасности на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП). Разумно ожидаемые опасные физические, химические и биологические факторы при приготовлении и раздаче блюд общественного питания в Организации рассмотрены, проанализированы и документированы в отдельном документе системы ХАССП – Перечень опасных факторов с результатами анализа опасных факторов.

Методология оценки опасных факторов основана на ГОСТ Р 51705.1-2001 и документирована в отдельном документе системы ХАССП – Методика анализа опасных факторов и определения критических контрольных точек.

В ходе анализа опасных факторов были выявлены следующие критические контрольные точки:

- ККТ №1 – контроль биологического опасного фактора. Контроль проводится с помощью оценки органолептических показателей и проверки наличия сопроводительной документации на пищевое сырьё и продукты питания
- ККТ №2 – контроль химической опасности. Контроль проводится путём оценки наличия и корректности сопроводительной документации по качеству и безопасности продуктов питания.
- ККТ №3 – контроль биологической опасности. Проводится контроль температуры хранения сырья и продуктов.
- ККТ №4 – контроль биологической опасности. Проводится контроль температуры и сроков хранения сырых полуфабрикатов овощей.
- ККТ №5 - контроль биологических опасных факторов перед раздачей продуктов, промышленного выпуска (особенно кисломолочная продукция) – с помощью проведения бракеража и контроля органолептических показателей готовой продукции (ТК).

Все выявленные критические контрольные точки управляются при помощи Плана ХАССП (ПЛ-01).

Ответственность за контроль критических контрольных точек распределена в Плане ХАССП.

Перечень документации системы ХАССП представлен в отдельном документе – перечень документации системы ХАССП.