

УТВЕРДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад № 545 «Рябинка»

Макушина Е.В.

Приказ № 46/15 от 26 августа 2025 года



## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением

санитарное - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, условий обучения

в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 545 «Рябинка

**Административная территория:** город Екатеринбург

**Район:** Орджоникидзевский

**Предприятие (учреждение):** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №545 «Рябинка»

**Юридический адрес:** 620135, г. Екатеринбург, ул. Фрезеровщиков, 30а

**Фактический адрес:** 620135, г. Екатеринбург, ул. Фрезеровщиков, 30а

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

**Контактные данные номер телефона, адрес электронной почты):** (343)306-12-29, [mdou545@yandex.ru](mailto:mdou545@yandex.ru)

**ИНН** 6673214857

**ОГРН** 1106673004570

**ОКПО** 66534890

**Предельное количество обучающихся:** 272

**Ф.И.О ответственного за производственный контроль:** заведующий Макушина Е.В.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту – Программа) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 545 «Рябинка» (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 путем заключения договора (договоров) с организациями, уполномоченными на проведение требуемых исследований согласно законодательству РФ.

### **Задачи производственного контроля:**

- 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 готовой продукции, контроль технологий её производства через лабораторный контроль;
- 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.

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, создающие угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, 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 остановка** – 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 – 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 среды 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 «01» сентября 2025 . 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 несет 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 № 7.
7. Система ХААСП в Организации. Приложение № 7

### Приложение № 1 **Перечень официально изданных санитарных правил 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»;

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

должность	ФИО	Направление контроля
Заведующий	Макушина Елена Владимировна	<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 плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>
Старший воспитатель	Галкина Александра Геннадьевна	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>
Заместитель заведующего по АХЧ	Лотова Юлия Николаевна	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;</li> <li>• организация медицинских осмотров работников;</li> <li>• контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек;</li> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно - инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>- гигиенический журнал (сотрудники);</li> <li>- личные медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников учреждения;</li> <li>- журнал учета аварийных ситуаций.</li> </ul> </li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>

Группа ХАССП	Макушина Е.В., Лотова Ю.Н., Шарипова Э.Х	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внедрение и поддержание функционирования системы ХАССП;</li> <li>• Проведение ежегодных внутренних аудитов системы ХАССП;</li> <li>• Проведение ежегодной оценки поставщиков.</li> </ul>
--------------	--	---

Приложение № 3 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, флюорографическому обследованию, гигиенической подготовке. (основание: приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказания к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»)

Должность	Количество	Периодичность ФГ	Периодичность гигиенического обучения	Периодичность медицинского осмотра
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Зам зав по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в год	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Воспитатели	10	1 раз в год	1 раз в 2 года	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Музыкальный руководитель	4	1 раз в год	1 раз в 2 года	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Инструктор п физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Младший воспитатель	10	1 раз в год	1 раз в год	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Рабочий по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
Уборщик служебных помещений	4	1 раз в год	1 раз в 2 года	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год

Повар, кухонный работник	9	1 раз в год	1 раз в год	При устройстве на работу, далее - 1 раз в год
--------------------------	---	-------------	-------------	--

\*Центр профпатологии (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		
1	Соответствие воздушно-теплого режима		ежедневно	Лотова Ю.Н.	Зам. зав. По АХЧ
2	Соответствие уровней естественной освещенности		2 раза в год	Лотова Ю.Н.	Зам. зав. По АХЧ
3	Соответствие уровней искусственной освещенности		1 раз в неделю	Лотова Ю.Н.	Зам. зав. По АХЧ
4	Режим дня, учебных занятий и учебной нагрузки		2 раза в полугодие	Галкина А.Г.	Старший воспитатель
5	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима		ежедневно	Лотова Ю.Н.	Зам. зав. По АХЧ
6	Организация питьевого режима		ежедневно	Лотова Ю.Н.	Зам. зав. По АХЧ
7	Организация и качество питания детей		ежедневно	Лотова Ю.Н.	Зам. зав. По АХЧ
8	Соответствие мебели росто-возрастным особенностям детей		2 раза в год	Галкина А.Г.	Старший воспитатель
9	Проведение профилактических осмотров сотрудников, наличие личных медицинских книжек, прививочных сертификатов		По графику	Лотова Ю.Н.	Зам. зав. По АХЧ
10	Наполняемость групп		1 раз в год	Макушина Е.В.	заведующий
11	Оборудование помещений		к началу учебного года	Макушина Е.В.	заведующий
12	Исправность систем водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции, электроснабжения		ежедневно	Лотова Ю.Н.	Зам. зав. По АХЧ
13	Оценка состояния здоровья детей		2 раза в год	Насретдинова А.Я. Галкина А.Г.	Медсестра, Старший воспитатель
14	Организация физического воспитания детей		2 раза в год	Галкина А.Г.	Старший воспитатель
15	Организация, проведение профилактических осмотров детей		по плану	Насретдинова А.Я.	медсестра
16	Соблюдение личной гигиены персонала		Постоянно	Лотова Ю.Н.	Зам. зав. По АХЧ
17	Исправность технологического оборудования		ежедневно	Лотова Ю.Н.	Зам. зав. По АХЧ
18	Организация, проведение гигиенической подготовки персонала		1 раз в 2 года, пищеблок и младшие воспитатели -1 раз в год	Макушина Е.В. Лотова Ю.Н.	Заведующий Зам.зав. по АХЧ
19	Обеззараживание помещений (включение бактерицидных ламп, установок), влажная уборка		По графику	Лотова Ю.Н.	Зам. зав. По АХЧ

помещений с дезинфицирующими средствами вирулицидного действия				
---	--	--	--	--

Таблица №2 Организация лабораторного и инструментального контроля за действием физического фактора

№п/п	Контролируемы показатель контроля	Место забора материала	Документ, регламентирующий проводимые исследования	Объем и кратность проводимых испытаний	Количество проб исследований	Лабораторная база для проведения исследований	Выполнение работы
1	<b>Микроклимат</b>						
1.1	Температура воздуха	Игровые помещения спальни, зал	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности для человека факторов среды обитания	6 помещений по 2 точки 1 раз в год	В соответствии с договором	Северный Екатеринбургский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области	
1.2	Влажность воздуха	Игровые помещения спальни, зал	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности для человека факторов среды обитания	6 помещений по 2 точки 1 раз в год			
3	<b>Уровень искусственной освещенности</b>	Игровые помещения спальни, зал	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности для человека факторов среды обитания	6 помещений по 3-5 точек 1 раз в год	В соответствии с договором		
4.	<b>Уровень естественной освещенности</b>	Игровые помещения спальни, зал	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности для человека факторов среды обитания	6 помещений по 1 точке 1 раз в год	В соответствии с договором		
5.	<b>Ионизирующее излучение</b>	Игровые помещения	После капитального ремонта, реконструкции, далее по предписанию	1 раз в 2-3 года	В соответствии с договором		
6.6	<b>Соответствие мебели росту</b>			2 раза в год по количеству детей	272 замера		

Таблица № 3. Организация лабораторного и инструментального контроля за действием химического фактора

№п/п	Контролируемый показатель	Место забора материала	Документ, регламентирующий проводимые исследования	Объем и кратность проводимых испытаний	Количество проб исследований	Лабораторная база для проведения исследований	Выполнение работы
1	<b>Исследования воздушной среды</b>						
1.1	На содержание гидроксибензола	Игровые помещения -5 Зал - 1	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности для человека факторов среды обитания	Выборочно 1 раз в год в помещениях, 6 точек	В соответствии с договором	Северный Екатеринбургский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	
1.2	На содержание формальдегида	Игровые помещения -5 Зал - 1	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности для человека факторов среды обитания	Выборочно 1 раз в год в помещениях, 6 точек			
1.3	На содержание паров ртути	Игровые помещения -5 Зал - 1	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности для человека факторов среды обитания	1 раз в год 6 помещений, 8 точек			
2	<b>Исследования питьевой воды</b>	пищеблок	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в квартал-контрольные пробы, после аварийных ситуаций и вмешательств на сетях	В соответствии с договором		
3	<b>Исследование почвы на территории</b>	территория	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год 4 пробы	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	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице, организации ,и/или привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение производственного контроля
<b>1</b>	<b>Сырье, продукция</b>					
1.1	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции	Продовольственное сырье, пищевые продукты	Согласно перечню критериев полного контроля во внутренней процедуре системы ХХСП, среди них: -оценка условий транспортировки продуктов и сроков годности; -полнота маркировки; -наличие товаросопроводительной документации; -наличие цифровой маркировки Честный знак для молочной продукции (отметка в системе Честный знак	Каждая партия поступающего пищевого сырья и продуктов	Согласно внутреннему документу системы ХААСП по вводу контролю	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции. Внутренние документы системы ХААСП. Инструкции по входному контролю продуктов СанПиН 2.3/2.4.3590, СП 2.4.3648. План ХААСП, если на процессе ККТ
1.2	Контроль на этапах хранения продукции	Сырьё и пищевая продукция, находящиеся на хранении	В соответствии с внутренней инструкцией системы ХААСП -условия хранения; -маркировка и сроки годности; -состояние упаковки; -органолептика  -оценка качества и безопасности по лабораторным испытаниям	Ежедневно с регистрацией в журнале согласно инструкции системы ХААСП по хранению продуктов  При возникновении сомнений в качестве и безопасности продукции	Согласно внутреннему документу системы ХААСП по вводу контролю  Аккредитованная лаборатория с которой заключен договор	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 Технические регламенты из отдельных видов пищевой продукции. Внутренние документа системы ХААСП. Инструкции по хранению продуктов СанПиН 2.3/2.4.3590, СП 2.4.3648. План ХААСП, если на процессе ККТ1

1.3	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции	Сырье, пищевые продукция	<p>Продовольственное сырье, пищевые продукты</p> <p>-сроки годности и условия хранения;</p> <p>-состояние упаковки перед вскрытием;</p> <p>-органолептические показатели;</p> <p>-оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям</p>	Ежедневно и каждая партия, переданная в производство	Согласно внутреннему документу системы ХААСП	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Внутренние документы системы ХААСП, включая блок-системы, инструкции по управлению аллергенами, процедуры ХААСП, Инструкции по хранению продуктов СанПиН 2.3/2.4.3590</p> <p>План ХААСП (если на процессе ККТ)</p>
1.4	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса	<p>В соответствии с внутренней инструкцией системы ХААСП</p> <p>-условия и сроки хранения подготовленных сырых полуфабрикатов или вареных;</p> <p>-режим термообработки (время и температура)</p>	<p>При наличии полуфабрикатов</p> <p>Каждая партия</p>	<p>Согласно внутреннему документу системы ХААСП</p> <p>повар</p>	<p>Внутренние документы системы ХААСП, включая:</p> <p>-блок-схемы, инструкция по управлению аллергенами, процедуры ХААСП.</p> <p>Инструкция по хранению продукции, технологические карты, СанПиН 2.3/2.4.3590</p>
1.5	Контроль качества и безопасности	Готовая продукция	<p>В соответствии с внутренней инструкцией системы ХААСП:</p> <p>- органолептические показатели</p> <p>Показатели качества и безопасности</p>	<p>Каждая партия</p> <p>В соответствии с периодичностью лабораторного контроля по МР2.3.60233-21</p>	<p>Бракеражная комиссия</p> <p>Аккредитованная лаборатория с которой заключён договор</p>	<p>Внутренние документы системы ХААСП;</p> <p>План ХААСП (если на процессе ККТ);</p> <p>Положение о бракеражной комиссии;</p> <p>Технологические карты;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>МР2.3.60233-21</p>
1.6	Контроль на этапе транспортировки готовой продукции при транспортировке собственными силами	Готовая продукция, транспортные средства	<p>В соответствии с внутренней инструкцией системы ХААСП:</p> <p>-условия транспортировки;</p>	Каждая партия	Согласно внутренним документам системы ХААСП	<p>Внутренние документы системы ХААСП;</p> <p>План ХААСП (если на процессе ККТ);</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590</p> <p>ТР ТС 021/2011</p>

			-документарная прослеживаемость продукции; -акт о санитарной обработке транспортных средств			
2.	<b>Производственное оборудование и инвентарь</b>					
2.1	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	В соответствии с внутренней инструкцией системы ХААСП: -оценка целостности; -визуальная оценка работоспособности; -оценка работоспособности	Перед началом работы  Согласно графику, по договору с обслуживающей организацией	Согласно внутренним документам системы ХААСП  Специализированная организация по договору	Внутренние документы системы ХААСП, СанПиН 2.3/2.4.3590 ТР ТС 021/2011 СП2.4.3648
3	<b>Санитарно-техническое состояние производственных помещений</b>					
3.1	Контроль за функционированием инженерных коммуникаций	-вентиляция; -водоснабжение; -водоотведение; -канализация; -освещение	-визуальная оценка исправности; -оценка эффективности, работы и обслуживания	Ежедневно перед началом работы. Согласно графику по договору обслуживания	Сотрудники пищеблока. Специализированная организация по договору	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590 СП2.4.3648 Внутренние документы системы ХААСП
4.	<b>Санитарно - эпидемиологический режим</b>					
4.1	Качество питьевой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования источников водоснабжения на показатели: -микробиологический; -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 моющих растворов и дезинфицирующих средств	Моющие растворы и дезинфицирующие средства	В соответствии с внутренней инструкцией системы ХААСП, в том числе: -оценка сопроводительных документов и допуска средства для пищевой промышленности;	Перед использованием	Согласно внутренним документам системы ХААСП	ТР ТС 021/2011 Внутренние документы системы ХААСП , Инструкции производителя, Паспорта и сертификаты государственной регистрации

			-оценка соответствия применяемых моющих средств обрабатываемым поверхностям; -лабораторный контроль активности растворов(массовая доля действующего вещества)	2 раза в год	Аккредитованная лаборатория с которой заключён договор	
4.3	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование, инвентарь, производственные помещения, персонал	Лабораторный контроль МР2.3.60233-21	В соответствии с таблицей 6 данного раздела	Аккредитованная лаборатория с которой заключён договор	МР2.3.6.0233-21 ТР ТС 021/2011 Внутренние документы системы ХААСП
4.4	Личная гигиена персонала	Работники ,занятые на работах связанных с производством и раздачей блюд, контактирующие с пищевым сырьем и пищевой продукцией	В соответствии с процедурой системы ХААСП по личной гигиене персонала в том числе: -оценка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров; -визуальный контроль за качественной обработкой рук; -ежедневный контроль за состоянием персонала  -оценка санитарной и спец одежды персонала	При поступлении на работу, а также согласно Приложения 3  Ежедневно с занесением результатов в журнал Процедуры ХААСП Визуально ежедневно	Согласно внутренним документам системы ХААСП	МР2.3.6.0233-21 ТР ТС 021/2011 Внутренние документы системы ХААСП СанПиН 2.3/2.4.3590 СП2.4.3648

Таблица № 5. Организация лабораторного и инструментального контроля за действием биологического фактора

№п/п	Контролируемые показатели/вид контроля		Документ, регламентирующий проводимые исследования	Объем и кратность проводимых испытаний	Кол-во проб исследований. на 2025 год	Лабораторная база для проведения работ	
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.	Готова 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		
3.	Загрязненность яйцами гельминтов различных объектов	На пищеблоке  Территория -песок -почва	СанПиН 2.1.3686-21 «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 игрового участка - 5 проб	В соответствии с договором		
4.	Загрязненность почвы цистами лямблий	Территория -песок -почва	СанПиН 2.1.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	1 проба почвы с игрового участка – 5 проб; 1 проба песка с игрового участка - 5 проб	В соответствии с договором		

Таблица № 6 Рекомендуемая номенклатура, объём исследований и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждениях согласно МР2.3.6.0233-21

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество , не менее	Кратность , не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные блюда, яичные , овощные блюда	2-3 исследуемого приема 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 персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие легионеллы	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

Исследование питьевой воды на соответствие СанПиН по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей системы помещений: моечных пищеблока и кухонной посуды, цехах- овощном, холодном, горячем	2 пробы	По химическим показателям: 1 раз в год; по микробиологическим 2 раза в год.
Исследование параметров микроклимата	Рабочее место	2	2 раза в год (теплый и холодный период)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное 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 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	
				Органы местного самоуправления	Учреждения госэпид. службы
	Авария на системе холодного водоснабжения	Отключение подачи холодного водоснабжения на вводе в МБДОУ; Вызов специалистов для ликвидации причины аварии; Прекращение образовательного процесса	Заведующий Макушина Е.В. Заместитель заведующего по АХЧ Лотова Ю.Н.	Управление образования Орджоникидзевского района Администрации Г. Екатеринбурга	Северный Екатеринбургский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
	Авария на системе отопления или другая причина несоответствия микроклимата в помещениях МБДОУ требованием санитарных правил	Вызов специалистов для ликвидации причины аварии или неэффективной работы системы отопления. Ограничение или полное прекращение образовательного процесса.	Заведующий Макушина Е.В. Заместитель заведующего по АХЧ Лотова Ю.Н.		
	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 Макушина Е.В. Заместитель заведующего по АХЧ Лотова Ю.Н.		

	<p>Авария систем электроснабжения</p>	<p>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. Информация родителей о прекращении работы МБДОУ в связи с аварийной ситуацией. Вызов специалистов для устранения причин аварии. Решение вопроса о сохранности скоропортящихся продуктов, утилизации готовых продуктов</p>	<p>Заведующий Макушина Е.В. Заместитель заведующего по АХЧ Лотова Ю.Н</p>		
	<p>Случаи инфекционных заболеваний</p>	<p>Изоляция больного; Карантинные мероприятия по предложению медработника ДОУ, в дальнейшем – по предписанию должностных лиц Госсанэпиднадзора</p>	<p>Медицинский работник</p>		
	<p>Случаи отравления детей химическими или другими неизвестными веществами</p>	<p>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.</p>	<p>Заведующий Макушина Е.В. Заместитель заведующего по АХЧ Лотова Ю.Н. Медицинский работник</p>		
	<p>Случаи детского травматизма</p>	<p>Оказание первой помощи пострадавшему; Вызов скорой медицинской помощи, Информация родителей пострадавшего воспитанника. Устранение неисправного оборудования, мебели или иного предмета, послужившего причиной травматизма</p>	<p>Заведующий Макушина Е.В. Заместитель заведующего по АХЧ Лотова Ю.Н. Медицинский работник</p>		
	<p>Случаи Загрязнения территории,</p>	<p>Эвакуация детей или прекращение доступа в</p>	<p>Заведующий Макушина Е.В.</p>		

помещений химическими веществами (ртуть и др.)	помещения, на территорию, загрязненные химическими веществами. Вызов специалистов МЧС и Госсанэпиднадзора. Организация специализированной обработки и лабораторных исследований.	Заместитель заведующего по АХЧ Лотова Ю.Н.		
--	--	---	--	--

#### **Приложение № 6. Перечень форм учета и отчетности, установленной законодательством по основной деятельности Организации**

- Медицинские карты детей;
- Медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников;
- План профилактических прививок
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал учета температуры и влажности, складских помещений;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Протоколы лабораторных испытаний

#### **Приложение № 7. Перечень форм учета и отчетности, основанной на принципах ХААСП**

На пищеблоке Организации внедрена и функционирует система пищевой безопасности на основе принципов ХААСП (далее-система ХААСП). Разумно ожидаемые опасные физические, химические и биологические факторы при приготовлении и раздаче блюд общественного в Организации рассмотрены, проанализированы и документированы в отдельном документе системы ХААСП- 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 ХААСП.- Методика анализа опасных факторов и определения критических контрольных точек.

- ККТ №1 -контроль биологического опасного фактора. Контроль проводится с помощью оценки органолептических показателей и проверки наличия сопроводительной документации на пищевое сырье и продукты питания.
- ККТ № 2 – контроль химической опасности. Контроль проводится путем 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 № ;- контроль биологической опасности. Проводится контроль температуры и сроков хранения сырых полуфабрикатов овощей.
- ККТ № 5 – контроль биологически опасных факторов перед раздачей продуктов, промышленного выпуска (особенно кисломолочной прдукции) – с помощью проведения бракеража и контроля органолептических показателей готовой продукции (ТК)  
Все выявленные критические контрольные точки управляются при помощи Плана ХААСП. Ответственность за контроль критических контрольных точек распределен в Плане ХААСП