

Приказ

от 11 февраля 2022 г

№ 10

«О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши»

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», в целях обеспечения оптимального функционирования МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши как целостной социально – педагогической системы, обеспечения условий эффективной деятельности всех его систем, выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши

Приказываю:

1. Программу производственного контроля принять к исполнению.
2. Назначить ответственными за организацию и проведение мероприятий в соответствии с программой производственного контроля в МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши:

Заведующий Урванцева Любовь Лаврентьевна осуществляет производственный контроль в целом за МДОКУ Д/С №1 г. Мураши:

- обеспечивает функционирование МДОКУ Д/С №1 г. Мураши;
- несет персональную ответственность перед государством в организации воспитательно-образовательного процесса в соответствии с ФГОС ДО;
- непосредственно и через старшего воспитателя обеспечивает соблюдение Правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии.
- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация плановых медицинских осмотров работников;
- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;
- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

Старший воспитатель Гайдукова Юлия Владимировна:

- обеспечивает организацию воспитательно-образовательного процесса в соответствии с ФГОС ДО;
- обеспечивает соблюдение ПВТР, охраны труда, техники безопасности, санитарии во время пребывания воспитанников и педагогического персонала в МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши;
- проведение всех видов инструктажей с педагогическим персоналом;
- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;
- исполнение мер по устранению выявленных нарушений.

Медицинская сестра Мазурова Светлана Владимировна:

- обеспечивает охрану жизни и здоровья детей;
- ведет контроль за санитарным состоянием всех помещений МДОКУ Д/С №1 г. Мураши
- следит за качеством приготовления пищи, ее раздачи;
- контролирует правила приема, хранения продуктов, сроки их реализации;

- обеспечивает ведение необходимой документации согласно Номенклатуре дел;
- осуществляет контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров персонала, санитарно - гигиенической переподготовкой, иммунопрофилактикой работников (Санминимум), и питьевым режимом;
- обеспечивает медицинское обслуживание детей.

Заведующий хозяйством Семеновых Ирина Яковлевна

- соблюдает правила приема, хранения продуктов питания, сроков их реализации сертификации;
- обеспечивает соблюдение ПВТР обслуживающим персоналом, надлежащее состояние здания и прилегающих территорий в соответствии с нормами санитарии, правилами пожарной безопасности и охраны труда.
- проводит инструктажи с обслуживающим персоналом.

Работникам, ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий:

- реализовать мероприятия, определенные программой производственного контроля МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши;
- выполнять функции в сфере производственного контроля, установленные должностной инструкцией;
- руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;
- вести отчетную документацию;
- готовить предложения по внесению изменений в программу производственного контроля МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши.

3. Утвердить положение о бракеражной комиссии МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши (приложение №2), признать утратившем силу положение о бракеражной комиссии от 1 февраля 2016 года.

3. Делопроизводителю Гапеенковой Е.А. ознакомить ответственных работников с настоящим приказом под роспись.

4. Контроль за исполнение приказа возлагаю на себя.

Заведующий

Л.Л.Урванцева

Ознакомлены:

Мазурова С.В.

Семеновых И.Я.

Гайдукова Ю.В.

Приложение 1
к приказу от 11.02.2022г № 10

**Муниципальное дошкольное образовательное казенное учреждение
детский сад № 1 города Мураши Кировской области
(МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши)**
613710, Кировская область, город Мураши, улица Пионерская дом 26, тел.
(83348)2-15-11 e-mail mdouds1@mail.ru

СОГЛАСОВАНО:
с профсоюзным комитетом
Протокол № от 11 февраля 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующим МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши
Приказ № 10 от 11 февраля 2022 г

**Программа (план) производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном дошкольном образовательном казенном учреждении
детском саде № 1 города Мураши Кировской области**

**г. Мураши
2022 год**

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное дошкольное образовательное казенное учреждение детский сад № 1 города Мураши Кировской области (МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши)
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>дошкольное образование;</i>
Юридический адрес:	613710, Кировская область, город Мураши улица Пионерская дом 26.
Фактический адрес:	613710, Кировская область, город Мураши улица Пионерская дом 26.

Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее 2-х этажное здание</i>
Площадь	<i>1042 кв. м.</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности технологическое оборудование пищеблока и прачечной</i>

Характеристика инженерных систем

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

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»;
- 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 № 988н, Минздрава № 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 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»

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	Приказ 10 от 11.02.2022
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	Приказ 10
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по 	Приказ 10

		<i>производственному контролю;</i>	
4	<i>Заведующий хозяйством</i>	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; – контроль охраны окружающей среды; 	<i>Приказ 10</i>
5	<i>Ответственный по питанию</i>	<ul style="list-style-type: none"> – контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации; 	<i>Приказ 10</i>

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха</i> <i>Кратность обмена воздуха</i> <i>Относительная влажность воздуха</i>	<i>2 раза в год – в теплый и холодный периоды</i>	<i>Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)</i>	<i>СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, гл. 5.34, МУК 4.3.2756-10</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
2	<i>Освещенность</i>	<i>Уровни света, коэффициент пульсации</i>	<i>1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток</i>	<i>Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
3	<i>Шум</i>	<i>Уровни звука, звукового давления</i>	<i>1 раз в 2 года и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции,</i>	<i>Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>

			ремонта оборудован ия			контроля
4	Аэроионн ый состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685- 21, МУ 2.2.5.2810- 10.2.2.5	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторны х методов производстве нного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировани и; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочница х	Паразитологичес кие исследования, микробиологичес кий и санитарно- химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685- 21, гл 6. СанПиН 3.2.3215- 14	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторны х методов производстве нного контроля
6	Контроль санитарн ого фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологичес кие исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215- 14	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторны х методов производстве нного контроля
				Пищевые блок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи,		

				овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП .1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)		Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
9	Рассаживание детей	Учет детей с нарушениями зрения, слуха	2 раза в год сентябрь-январь		СанПиН 1.2.3685-21	Карты рассаживания детей по столам, карта учета мебели и размещения детей

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	<i>Заведующий</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
2	<i>Воспитатели</i>	<i>9</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
3	<i>Музыкальный работник</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
4	<i>Инструктор по физической культуре</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
5	<i>Учитель-логопед</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
6	<i>Заведующий хозяйством</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
7	<i>Младший воспитатель</i>	<i>6</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
8	<i>Работники пищеблока</i>	<i>3</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
9	<i>Технический персонал</i>	<i>11</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	<i>Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат</i>	<i>воспитатель</i>	<i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.02.2021</i>
2	<i>Тепловое излучение</i>	<i>повар</i>	<i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.02.2021</i>
	<i>Световая среда</i>	<i>Заведующий, делопроизводитель, учитель-логопед, младшие воспитатели, кухонный рабочий</i>	<i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.02.2021</i>
	<i>Тяжесть трудового процесса</i>	<i>Воспитатель, музыкальный руководитель, повар, кухонный рабочий, машинист по ремонту и стирке белья, уборщик служебных</i>	<i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.02.2021</i>

		<i>помещений</i>	
	<i>Напряженность трудового процесса</i>	заведующий, воспитатель	<i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.02.2021</i>
	<i>Шум</i>	машинист по ремонту и стирке белья,	<i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.02.2021</i>

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	<i>Образовательная</i>	<i>Санэпидзаключение от 12.12.2007 № 1117817</i>

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
<i>Санитарное состояние территории</i>	<i>Кратность и качество уборки</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно (утром и вечером)</i>	<i>завхоз</i>
<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество: – текущей уборки;</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>Медработники, завхоз</i>
	<i>– генеральной уборки</i>		<i>Ежемесячно, до 31 декабря 2024года – еженедельно</i>	
<i>Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами</i>	<i>Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов</i>	<i>Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>1 раз в три месяца</i>	<i>Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса Д, а также на вывоз отходов I класса опасности</i>
<i>Санитарное состояние хозяйственной площадки</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН</i>	<i>2 раза в неделю</i>	<i>Региональный оператор по обращению с ТКО, замест</i>

		2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17		итель заведующего по АХР
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Сторож/дво рник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработни к
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	завхоз, рабочий по обслуживани ю здания
	– обследование		2 раз в месяц	Специализир ованная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживани ю здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализир ованная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648- 20	1 раз в 3 дня	завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно (в течение дня)	завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648- 20	Ежемесячно	завхоз
	– условия работы оборудования	План технического обслуживани я	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживани ю здания, спецорганиза ция (по необходимос ти)
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на			

	<i>песочнице</i>			
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>завхоз</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</i>			
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т.д.)</i>			
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>План-график технического обслуживания</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	<i>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</i> <i>– условия доставки продукции транспортом;</i> <i>– ...</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заведующий хозяйством,, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	<i>– сроки и условия хранения пищевой продукции;</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию, завхоз</i>
	<i>– время смены кипяченной воды;</i>		<i>Каждые три часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	<i>– температура и влажность на складе;</i>		<i>Ежедневно</i>	<i>завхоз</i>
	<i>– температура холодильного</i>			

	оборудования; – ...			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов;			
	– температура готовности блюд; – ...		Каждая партия	Повар
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд; – ...		Каждая партия	Повар, ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Воспитатель и завхоз
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатель и, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока, завхоза, младших воспитателей	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в один (два) года	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник

График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	повара
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	завхоз
Журнал визуального осмотра	По факту	завхоз, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	завхоз, медработник.

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний

	<i>более случаев</i>	
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	<i>Пожар</i>	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>При создании детского сада и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
3	<i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
4	<i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</i>	<i>1 раз в 5 лет</i>	<i>Медработник</i>
5	<i>Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i>	<i>При приеме на работу и по необходимости</i>	<i>Медработник</i>
6	<i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке</i>	<i>По графику</i>	<i>Медработник</i>
7	<i>Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия,</i>	<i>Постоянно</i>	<i>заведующий</i>

	<i>государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)</i>		
8	<i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник</i>
9	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>завхоз</i>
10	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующий</i>
11	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию ТО Управления Роспотребнадзора</i>	<i>Заведующий</i>

Программу разработали:

Заведующий

Урванцева Л.Л.

Ответственный по питанию

Мазурова С.В

Заведующий хозяйством

Семеновых И.Я.

Приложение 2

к приказу от 11.02.2022г № 10

**Муниципальное дошкольное образовательное казенное учреждение
детский сад № 1 города Мураши Кировской области
(МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши)
613710, Кировская область, город Мураши, улица Пионерская дом 26,
тел. (83348)2-15-11 e-mail: mdouds1@mailru.**

СОГЛАСОВАНО:

С профсоюзным комитетом

Протокол № «11» февраля 2022 г

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МДОКУ Д/С № 1 г Мураши.

Приказ № 10 «11» февраля 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее – Детский сад) а также в соответствии с Уставом Детского сада, СанПиН 2.3/2.4. 3590 « Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Детском саду создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом Детского сада..

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Детского сада.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий структурного подразделения (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- повар.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в ДОО

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация Детского сада при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

4.4. Администрация Детского сада обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

План работы бракеражной комиссии на учебный год

МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний		Председатель комиссии
Отслеживание качества готовых блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежеквартально	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии завхоза
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на общем собрании о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии