

«Утверждаю»

Руководитель МБДОУ «Центр развития ребенка
детский сад №85» «Золотая Рыбка»



Самедова Э.Г.

2022г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

для

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
"Центр развития ребенка - детский сад №85 "Золотая рыбка"

2022г.

г. Махачкала

ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ

Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях безопасности для человека и среды обитания таких продуктов, работ и услуг осуществляется в соответствии со ст. 212 «Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда», Трудового кодекса Российской Федерации, ст. 32 «Производственный контроль ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52 и СП 1.1.1058-01/СП 1.12193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний, санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляемых государственный санитарно-эпидемиологический надзор в т.ч.:

- разрабатывать и проводить санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг
- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг и т.д.

Лабораторно-производственный контроль проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

Целью проведения данного контроля является обеспечение безопасных условий осуществления лечебно-диагностического процесса для пациентов и медицинского персонала.

Программа производственного контроля осуществляется предпринимателями или юридическими лицами до начала осуществления деятельности, а для предпринимателей и юридических лиц уже осуществляющих деятельность – не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил, при изменении вида деятельности в разработанную программу лабораторного контроля вносятся изменения, дополнения.

Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации.

1. Пояснительная записка.

Об объекте производственного контроля

Предприятия: МБДОУ «Центр развития ребенка детский сад №85» «Золотая Рыбка»

Ответственный: Самедова Э.Г.

Телефон руководителя предприятия: 8(928)-673-83-48

Почтовый адрес: г. Махачкала РД, Петра 1 43 «В»

Наименование деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: ОКВЭД 80.10.1 Дошкольное образование, начальное общее образование.

Количество работающих: 59 человек персонала.

Описание зданий и сооружений объекта:

Здание: Детский сад расположен в отдельно стоящем 2-х этажном здании, общей площадью 989 кв.м. На территории установлены групповые участки с тeneвыми навесами, беседки, песочницы, качели. Строение каменное. Пожарная безопасность соблюдается. Фасадный вид в хорошем состоянии.

Канализация централизованная

Водоснабжение холодное и горячее – централизованное

Система отопления - централизованное

Вентиляция естественная и искусственная с механическим побуждением в соответствии с гост. Система кондиционирования.

Освещение естественное и искусственное. (комбинированное).

Территория – огорожена, асфальтирована, освещена, благоустроена, оборудована игровыми площадками, песочницами, тeneвыми навесами.

Общая характеристика производства:

Набор производственных и вспомогательных помещений и административно-бытовые помещения:

1 этаж 4 группы (группа раннего возраста, средняя А гр., средняя Б гр., логопедическая гр.) 3 кабинета (медицинский кабинет, кабинет заведующей, кабинет заместителя заведующей), музыкальный зал, прачечная, кухня. 2 этаж 8 групп (младшая А гр., младшая Б гр., средняя В гр., старшая А гр., старшая Б гр., подготовительная А гр., подготовительная Б гр., подготовительная В гр.), 2 кабинета (кабинет психолога и кабинет логопеда), спортивный.

В детских спальнях -- кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечен свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе.

Все помещения оборудованы, оснащены в соответствии санитарных норм и правил.

Внутренняя отделка и квадратура всех помещений соответствуют Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

В пищеблоке поточность соблюдается. Все оборудование и кухонная мебель соответствуют мощностям. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Договор на вывоз ТБО: заключен.

Договор на проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции: заключен.

Договор на обслуживание и проверку технического оборудования: заключен.

Договор на утилизацию медицинских отходов (класса Б, Г.) – заключен договор.

Ответственный за проведение производственного контроля – зам. по АХЧ Магомедова Патимат Магомедовна

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки). Программа представляет собой систему управления безопасностью производством. Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятия: 1- идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля; 2- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию; 3- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем; 4- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений; 5- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга; 6- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП; 7- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП. Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности. Для сотрудников та же задача, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных норм, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

меры управления безопасностью производства продукции:

в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно - эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.

Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно - эпидемиологической обстановкой на предприятии.

Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг; обеспечение безопасности для здоровья человека пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.

4 Осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима на предприятии и территории, прилегающей к нему, за выполнением дезинсекционных и дератизационных мероприятий и эффективностью их проведения.

5 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.

6 Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками предприятия, за своевременностью прохождения гигиенической аттестации.

2 Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений;

2.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

2.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.4. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса Производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

2.8. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2.9. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

2.10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

2.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений
...ственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в
...санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
...и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье
...кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна
...требованиям,
...яемым к питьевой воде.

...во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.
...необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой
...производственных цехов и
...моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях
горячего водоснабжения.

3.4. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует
предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца. Для вновь строящихся или реконструируемых
зданий образовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в
расширенном коридоре перед
столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, с установкой их с учетом росто-возрастных особенностей
обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины
для обучающихся 5 - 11
классов.

3.5. При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопроводс водозабором из артезианской
скважины, колодцев, коптажей. При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод
осуществляется в систему локальных очистных сооружений или вывозом стоков на очистные сооружения по согласованию с
территориальными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять государственный контроль (надзор) в сфере
обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.6. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений рекомендуется
предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также
в экспедициях
базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги,
тепла, газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим
приточно-вытяжным
системам вентиляции.

3.7. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами,
технологическим оборудованием, разделочными столами.

к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-технологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для использования

продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется

оборудованием в соответствии с приложением 1 санитарных правил.

4. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

4.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

4.4. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.

Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

4.7. Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

4.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения

2.Перечень должностей

работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиенической подготовке

Работы в дошкольных образовательных организациях, домах ребенка, организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (лиц, их заменяющих), образовательных организациях интернатного типа, оздоровительных образовательных организациях, в том числе санаторного типа, детских санаториях, круглогодичных лагерях отдыха, а также социальных приютах и домах престарелых	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7) гонорея (все формы) - только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей - на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля. 8) оспа
---	-------------	--	---	--

14. Работы в организациях пищевой промышленности, молочных и раздаточных пунктах, на базах и складах продовольственных товаров, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях
---	-------------	--	---	---

санитарной е и ремонту ря, оборудования, а работы, где имеется кт с пищевыми дуктами при нспортировке их на всех дах транспорта			работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников акушерских и хирургических стационаров, отделений патологии новорожденных, недоношенных, а также занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов 10) озепа
--	--	--	---	--

№	Ф. И. О.	Должность	№ мед книжки	Год рожд.	Кратность прохождения Медицинских осмотров	Кратность прохождения гигиенического обучения
1					1 раз в год	1 раз в 2 года

Список прилагается.

№ п/п	Ф.И.О.	Год рождения	Должность № мед книжки	Кратность прохождения мед/ осмотра и гигиг. обучения	
				1 раз в год.	1 раз в 2 года
1.	Самедова Э.Г.	1982г.	Заведующая №47282970	29.09.2021г	11.11.2023г.
2.	Мулляминова Н.Х.	1958г.	Зам. зав. № 36805435	17.09.2021г.	27.10.2022г.
3.	Магомедова П.М.	1964г.	Зам. по АХЧ № 36805436	16.09.2021	11.11.2023
4.	Морозова И.И.	1961г.	Муз рук. № 33535684	20.09.2021	30.09.2022
5.	Азизова З.И.	1964г.	Физ. Инструктор № 36805441	17.09.2021г.	01.10.2022 ✓
6.	Гафурова А.Е.	1987г.	Психолог № 46246980	14.04.2021	26.04.2023
7.	Ахбулатова Э.М.	1988г.	Учитель-логопед	16.09.2021	16.10.2022
8.	Магомедова Х.М.	1977г.	Воспитатель № 47282642	16.09.2021	27.10.2023
9.	Тагирова Х.Г.	1989г.	Воспитатель №6208046	17.09.2021г.	11.11.2023
10	Гобзалова П.И.	1990г.	Воспитатель № 33133237	16.09.2021	11.11.2023
11	Абдуллаева З.Р.	1986г.	Воспитатель №33537925	18.09.2021	11.11.2023
12	Азизова А.Ю.	1987г.	Воспитатель № 26847681	25.09.2021	11.11.2023
13	Сейфулаева Э.Т.	1982г.	Воспитатель № 25897383	28.05.2021	09.06.2023
14	Ахмедова П.М.	1985г.	Воспитатель № 23524355	15.09.2021	30.09.2022
15	Махмудова Г.К.	1971г.	Воспитатель № 36805443	17.09.2021г.	30.09.2022
16	Манатилова Х.Р.	1951г.	Воспитатель №36805440	17.09.2021г.	30.09.2022
17	Меджидова И.В.	1978г.	Воспитатель № 10424403	17.09.2021г.	30.09.2022
18	Ашимова Н.Р.	1975г.	Воспитатель № 31027749	17.09.2021г.	30.09.2022
19	Абдулаева Б.Г.	1981г.	Воспитатель № 28397393	17.09.2021г.	30.09.2022
20	Челебова М.Х.	1989г.	Воспитатель № 41356951	17.09.2021г.	11.11.2023

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация производственного контроля.

Объект исследований	Определяемые показатели	Периодичность проведения контроля	Нормативы	Ответственное лицо
Территория детского сада	Благоустройство, санитарное состояние территории. Периодичность уборки территории. Оборудование площадки мусоросборников. Регулярность вывоза (утилизация) отходов.	1 раз в месяц ежедневно	СП 2.4.3648-20	зам. по АХЧ Магомедова Патимат Магомедовна
2 Состояние водоснабжения	Проводить микробиологические исследования: - водопроводной воды; - кипяченой воды; - готовых блюд- 2 наименования - смывы посуды и объектов внешней среды; - исследование песка песочниц на участках на наличие яиц гельминтозов.	1 раз в год (июль) 1 проба 1 проба 2 пробы 2 раза в год 1 раз в год 1 раз в год	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	-//-
3 Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима	-маркирование емкостей, инвентаря, уборочного инвентаря, режим уборки (ежедневная и генеральная), дезинфекционный режим.	2 раз в неделю	СП 2.4.3648-20	-//-

		-Режим сбора, хранения и вывоза отходов (утилизация)	2 раз в неделю		
	Санитарное содержание помещений	- Соблюдение частоты проведения генеральных уборок -соблюдение проведения уборки помещений -использование моющих и дезинфекционных средств -качество уборки	1 раз в неделю Ежедневно Ежедневно 2 раза в неделю	СП 2.4.3648-20	-//-
		Соблюдение частоты мытья и протирки окон (стекло) Состояние обеспечения уборочного инвентаря, моющими и дезинфекционными средствами, условия их хранения, периодичность выдачи моющих средств	2 раза в год 1 раз в месяц	СП 2.4.3648-20	-//-
5	Организация питания Входной контроль качества и безопасности сырья и хранение	Проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов; Первичная экспертиза сырья (визуальный осмотр, органолептика) Контроль наличия правильности оформления сопроводительной документации поставщика (изготовителя) на продукты питания и продовольственное сырье, контроль правильности маркировки продукции Контроль за соблюдением правил товарного соседства Условия и сроки хранения сырья (температура, влажность в холодильной камере); Наличие измерительных приборов (термометров, психрометров), ведение	При поступлении-каждая партия При поступлении каждая партия ежедневно ежедневно 1 раз в сутки 1 раз в 6 месяцев Ежедневно перед началом работы	СП 2.4.3648-20 ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 от 1 мая 2014г «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	-//-

	журнал учета контроля сырья по безопасности.			
	Контроль за доставкой пищевых продуктов: - наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика; - соблюдения режима температурной доставки скоропортящихся продуктов; - оборудование автотранспорта. Его содержание (проведение влажной уборки и дезинфекции); - наличие спецодежды и санитарной книжки у экспедитора Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт. Проведение оценки качества готовых блюд	Постоянно	СП 2.4.3648-20	-//-

	Поточность производственных процессов	Наличие (отсутствие), общих встречных пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, инвентаря, тары.	1 раз в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	-/-
	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, результатам бракеража,	Полнота, правильность своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиеническим нормативов. Осуществления контроля за температурно-влажностным режимом в складских и производственных помещениях	1 раз в месяц	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	-/-
6	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами Иметь план лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий. Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей. Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов по графику. Наличие комплексного плана оздоровительных мероприятий для каждой возрастной группы. Проведение и контроль эффективности	При установке ежедневно	СП 2.4.3648-20	-/-

	Обеспеченность медицинским оборудованием	закаливающих процедур. Контроль за утренним приемом детей. Осмотр детей на педикулез Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине. Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, Физкультурных досугов, соревнований. Спортивных праздников, веселых стартов и т.д Наличие гигиенических заключений на вновь приобретенное оборудование Санитарное содержание			
7	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с санитарными правилами. Правильное рассаживание детей в соответствии с возрастом. Производить маркировку мебели Правильное использование технических средств обучения Соблюдение требований к естественному и искусственному		СП 2.4.3648-20	-//-

		освещению Выполнение требований режима дня и учебных занятий Проводить контроль и анализ физического воспитания			
8	Соблюдение дезинфекционного режима	Контроль за приобретением и использованием дезсредств. Наличие свидетельства дезсредства, метод указания по их использованию, протокол исследования действующих активных веществ. Условия хранения дезинфекционных средств: -режим побудительной вентиляции -наличие хранилища, помещения для разведения и раздачи рабочих растворов. Контроль проведения дезинфекционных мероприятий:	При получении партии 2 раза в неделю 1 раз в неделю	СП 2.4.3648-20	-//-
9	Химические средства для дезинфекции	Содержание действующих веществ	Каждая партия	СП 2.4.3648-20	-//-
10	Организация сбора, хранения и утилизации бытовых и медицинских отходов разного класса опасности.	Мусор класса «А» располагается в одноразовой, так и в повторно используемой таре. Пакеты одноразового использования размещаются на стойках-тележках ,			

либо в баках для сбора мусора многоразового применения.

Утиль доставляется к специальным контейнерам, где происходит накопление наиболее безвредных отходов, и перегружают в них. Затем тара, которая используется повторно, подвергается мытью и обеззараживанию.

Мусор класса «Б» предварительно дезинфицируют и помещают в одноразовую тару. Она должна быть герметична. При сборе таких отходов запрещается заполнение пакета более, чем на три четверти. инструмент с острыми краями, а также любые другие острые предметы кладут в отдельную упаковку для сбора и хранения в виде коробки, которая должна герметично закрываться и обладать твердыми непрокаляемыми стенками;

На площадках временного хранения установлены отдельные герметичные контейнеры для сбора

--	--	--

	отходов классов «Б» и «Г» с соответствующей маркировкой. Перед размещением на площадках временного хранения все отходы, класса опасности, размещаются в тару с соответствующей маркировкой. Желтая тара – класс «Б» – потенциально опасный мусор. Обязательна маркировка «класс Б». Упаковка одноразовая, влагостойкая, твердая — такая, которую нельзя проколоть острыми предметами, инструментами, или мягкая – пакеты. Маркировка «класс А», могут использоваться пакеты или мешки для сбора любого цвета (за исключением желтого, красного) – для безвредного мусора. Пометка «класс Г», цвет любой, кроме желтого, красного; тара с плотно прилегающей крышкой. Так упаковывают медицинский мусор,			
--	--	--	--	--

	представляющий токсикологическую опасность: с содержанием ртути, хлора, аммиака, других вредных химических веществ. Наличие распорядительных документов администрации о назначении лица, ответственного за соблюдением правил сбора, хранения и удаления отходов в стоматологической клинике; Наличие схем утилизации; Наличие обученного медицинского персонала, имеющего соответствующие сертификаты; Контроль за благоустройством и санитарным содержанием территории; Контроль способов сбора и утилизации отходов разного класса опасности: А, Б, Г Наличие и достаточность расходных материалов-мешков с цветной маркировкой, тележек, емкостей, контейнеров; Микробиологический контроль	
--	---	--

--	--	--

Гигиеническая оценка помещения
для временного хранения

медицинских отходов;

Наличие договоров со
специализированными
организациями.

Чтобы контролировать перемещение
и утилизацию отходов, ведется
строгий учет количества и типа
медицинского мусора. Это
происходит на всех уровнях: от
каждого конкретного участка
образования отходов до учреждения
в целом.

Этим целям служат
технологические журналы:

журнал участка;

журнал подразделения (отделения),
в нем фиксируется количество и тип
упаковок;

журнал организации, здесь
записывается не только тип и
количество мед.отходов, но и вес, а
также данные о предприятии,
осуществившем вывоз.

--	--	--

Необходимыми документами являются акты, подтверждающие вывоз и уничтожение медотходов. Они составляются на месте и визируются подписями и печатями как представителей ЛПУ, так и сотрудников фирмы производящей утилизацию.

хранение мусора без обеззараживания возможно только 7 дней при условиях холодильных камер или 1 месяц внутри морозильников.

а) визуальную и документальную проверку (не реже 1 раза в месяц):

количества расходных материалов (запас пакетов, контейнеров), средств малой механизации, дезинфицирующих средств;

обеспеченности персонала средствами индивидуальной защиты, организации централизованной стирки спецодежды и регулярной ее смены;

санитарного состояния и режима дезинфекции помещений временного хранения и (или) участков по обращению с медицинскими отходами, мусоропроводами, контейнерных площадок;

--	--	--

		соблюдения режимов обеззараживания, обезвреживания медицинских отходов, средств их накопления, транспортировки, спецодежды; регулярности вывоза медицинских отходов.			
10	Проведение дезинсекционных и дератизационных работ	Изменение численности грызунов и членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	1 раз в месяц	СП 2.4.3648-20	-//-
11	Соблюдение режима работы с ПЭВМ	-наличие специальной мебели -наличие заземления оборудования -наличие экранов -наличие гигиенического сертификата (заключения) -наличие кондиционера -правильность расстановки оборудования -напряженность электрополя -плотность магнитного потока -поверхностный электростатический потенциал -уровни положительных и отрицательных аэроионов в воздухе помещений.	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год При приобретении 1 раз в год -//- -//- -//- -//- -//- -//-	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	-//-
12	Оценка условий труда	-Обеспечение и наличие спецодежды	Постоянно	СП 2.4.3648-20	-//-

		Наличие гардеробных для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов,. Наличие специально выделенного помещения для приема пищи.		СанПиН 1.2.3685-21	
13	Условия труда на рабочем месте	-микроклимат (температура, влажность, скорость движения воздуха) -уровни освещенности естественной, искусственной	2 раза в год 1 раз в год	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	-//-
14	Наличие медицинских книжек у всех работников с результатами медицинских осмотров и гигиенического обучения, своевременность прохождения.	Внесение результатов медосмотров прививок против дифтерии (однократно), ВГВ (двукратно). Обеспечение полноты и своевременности прохождения. Составление списков работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу. Контроль за соблюдением графика прохождения медицинских осмотров, отстранения от работы при несвоевременном прохождении. Подготовить поименные списки работников(должностей), подлежащих	Ежегодно 1 раз в год 1 раз в 2 года	СП 2.4.3648-20 МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 28 января 2021 г. N 29н ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ,	-//-

		гигиеническому обучению Организация гигиенического обучения Контроль за гигиеническим обучением вновь принятых.	постоянно	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	
15	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, стерилизации медицинского	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм	ежедневно	СП 2.4.3648-20	-//-

Инвентаря	и гигиеническим нормативов. Осуществление контроля за качеством стерилизации и работой бактерицидного оборудования			
-----------	---	--	--	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

Закупка пищевых продуктов (продовольственного сырья)
Транспортировка пищевых продуктов(продовольственного сырья)

Приемка пищевых продуктов (продовольственного сырья)
Хранение пищевых продуктов (продовольственного сырья)

Хранение суточного запаса пищевых продуктов (сырья)

Подготовка сырья к производству (первичная обработка сырья)

Контроль качества и безопасности готовых изделий

Охлаждение и хранение готовой продукции в экспедиции

4. Нормативность и объем лабораторного контроля.

№	Объект исследования	Исследуемый показатель	Периодичность	Объем исследований за 1 год	Нормативный документ
1	Физические факторы:				
1.1.	микроклимат	Скорость движения воздуха, температура, влажность	2 раза в год	15	СанПиН 1.2.3685-21
1.2.	освещение	Искусственная освещенность	1 раз в год	15	СанПиН 1.2.3685-21
1.3.	электромагнитные поля	Электромагнитное поле	1 раз в год	3	СанПиН 1.2.3685-21
1.4.	шум	Шумовые параметры (прачечная, пищеблок, спальная).	1 раз в год	4	СанПиН 1.2.3685-21
2	Микробиологические исследования:				
2.1.	Вода	Микробиологические показатели	1 раз в год	4	СанПиН 1.2.3685-21
2.2.	Санитарно паразитологические исследования (в пищеблоке, детские туалетные комнаты, песок с песочниц.)	Смывы с помещений	2 раза в год	40 проб	СанПиН 1.2.3685-21
2.3.	Смывы на БГКП с пищеблока	Смывы на БГКП	1 раз в квартал	40 проб	СанПиН 1.2.3685-21
2.4.	Бельевой режим	Смывы с чистого белья	2 раза в год	40 проб	СанПиН 1.2.3685-21

				21	
	Готовая продукция: бак исследование.	-КМАФАнМ - БГКП - S aureus - Proteus -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	4 раз в год	16 проб	СанПиН 1.2.3685-21
2.6	Готовая продукция	на калорийность химический состав	2 раза в год 2 раз в год	10 проб 4 пробы	СанПиН 1.2.3685-21
2.7	Дезинфицирующие средства	Дез. средства на санитарно-химические показатели	1 раз в квартал	8 проб	СанПиН 1.2.3685-21

5.Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Журнал учета работы бактерицидной лампы.

Журнал учета аварийных ситуаций и ремонтных работ.

Журнал контроля температуры и влажности в холодильных камерах

Журнал лабораторно-производственного контроля водоснабжения.

Журнал контроля качества готовой продукции

Журнал мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря.

Журнал осмотра рук на гнойничковые заболевания (журнал здоровья).

Журнал учета прохождения медицинских осмотров.

Журнал контроля качества питьевой воды.

Журнал контроля поверочных оборудования.

6. Обязанности индивидуальных предпринимателей при осуществлении
производственного контроля

При выявлении нарушений правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить производственную деятельность;
- прекратить производство сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям;
- информировать органы Роспотребнадзора по РД о мерах, принятых

в отношении нарушений санитарных правил

ПЕРЕЧЕНЬ

ситуаций, связанных с остановкой производства и нарушением
технологических процессов

СИТУАЦИЯ	ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ
Наличие в процессе реализации реализуемой продукции	Наличие санитарно-эпидемиологических заключений на закупаемую продукцию
Наличие случая пищевого отравления (подозрения на него), связанного с продукцией предприятия.	<u>Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</u>
Отключение энергии	Решение вопроса об утилизации продуктов
Возгорание (пожар)	Исправная пожарная сигнализация.
Прорыв сети горячего или холодного водоснабжения	Ведение журнала учета аварийных ситуаций. Содержание в исправном состоянии системы водоснабжения, страхование имущества.
6. Выход из строя холодильного оборудования	Планово-профилактический ремонт холодильного оборудования.

8. Перечень нормативных актов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении отдельных видов работ и оказание услуг, представляющих потенциальную опасность для человека.

2-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

1. Федеральный

ПРАВИТЕЛЬСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 28 января 2021 г. N 29н

2. МИНИСТЕРСТВО

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЧАСТЬЮ ЧЕТВЕРТОЙ СТАТЬИ 213 ТРУДОВОГО КОДЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ МЕДИЦИНСКИХ ПРОТИВОПОКАЗАНИЙ К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ РАБОТ С ВРЕДНЫМИ И (ИЛИ) ФАКТОРАМИ, А ТАКЖЕ РАБОТАМ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ

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

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию (с изменениями на 23 октября 2015 года)

Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки ТР ТС 005/2011 (с изменениями на 18 октября 2016 года)

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

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

6. 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

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»

8. Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ "О специальной оценке условий труда"

9. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575809

Владелец Самедова Эльмира Гасановна

Действителен с 20.04.2021 по 20.04.2022