

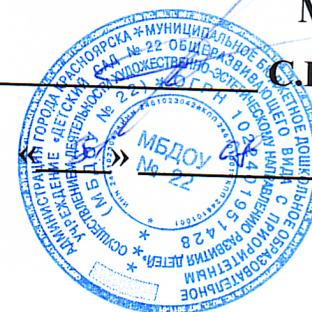
УТВЕРЖДАЮ

И.о.заведующего

МБДОУ №22

С.Н. Сулимова

2023 г.



## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и  
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 22  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ  
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ХУДОЖЕСТВЕННО-  
ЭСТЕТИЧЕСКОМУ НАПРАВЛЕНИЮ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ"**

## Оглавление

1. Введение.....	3
2. Функции ответственных лиц за осуществление производственного контроля .....	4
3. Общие положения .....	5
4. Анализ рисков и контроль качества при работе с пищевыми продуктами, предназначенными для потребления.....	6
5. Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления .....	17
6. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека .....	17
7. Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров .....	18
8. Контроль санитарного состояния учреждения .....	19
9. Перечень вредных факторов, подлежащих инструментальным измерениям в рамках производственного контроля .....	20
10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.....	22
11. План – график проведения инструментальных измерений .....	23
12. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.....	25
13. Мероприятия по улучшению и оздоровлению условий труда.....	25
Приложение 1. Перечень нормативно-правовых актов .....	26
Приложение 2. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.....	28

## 1. Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения согласно Федеральному закону от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в котором установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ (далее – Программа).

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

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Организация производственного контроля в МБДОУ №22 возлагается на заведующего Сулимову С.Н.

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

### **Задачи производственного контроля:**

– осуществление контроля за исполнением законодательства в области охраны здоровья, окружающей среды;

– выявление случаев нарушений и неисполнения (ненадлежащего исполнения) законодательных и иных нормативно-правовых актов, принятые мер по их пресечению;

– анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ №22 осуществляется в соответствии с осуществляемой деятельностью организации.

В случае обнаружения нарушений санитарных норм и правил, возникновения ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения или работающим в организации, администрация разрабатывает и реализует соответствующие мероприятия по их устранению.

### **Производственный контроль включает в себя:**

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров сотрудников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных и иных документов;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений

### **В программу включены:**

- перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МБДОУ №22.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности МБДОУ №22.

**Лица, осуществляющие производственный контроль в МБДОУ №22:** заведующий.

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МБДОУ №22.

## **2. Функции ответственных лиц за осуществление производственного контроля**

Лица, ответственные за осуществление производственного контроля, выполняют следующие функции:

- оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил;
- принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню;
- оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность;
- принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений предприятия;
- контролировать критерии безопасности и безвредности условий работ;
- информировать соответствующие надзорные органы о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения работниками предприятия обязательных медицинских осмотров;
- контролировать выполнение предписаний надзорных органов и своевременно выполнять отчёт о проделанной работе.

**Надзор** осуществляется Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Красноярском крае.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах; гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в МБДОУ №22; о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания; периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

### 3. Общие положения

Полное наименование предприятия в соответствии с учредительными документами: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 22 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОМУ НАПРАВЛЕНИЮ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ".

<p><b>Полное наименование предприятия в соответствии с учредительными документами</b></p>	<p>МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 22 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОМУ НАПРАВЛЕНИЮ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ"</p>
<p><b>Юридический адрес</b></p>	<p>660025, Красноярский край, город</p>

	Красноярск, ул. Затонская, д. 5а
<b>Адрес осуществления деятельности</b>	660025, Красноярский край, город Красноярск, ул. Затонская, д. 5а
<b>Контактная информация</b>	Телефон: +7 (391) 213–11–74 E-mail: dou22@mailkrsk.ru
<b>Идентификационный номер (ИНН)</b>	2461023042
<b>КПП</b>	246101001
<b>ОКПО</b>	54493022
<b>ОКВЭД</b>	(85.11) Образование дошкольное
<b>Основной государственный регистрационный номер (ОГРН)</b>	1022401951428
<b>Ф.И.О. лица, ответственного за организацию и осуществление производственного контроля организации</b>	И.о.заведующего Сулимова Светлана Николаевна Телефон: +7 (391) 213–11–74 E-mail: dou22@mailkrsk.ru

Для реализации программы производственного контроля в МБДОУ №22 имеется следующий набор документов:

Контракт на оказание услуг по аварийно-техническому обслуживанию внутренних инженерных систем № К-285-2023С от 01.01.2023, ООО «ВСКС»;

Контракт на оказание услуг по дератизационным и дезинсекционным мероприятиям № 50 от 01.01.2023, ООО «Гарант-ТО»;

Контракт на оказание услуг по аварийно-техническому обслуживанию внутренних инженерных систем внутренней электроустановки № 36/23 от 01.01.2023, ООО «Электрические системы»;

Контракт на оказание услуг по проведению периодического медицинского осмотра №539/05/23 от 02.06.2023, ООО «Медицина компьютерных технологий»;

Контракт на оказание услуг по проведению периодического медицинского осмотра №541/05/23 от 02.06.2023, ООО «Медицина компьютерных технологий»;

Контракт на оказание услуг по проведению периодического медицинского осмотра №540/05/23 от 02.06.2023, ООО «Медицина компьютерных технологий»;

Контракт на оказание услуг по аварийно-техническому обслуживанию технологического оборудования № К-285-2023ТО от 01.01.2023, ООО «ВСКС»;

Контракт на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № 01-000014627 от 09.01.2023, ООО «РостТех»;

Договор на оказание услуг по обращению с отходами I и II классов опасности № 71727 от 23.05.2023, ФГУП «Федеральный экологический оператор».

#### **4. Анализ рисков и контроль качества при работе с пищевыми продуктами, предназначенными для потребления**

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20.

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков; Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ); Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) 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.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой (ККТ); Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Установление системы мониторинга (ККТ); Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Установление корректирующих действий; Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП; Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

#### 4.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Пищеблок Учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твёрдых пород (или других материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров);

- доски и ножи должны быть промаркированы:

- СМ - сырое мясо; - СК - сырые куры;

- СР - сырая рыба;

- СО - сырые овощи;

- ВМ - вареное мясо;

- ВР - вареная рыба;

- ВО - вареные овощи;

- Гастрономия;

- Сельдь;

- Х - хлеб;

- Зелень.

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.

Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов,

оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше 5 сифонных устройств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и

столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной

поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале. Журналы готовой пищевой и скоропортящейся продукции хранятся в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

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

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

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки

протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

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

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

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

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

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 – 200°С в течение 8-10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирающая машина. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров

и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Колбасные изделия (сосиски) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения). При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Информацию об обработке яиц заносится в специальный журнал. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов;

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

- при кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы);

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

- варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.;

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

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

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2°С.

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

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

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

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

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.3. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

Производственный контроль включает:

- наличие пищеблоке официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью;

- осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;

- организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрава России № 29н 28.01.21;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой

продукции;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;

- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения;

- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется Учреждением с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

#### 4.4. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет:

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;

- качество выпускаемой пищевой продукции.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;

- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;

- координирует работу группы;

- обеспечивает выполнение согласованного плана;

- распределяет работу и обязанности;

- обеспечивает охват всей области разработки;

- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;

- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;

- доводит до исполнителей решения группы;

- представляет группу в руководстве организации.

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Руководство Учреждения обеспечивает:

- правильные производственные технологии (GMP);
- помещения (характеристика, планировка);
- оснащение и предметы;
- процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- документация;
- мониторинг требований;
- обучение персонала.

Правильные технологии гигиены и (GHP):

- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
- гигиена персонала;
- практическое и теоретическое обучение по гигиене.

## **5. Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления**

Производственный контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления организуется и контролируется заведующим, осуществляется в виде визуального контроля.

Визуальный контроль предусматривает проверку:

- соблюдения требований санитарных правил по условиям сбора, обработки и обезвреживания отходов производства и потребления;
- периодичности вывоза с территории накопленных отходов в соответствии с установленными лимитами накопления;
- наличия документации, устанавливающей классы опасности отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- наличия разработанных мероприятий по ликвидации и предотвращению случаев аварийного загрязнения при обращении с отходами производства и потребления.

Ответственным за проведение мероприятий по контролю за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления является заведующий.

## **6. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека**

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются в МБДОУ №22 с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности (СП 1.1.1058-01).

Воздействие на работников МБДОУ №22 оказывают следующие производственные факторы:

1. Шум;
2. Неионизирующее излучение (ЭМП от ПЭВМ);
3. Микроклимат;
4. Световая среда;
5. Тяжесть и напряженность трудового процесса.

Лабораторные исследования должны проводить аккредитование организации на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

## **7. Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров**

Производственный контроль за организацией и проведением медицинских осмотров работающих организуется, контролируется и осуществляется в виде визуального контроля.

Визуальный контроль предусматривает проверку:

- наличия разработанного и утвержденного списка контингента работающих с вредными производственными факторами;
- наличия и своевременную подготовку поименного списка лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам;
- наличия и своевременного заключения договора с лечебным учреждением, имеющим соответствующую лицензию, на проведение предварительного и периодического медицинского осмотра;
- соблюдение сроков периодичности прохождения периодических медицинских осмотров работающих;
- наличия заключительного акта по результатам периодического медицинского осмотра работающих;
- выполнение рекомендаций врачебной комиссии.

Предварительный медицинский осмотр проводится с целью определения соответствия состояния здоровья лица, поступающего на работу, поручаемой ему работе.

Периодический медицинский осмотр проводится с целью:

- динамического наблюдения за состоянием здоровья работников, своевременного выявления заболеваний, начальных форм профессиональных заболеваний, ранних признаков воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов на состояние здоровья работников, формирования групп риска по развитию профессиональных заболеваний;
- выявления заболеваний, состояний, являющихся медицинскими противопоказаниями для продолжения работы, связанной с воздействием вредных и (или) опасных производственных факторов, а также работ, при выполнении которых обязательно проведение предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников;
- своевременного проведения профилактических и реабилитационных мероприятий, направленных на сохранение здоровья и восстановление трудоспособности работников;
- предупреждения несчастных случаев на производстве.

### **8. Контроль санитарного состояния учреждения**

Производственный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием организуется и контролируется посредством визуального наблюдения за:

- санитарным содержанием территории объектов - ежедневно;
- состоянием внутренней отделки помещений - ежемесячно;
- укомплектованностью осветительными приборами - ежемесячно;
- целостностью оконного остекления, его санитарным состоянием, чистотой светильников - ежемесячно;
- обеспеченностью оборудованием - ежемесячно;
- функциональным состоянием инвентаря - ежемесячно;
- соблюдением персоналом правил личной и производственной гигиены - ежесменно;
- организацией сбора, временного хранения, периодичностью удаления отходов - ежедневно;
- проведением санитарной уборки помещений - еженедельно;
- наличием уборочного инвентаря, его маркировкой, наличием моющих и дезинфицирующих средств - еженедельно;
- устранением выявленных ранее нарушений санитарных норм и правил.

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Таблица № 3. Контроль санитарной обработки помещений

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Метод контроля и оформление результатов контроля
<b>Контроль за состоянием помещений</b>			
Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Заведующий	Визуальный контроль, журнал производственного контроля

<b>Параметры контроля</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Метод контроля и оформление результатов контроля</b>
Контроль за соблюдением температурного режима	Ежедневно	Заведующий	Визуальный контроль, журнал производственного контроля
Контроль за состоянием искусственной освещенности	1 раз в квартал	Заведующий	Визуальный контроль, журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	1 раз в неделю	Заведующий	Визуальный контроль, журнал производственного контроля
<b>Контроль за состоянием оборудования</b>			
Контроль за состоянием оборудования и инструментов	1 раз в квартал	Заведующий	Визуальный контроль, документальный контроль, журнал производственного контроля
<b>Контроль за состоянием медицинского обеспечения и требований санитарной гигиены</b>			
Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	Заведующий	Лабораторно-инструментальный контроль с привлечением аккредитованной организации, журнал производственного контроля
Контроль за прохождением профмедосмотров	1 раз в год	Заведующий	Документальный контроль, журнал производственного контроля

Производственный контроль за объектами, подлежащими санитарной обработке, организуется и осуществляется в соответствии с таблицей № 4.

Таблица № 4. – Контроль санитарной обработки помещений

<b>Объект</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Кратность проведения мероприятий</b>
Оборудование, инвентарь, помещения	очистка, мытье с применением моющих средств	1 раз в месяц
Внутренние стены и двери помещения	очистка, мытье теплой водой или моющими растворами, споласкивание	1 раз в месяц
Пол в помещениях	мытье теплой водой с применением моющих средств	по мере необходимости, но не реже 1 раза в день
Внутреннее оконное остекление и рамы с наружной стороны	протираание, промывание	по мере необходимости, но не реже 2 раз в год
Электроосветительные приборы	протираание	не реже 1 раза в месяц

### **9. Перечень вредных факторов, подлежащих инструментальным измерениям в рамках производственного контроля**

Перечень вредных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и

испытаний, с указанием точек, в которых они осуществляются (Таблица № 5).

Таблица № 5. Перечень вредных факторов, подлежащих инструментальным измерениям в рамках производственного контроля.

№ п/п	Профессия/ должность/ специальность работника	Наименование вредного производственного фактора											
		химический	аэрозоли преимущественно пылеобразного действия	шум	инфразвук	ультразвук воздушный	вибрация общая	вибрация локальная	ионизирующие излучения	неионизирующие излучения	микроклимат	световая среда	Аэрионный состав ВОЗДУХА
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Административный персонал</b>													
1	Заведующий	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
2	Заместитель заведующего	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
<b>Педагогический персонал</b>													
3	Музыкальный руководитель	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
4	Старший воспитатель	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
5	Воспитатель	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
6	Педагог-психолог	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
<b>Учебно-вспомогательный персонал</b>													
7	Заведующий хозяйством	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
8	Делопроизводитель	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
9	Младший воспитатель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-
10	Специалист по закупкам	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
11	Специалист по охране труда	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
<b>Обслуживающий персонал</b>													
12	Повар	-	-	X	-	-	-	-	-	-	X	X	-
13	Кухонный рабочий	-	-	X	-	-	-	-	-	-	X	X	-
14	Кладовщик	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
15	Кастелянша	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-
16	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	-	-	X	-	-	-	-	-	-	X	X	-
17	Уборщик служебных помещений	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-
18	Дворник	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-
19	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-
20	Сторож	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-

**Примечание 1:** Оценка тяжести, напряженности трудового процесса и биологического фактора проводится 1 раз в 5 лет, при проведении СОУТ, в соответствии с приказом Министерства

труда и социальной защиты РФ от 24 января 2014 г. N 33н "Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению".

**Примечание 2:** Воздуховоды, воздухораздающие и воздухоприемные решетки, вентиляционные камеры, вентиляционные установки, теплообменники должны содержаться в чистоте, не иметь механических повреждений, следов коррозии, нарушения герметичности. Использование вентиляционных камер не по прямому назначению запрещается. Уборка помещений вентиляционных камер должна проводиться не реже одного раза в месяц, а воздухозаборных шахт - не реже 1 раза в 6 месяцев. Техническое обслуживание, очистка и дезинфекция систем вентиляции проводится не реже 1 раза в год.

### 10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

На основании результатов производственного контроля, работодатель имеет право направить сотрудников на периодический медицинский осмотр по любому воздействию фактору производственной среды и трудового процесса, в том числе при отсутствии факта превышения по ним ПДК (ПДУ), а также включать в Программу факторы, которые не учитываются при проведении специальной оценки условий труда (СОУТ).

В таблице ниже представлены рекомендуемые на момент разработки Программы основания для проведения медицинских осмотров. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и основания проведения медицинских осмотров, может корректироваться работодателем в зависимости от текущего состояния условий и охраны труда, результатов СОУТ (в том числе внеплановых), а также с учетом изменений используемого оборудования, сырья и материалов, средств коллективной защиты и санитарно-гигиенических систем.

Наименование рабочего места (профессии, должности)	Основание проведения медицинских осмотров Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
1	2
<b>Административный персонал</b>	
Заведующий	п. 25 (1 раз в год)
Заместитель заведующего	п. 25 (1 раз в год)
<b>Педагогический персонал</b>	
Музыкальный руководитель	п. 25 (1 раз в год)
Старший воспитатель	п. 25 (1 раз в год)
Воспитатель	п. 25 (1 раз в год)
Педагог-психолог	п. 25 (1 раз в год)
<b>Учебно-вспомогательный персонал</b>	
Заведующий хозяйством	п. 25 (1 раз в год)
Делопроизводитель	п. 25 (1 раз в год)
Младший воспитатель	п. 5.1 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)
Специалист по закупкам	п. 25 (1 раз в год)

Специалист по охране труда	п. 25 (1 раз в год)
Обслуживающий персонал	
Повар	п. 4.8 (1 раз в 2 года), п. 5.1 (1 раз в год), п. 23 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)
Кухонный рабочий	п. 23 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)
Кладовщик	п. 25 (1 раз в год)
Кастелянша	п. 25 (1 раз в год)
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	п. 5.1 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)
Уборщик служебных помещений	п. 5.1 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)
Дворник	п. 25 (1 раз в год)
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	п. 25 (1 раз в год)
Сторож	п. 25 (1 раз в год)

### 11. План – график проведения инструментальных измерений

№ п/п	Объект контроля	Нормативные документы	Периодичность
1	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль (песок в детских песочницах)	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	2-4 пробы из песочниц
2	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней	1 раз в год
3	Смывы иерсинии	СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила устанавливают основные требования к комплексу организационных и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, проведение которых обеспечивает предупреждение возникновения и распространения псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза; МУ 3.1.1.2438-09 Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза	2 раза в год перед доставкой овощей и через 2-3 недели после доставки
4	Микробиологические исследования качества питьевой воды	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	2 раза в год

№ п/п	Объект контроля	Нормативные документы	Периодичность
	Микробиологические исследования проб готовых блюд		
6	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции. Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	1 раз в год
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции. Контроль проводимой витаминизации блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	1 раз в год
8	Шум	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; МУ № 1844-78 Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценке шумов на рабочих местах; МР 2.2.0244-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда	1 раз в год
9	ЭМП от ПЭВМ	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; ГОСТ Р 50948-2001 Средства отображения информации индивидуального пользования. Общие эргономические требования и требования безопасности; МР 2.2.0244-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда	1 раз в 3 года
10	Микроклимат	МУК 4.3.2756-10 Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений; СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; МР 2.2.0244-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда	1 раз в год
11	Аэроионный состав воздуха	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» МР 2.2.0244-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда»	1 раз в год

№ п/п	Объект контроля	Нормативные документы	Периодичность
12	Тяжесть и напряженность трудового процесса	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 24 января 2014 г. N 33н "Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению"	1 раз в 5 лет
13	Световая среда	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; МУК 4.3.2812-10 Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест; МР 2.2.0244-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда	1 раз в год

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

- Заключительные акты проведения медицинского осмотра;
- Протоколы инструментальных измерений;
- Договор на вывоз отходов, акты, подтверждающие вывоз отходов;
- Журнал учета аварийных ситуаций на системах водоснабжения, канализации, электросетях;
- Договор на проведение дератизационных, дезинсекционных и/или дезинфекционных работ;
- Договор на медицинские услуги;
- Договор по утилизации ртутьсодержащих ламп.

## 13. Мероприятия по улучшению и оздоровлению условий труда

Наименование работ	Срок выполнения
Проведение медико-профилактических мероприятий: -прохождение работниками предварительных и периодических медицинских осмотров; -флюорографический осмотр	при поступлении на работу, в дальнейшем по приказу 1 раз в год
Закупка и выдача работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты	в сроки, установленные типовыми нормами
Обеспечение смывающими средствами	ежемесячно
Проведение «Дня охраны труда»	ежегодно

### **Перечень нормативно-правовых актов**

1. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контракта».
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
5. СанПиН 2.1.4.1074-01. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
6. 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».
7. МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест».
8. МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений».
9. МУ № 1844-78 «Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценке шумов на рабочих местах».
10. МУ № 3911-85 «Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценке производственных вибраций».
11. ГОСТ 12.1.005-88 «Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (с Изменением N 1)»
12. ГОСТ 12.1.014-84 «Система стандартов безопасности труда. Воздух рабочей зоны. Метод измерения концентраций вредных веществ индикаторными трубками (с Изменением N 1)».
13. ГОСТ Р 50948-2001 «Средства отображения информации индивидуального пользования. Общие эргономические требования и требования безопасности».

14. Приказ Минтруда России от 24.01.2014 № 33н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению».

15. МР 2.2.0244-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда».

**Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№ п/п	Наименование возможных аварийных ситуаций	Действия при возникновении аварийной ситуации
1.	Возникновения пожара	<p>При обнаружении пожара следует немедленно сообщить об этом по телефону пожарной службы 01 или 112 (с мобильного) и спокойно доложить: что горит, чему угрожает, адрес объекта, есть ли опасность для людей. Скорая медицинская помощь тел. 03 (со стационарного) или 103 (с мобильного)</p>
2.	Повреждение электрического оборудования	<p>Для уменьшения разрушений в месте повреждения и обеспечения нормальной работы неповрежденной части электрического оборудования необходимо как можно быстрее выявить и отделить место повреждения от неповрежденной части электрооборудования.</p> <p>Для устранения повреждения необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- произвести автоматические операции, необходимые для восстановления нормального режима;</li> <li>- снизить ток, а при необходимости отключить оборудование;</li> <li>- если вышеперечисленных операций недостаточно, необходимо осуществить сигнализацию оперативному персоналу, который должен принять меры к ликвидации неисправностей.</li> </ul>
3.	Взрыв аппаратуры, оборудования	<p>Необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить обстановку, выявить число и местонахождение людей, застигнутых аварией, принять меры по оповещению работников предприятия и населения (при необходимости) об аварии;</li> <li>- оцепить район аварии;</li> <li>- принять неотложные меры по спасению людей, локализации и ликвидации аварии;</li> <li>- обеспечить вывод из опасной зоны людей, не участвующих непосредственно в ликвидации аварии;</li> <li>- контролировать правильность действий персонала и выполнение своих распоряжений;</li> </ul>

		<p>- докладывать руководству о ходе работ по спасению людей и ликвидации аварии.</p> <p>Скорая медицинская помощь тел. 03 (со стационарного) или 103 (с мобильного)</p>
4.	Коммунальная авария	<p>Сообщить о любой аварии на коммунальных системах диспетчеру организации (вызвать аварийную службу), руководителю.</p> <p>При исчезновении в водопроводной системе воды закрыть все открытые до этого краны.</p> <p>Для употребления использовать имеющуюся в продаже питьевую воду.</p> <p>В случае отключения центрального отопления для обогрева помещения использовать электрообогреватели только заводского изготовления (не самодельные). В противном случае высока вероятность пожара или выхода из строя системы электроснабжения.</p> <p>Для сохранения в помещении тепла заклеить щели в окнах. Надеть теплую одежду и принять профилактические лекарственные препараты от простуды.</p> <p>При прорыве трубопроводов центрального отопления отключить электробытовые приборы (по возможности, отключить электроснабжение помещения на распределительном щите), сообщить руководителю, собрать необходимые документы, которые могут прийти в негодность от контакта с водой, и выйти из помещения до прибытия работников аварийной службы.</p>
5.	Совершение террористического акта (взрыва)	<p>Немедленно покинуть место происшествия, так как рядом могут находиться дополнительные взрывные устройства. Выйти из здания на улицу или спрятаться в укрытии, если таковое имеется.</p> <p>Держаться подальше, насколько это будет возможно, от высоких зданий, стеклянных витрин или транспортных средств.</p> <p>Если поблизости находятся сотрудники правоохранительных органов, следовать их указаниям.</p> <p>Если сотрудники правоохранительных органов еще не прибыли, немедленно позвонить им. Не создавать толпу и не присоединяться к ней.</p> <p>Владея информацией, которая сможет помочь задержать подозреваемых и определить местонахождение транспортного средства, причастного к террористическому акту, оперативно сообщить об этом в правоохранительные органы.</p>
6.	Вспышка инфекционных заболеваний	<p>При вспышке инфекционных заболеваний проводятся профилактические медицинские мероприятия силами медицинских учреждений.</p>