

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 473 г. Челябинска»
(МАДОУ «ДС № 473 г. Челябинска»)
454100, г. Челябинск, ул. 40-летия Победы, д. 10а, Тел/факс (351) 794-47-58, e-mail: mdou473kurch@mail.ru

ОКПО 36919150 ОГРН 1027402542298 ИНН/КПП 7448019656/744801001

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ
«ДС № 473 г. Челябинска»
Е.П. Кудрявцева

« 1 » сентября 2021 г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 473 г. Челябинска»

г. Челябинск
2021 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 473 г. Челябинска» (МАДОУ «ДС № 473 г. Челябинска»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<p>1) образовательная:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дошкольное образование; • дополнительное образование детей; <p>2) медицинская:</p> <ul style="list-style-type: none"> • по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; • оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);

Юридический адрес: 454100, Челябинская область, г. Челябинск, ул. 40-летия Победы, д.10а

Фактический адрес: 454100, Челябинская область, г. Челябинск, ул. 40-летия Победы, д.10а

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание
Площадь	1356,7 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

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

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

– Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19»;
- СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 «Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 17.05.2021
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными

производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на – устранение выявленных нарушений 	Приказ «О возложении функций по осуществлению производственного контроля на должностных лиц ДОУ» от 11.01.2021 № 1/51-од
2	Заместитель заведующего по УВР	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений 	Приказ «О возложении функций по осуществлению производственного контроля на должностных лиц ДОУ» от 11.01.2021 № 1/51-од
3	Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - контроль за состоянием инженерных систем, санитарным состоянием и работоспособностью приточно-вытяжной вентиляции, водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения; – контроль выполнения мероприятий по критическим контрольным точкам; - ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; – контроль охраны окружающей среды; – ведение учетной документации 	<p>Приказ «О возложении функций по осуществлению производственного контроля на должностных лиц ДОУ» от 11.01.2021 № 1/51-од</p> <p>Приказ «О назначении ответственных лиц по контролю за организацией питания в МАДОУ в 2021 году» от 11.01.2021 № 1/49-од</p>
4	Инструктор по гигиеническому воспитанию	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений – контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – контроль за приготовлением и качеством пищи; – контроль за соблюдением требований технологических документов и последовательностью и поточностью технологических процессов; – контроль соблюдение работниками пищеблока процедур по критическим контрольным точкам; – контроль за температурой в холодильном 	<p>Приказ «О возложении функций по осуществлению производственного контроля на должностных лиц ДОУ» от 11.01.2021 № 1/51-од</p> <p>Приказ «О назначении ответственных лиц по контролю за организацией питания в МАДОУ в 2021 году» от 11.01.2021 № 1/49-од</p>

		<p>оборудовании;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроль за безопасностью и качеством готовых блюд; – контроль за своевременной реализацией готовых блюд, соблюдением температурного режима готовой продукции при раздаче; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации 	
5	Шеф-повар	<ul style="list-style-type: none"> – ответственность за питание; – контроль за организацией питания; – осуществление постоянного контроля за технологией приготовления блюд, норм закладки сырья; – контроль за санитарным состоянием пищеблока; – контроль за безопасностью купленной пищевой продукции; – контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов; – контроль за сбором и хранением суточных проб; – контроль за здоровьем работников пищеблока, соблюдением работниками пищеблока личной гигиены; – ответственность за смену кипяченой воды; – ведение учетной документации 	<p>Приказ «О возложении функций по осуществлению производственного контроля на должностных лиц ДОУ» от 11.01.2021 № 1/51-од</p> <p>Приказ «Об организации питания детей МАДОУ и назначении ответственных лиц на 2021-2022 учебный год учебном году» от 30.08.2021 № 35/17-од</p>
6	Повар	<ul style="list-style-type: none"> – ответственность за отбор и хранение суточной пробы 	<p>Приказ «Об организации питания детей МАДОУ и назначении ответственных лиц на 2021-2022 учебный год учебном году» от 30.08.2021 № 35/17-од</p>
6	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за качеством поступающей продукции; – проверка наличия и правильности оформления сопроводительных документов на продукцию; – ведение учетной документации – контроль за условиями хранения продукции и сырья 	<p>Приказ «О возложении функций по осуществлению производственного контроля на должностных лиц ДОУ» от 11.01.2021 № 1/51-од</p> <p>Приказ «Об организации питания детей МАДОУ и назначении ответственных лиц на 2021-2022 учебный год учебном году» от 30.08.2021 № 35/17-од</p>
7	Кастелянша	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; – контроль за наличием и состоянием маркировки мягкого инвентаря 	<p>Приказ «О возложении функций по осуществлению производственного контроля на должностных лиц ДОУ» от 11.01.2021 № 1/51-од</p>

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

Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание
-----------------	------------	-----------	-------------------------------------	-----------

Освещенность помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	1 раз в 3 дня	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20	
	– наличие, целостность и тип ламп			СП 2.2.3670-20	
	- уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год в темное время суток в помещениях для детей и рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки).		СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21 2.3.6 СП 2.2.3670-20	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	2 раза в год в теплый и холодный периоды в помещениях для детей и рабочих местах, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки).	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.2.3670-20 СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	
	- скорость движения воздуха				
	– относительная влажность воздуха (склад пищеблока)				
	– кратность проветривания;	Ежедневно в течение дня			
Электрические, магнитные, электро-магнитные поля	- напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.4.0242-21. 2.4	
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20	
	– условия работы оборудования	По плану техобслуживания		План технического обслуживания	
	- уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта шумного оборудования	1 раз в 2 года	Производственные помещения, в которых есть оборудование, являющееся источником шума (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6 СП 2.2.3670-20
					Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)
Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	

		1 раз в год	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21
Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21
Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.3.2.1078-01
	Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	МУ 3.1.1.2438-09
Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21
Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	
	Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	

Результаты исследований оформляются протоколом и заносятся в журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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

№ п/п	Профессия	Кол-во человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года*
2	Заместители заведующего	2	1 раз в год	1 раз в 2 года*
3	Бухгалтер, главный бухгалтер	3	1 раз в год	1 раз в 2 год*
4	Инженер-программист	2	1 раз в год	1 раз в 2 год*
5	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 год*
6	Контрактный управляющий	1	1 раз в год	1 раз в 2 год*
7	Инспектор по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 год*
8	Воспитатели	24	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Учитель-дефектолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Младший воспитатель, помощник воспитателя	12	1 раз в год	1 раз в год
15	Работники пищеблока (шеф-повар, повара, кладовщик, подсобный рабочий)	5	1 раз в год	1 раз в год
16	Технический персонал (кастелянша, машинист по стирке и ремонту спецодежды, уборщик служебных помещений, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, вахтер, сторож, дворник)	11	1 раз в год	1 раз в 2 года*

*Категории работников, деятельность которых не связана по своим функциональным обязанностям с питанием, воспитанием, обучением – профессиональной гигиенической подготовке и аттестации не подлежат. Данные категории работников гигиеническую грамотность, направленную на повышение санитарной культуры поведения, знаний о здоровом образе жизни получают на рабочем месте от инструктора по гигиеническому воспитанию.

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Шеф-повар Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.08.2019

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
-------	--------------	----------

1	Образовательная	Лицензия от 26.02.2016 № 12299
2	Медицинская	Договор с поликлиникой от 05.12.2012

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

Объект контроля	Показатели исследования	Основание	Срок, кратность, место контроля (количество замеров), форма учета результатов	Ответственный
Контроль за содержанием территории				
Дезинсекция	– профилактика	СанПин 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПин 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
	– наличие крышки на песочнице			
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	При температуре +4°С и ниже – 1 раз в три дня. При температуре +5°С и выше - ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХЧ
	Очистка хозяйственной площадки			Дворники
Состояние кровли, фасада здания	Контроль за состоянием кровли и фасада	План-график	Ежеквартально	Заместитель заведующего по

				АХЧ
Санитарное состояние учреждения				
Состояние подвального помещения	Контроль функционирования систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации.	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
Санитарное состояние помещений общего пользования, оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Инструктор по гигиеническому воспитанию, заместитель заведующего по АХЧ
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31 декабря 2021 года – еженедельно	
Соблюдение теплового режима в учреждении	Контроль за функционированием системы теплоснабжения. При неисправности – устранение в течение суток. Промывка отопительной системы. Проведение ревизии системы теплоснабжения	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно Июнь-июль Август	Заместитель заведующего по АХЧ
Состояние систем водоснабжения, канализации, сантехприборов	Контроль за функционированием системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. Контроль за санитарным состоянием умывальных и туалетных комнат, сантехнического оборудования	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХЧ Инструктор по гигиеническому воспитанию
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы: - от 21.11.2011г. № 323-ФЗ, - от 24.06.1998г. № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Спецорганизация, имеющая лицензию на вывоз медицинских отходов класса Д, а также на вывоз отходов 1 класса опасности
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Освещенность помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХЧ
	– наличие, целостность и тип ламп			
	- уровни света, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685-21 , МР 2.3.6.0233-21 2.3.6	1 раз в год в темное время суток в помещениях для детей и рабочие места, в том числе в производственны	Заместитель заведующего по АХЧ

			х помещениях (по 2 точки). Протокол, ых и лабораторных методов производственно го контроля	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.2.3670-20 СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21.2.3.6	2 раза в год в теплый и холодный периоды в помещениях для детей и рабочих местах, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки). Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Заместитель заведующего по АХЧ
	- скорость движения воздуха			
	– относительная влажность воздуха (склад пищеблока)			
	– кратность проветривания;		Ежедневно в течение дня	Кладовщик, шеф-повар
Электрические, магнитные, электромагнитные поля	- напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.4.0242-21 2.4	1 раз в год в помещениях для занятий и кабинетах с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений). Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Заместитель заведующего по АХЧ
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, специализированная организация (по необходимости)
	- уровни звука, звукового давления	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта шумного	Заместитель заведующего по АХЧ

			оборудования в производственных помещениях, в которых есть оборудование, являющееся источником шума (по 2 точки). Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	
		СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	1 раз в 2 года в помещениях для занятий и кабинетах с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке). Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Заместитель заведующего по АХЧ
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
Воздух помещений				
Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол,	СанПиН 1.2.3685-21,	После ремонтных работ, установки	Заместитель заведующего по

	формальдегид, бензол и т.п.)	МР 2.4.0242-21 2.4	новой мебели в помещениях для занятий, кабинетах, помещениях для занятий ПЭВМ, спортивном и музыкальном залах (не менее 10% помещений – по 1 точке). Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	АХЧ
		СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год в помещениях с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба). Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Заместитель заведующего по АХЧ
Контроль за санитарным состоянием групповых ячеек				
Санитарное состояние групповых ячеек (раздевалка, игровая, мойка, спальня, умывальная, туалетная)	- контроль за санитарным состоянием всех помещений в группах, проведением текущих уборок; - контроль за проведением генеральных уборок	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно ежемесячно, до 31 декабря 2021 года – еженедельно	Заместитель заведующего по АХЧ Инструктор по гигиеническому воспитанию
Санитарное состояние ковровых изделий	- контроль за санитарным состоянием коврового покрытия; - обработка ковров (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года	СП 2.4.3648-20	ежедневно не реже одного раза в год	Заместитель заведующего по АХЧ Инструктор по гигиеническому воспитанию
Постельное белье, салфетки, полотенца	- контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене; - замена постельного белья ; - проверка маркировки постельного белья,	СП 2.4.3648-20	ежедневно по графику смены 1 раз в неделю	Кастелянша

	полотенец; - замена полотенец, салфеток		2 раза в неделю	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 1.2.3685-21	ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Инструктор по гигиеническому воспитанию, заместитель заведующего по АХЧ
	– наличие и состояние маркировки		постоянно	Ответственный по питанию (шеф-повар) Инструктор по гигиеническому воспитанию
Обеспечение моющими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	- контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря; - контроль наличия и состояния маркировки уборочного инвентаря; - контроль за правильным хранением инвентаря	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Зам. заведующего по АХЧ, Инструктор по гигиеническому воспитанию
Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования пищеблока				
Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	- контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. - контроль за функционированием: - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. - Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, Инструктор по гигиеническому воспитанию
			ежемесячно	
			2 раза в месяц	
			1 раз в год	
Санитарное состояние пищеблока	- контроль за санитарным состоянием пищеблока; - исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно по мере необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ, Инструктор по гигиеническому воспитанию

Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	- контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648-20	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	- контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря; - обновление маркировки	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648-20	ежедневно 1 раз в месяц при повреждении - немедленное обновление	Заместитель заведующего по АХЧ, Инструктор по гигиеническому воспитанию
Проверка температуры воздуха холодильных камер	- контроль за температурным режимом холодильных камер	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648-20	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ Инструктор по гигиеническому воспитанию
Контроль за санитарным состоянием помещения и оборудования прачечной				
Санитарное состояние прачечной	- контроль за санитарным состоянием прачечной	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	- контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной	СП 2.4.3648-20	2 раза в месяц	Заместитель заведующего по АХЧ
Контроль за санитарным состоянием помещения и оборудования медицинского кабинета				
Оборудование процедурного кабинета	- контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; - кварцевание процедурного кабинета - Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины).	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно 1 раз в месяц	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Проверка температуры воздуха холодильного оборудования	- контроль за температурным режимом холодильника для медикаментов	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Медикаментозные средства	- контроль за сроком годности лекарственных препаратов; - правила хранения, учет и пополнение медицинских аптечек	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – наличие сопроводительных документов	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию (шеф-повар) Кладовщик
	– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию (шеф-повар) Инструктор по гигиеническому воспитанию
	– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
	– проверка температуры в холодильном оборудовании - контроль за температурой в холодильном оборудовании		Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам				
Приготовление пищевой продукции	– контроль соблюдения технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию (шеф-повар) Инструктор по гигиеническому воспитанию
	– поточность технологических процессов		Каждая партия	Повар
	– температура готовности блюд			
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Ответственный за сбор суточной пробы
	– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Ответственный по питанию (шеф-повар) Инструктор по гигиеническому воспитанию
	- органолептические показатели		Каждая партия	Ответственный по питанию (шеф-повар) Инструктор по гигиеническому воспитанию

	Контрольное блюдо		Каждая партия	Ответственный по питанию (шеф-повар) Инструктор по гигиеническому воспитанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Инструктор по гигиеническому воспитанию, заместитель заведующего по АХЧ
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции; – состояние маркировки			Ответственный по питанию (шеф-повар) Инструктор по гигиеническому воспитанию
Питьевая вода	Контроль за качеством воды. Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648-20	Ежедневно Ежегодно Внепланово после ремонта систем водоснабжения	Инструктор по гигиеническому воспитанию Заместитель заведующего по АХЧ
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели (кроватей, столов и стульев) росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка в помещениях для занятий, кабинетах и игровых (не менее 20% помещений)	СанПин 3.3686-21 МР 2.4.0242-21 2.4	2 раз в год, (август, январь)	Инструктор по гигиеническому воспитанию
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ
Санитарное состояние игрушек	Контроль за санитарным состоянием игрушек, игрового оборудования, за обработкой игрушек.	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по УВР
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по УВР
	Образовательная нагрузка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год	Заместитель заведующего по УВР
	Наполняемость групп	СП 2.4.3648-20	2 раза в год	Заместитель заведующего по УВР

	Занятия (наличие в расписании обязательных мероприятий)	СП 2.4.3648-20	1 раз в год	Заместитель заведующего по УВР
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Инструктор по гигиеническому воспитанию
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Инструктор по гигиеническому воспитанию
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Инструктор по гигиеническому воспитанию
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, не-вакцинированных, больных хроническими заболеваниями -2 раза в год	Инструктор по гигиеническому воспитанию
	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Инструктор по гигиеническому воспитанию
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора г. Энгс	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Организация медицинских осмотров воспитанников	Ежегодный профилактический медицинский осмотр воспитанников	Приказы Минздрава: - от 28.01.2021 № 29н - от 31.12.2020 № 88н/1420н, СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	Ежегодно по согласовании с поликлиникой	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Санитарно-просветительская работа	Организация санитарно-просветительской работы с работниками	План санитарно-просветительской работы	Не менее 1 раза в год	Инструктор по гигиеническому воспитанию

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию (шеф-повар) Инструктор по гигиеническому воспитанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию (шеф-повар) Инструктор по гигиеническому воспитанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального осмотра	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, Заместитель заведующего по УВП
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, инструктор по гигиеническому воспитанию

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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей;

		<ul style="list-style-type: none"> • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Инструктор по гигиеническому воспитанию
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Инструктор по гигиеническому воспитанию
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Инструктор по гигиеническому воспитанию

7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХЧ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в г. Челябинске	Заведующий

11. План (Программа) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Объект исследования	Показатели контроля	Кратность контроля	Документы, регламентирующие проведение исследований	Ответственный исполнитель	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Производственный контроль	Организация визуального контроля (сырье, готовая продукция)		ежедневно	ГОСТы	Кладовщик, инструктор по гигиеническому воспитанию	
	Контроль за наличием сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, удостоверений о качестве и других документов, подтверждающих качество и безопасность сырья		по мере поступления	ГОСТы ТР ТС 021/2011	Кладовщик	
	Контроль за исправностью холодильных камер		ежедневно		Кладовщик Инструктор по гигиеническому воспитанию	
	Хранение сырья	Контроль за сроками и условиями хранения, исправностью холодильного оборудования, температурно-влажностным режимом складских и производственных помещений	ежедневно	СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых	Кладовщик Инструктор по гигиеническому воспитанию	

				продуктов», СанПин 2.3.4.545-96		
Организация воздухообмена		Контроль за исправностью и техническим состоянием системы вентиляции. Контроль за очисткой и дезинфекцией системы вентиляции		СанПин 2.2.4.545-96	Шеф-повар Инструктор по гигиеническому воспитанию	
Производственная среда	Транспортирование продуктов (сырья)	Сроки и условия транспортирования	Каждая единица транспорта	Постановление Гл.гос.сан.врача по г.Москве от 05.04.2000г. № 5 «о санитарной паспортизации транспорта для перевозки пищевых продуктов»	Кладовщик	Договор поставки
	Персонал (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Контроль соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	СанПин 2.2.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию	
		Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в года	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 №302н ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ (ст. 36) Приказ Минздрава России от 29.06.2000 №229	Инструктор по гигиеническому воспитанию	
		Контроль наличия личных медицинских книжек	постоянно	СанПин 2.2.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию	
	Условия труда по рабочим местам	Микроклимат Уровень освещённости Шум Тяжесть трудового процесса	1 раза в 5лет	Федер. закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ "О спец. оценке условий труда"	Заведующий	Проведение СОУТ
	Условия труда по рабочим местам (медпункт)	Уровень освещённости	1 раза в 5лет	Федер. закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ "О спец. оценке условий труда"	Заведующий	Проведение СОУТ
	Обеспечение работников санитарной одеждой		Заместитель заведующего по АХЧ	СанПин 2.3.4.545-96	Заместитель заведующего по АХЧ	
Помещения (производственные, складские)	Санитарно – техническое состояние	Санитарно – техническое состояние производственных, складских помещений, оборудования, техническая исправность	ежедневно	СанПин 2.3.4.545-96	Заместитель заведующего по АХЧ Инструктор по	

		оборудования			гигиеническому воспитанию	
	Санитарное состояние	Санитарное содержание помещений, эффективность проведения работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, контроль качества проведения генеральных уборок	ежедневно 1 раз в квартал согласно графика	СанПин 2.3.4.545-96	Заместитель заведующего по АХЧ Инструктор по гигиеническому воспитанию	Договор
		Обеспеченность уборочным инвентарём, моющими и дез.средствами Условия их хранения Наличие маркировки	ежедневно	СанПин 2.3.4.545-96	Заместитель заведующего по АХЧ Инструктор по гигиеническому воспитанию	
	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение режима сбора, хранения и вывоза (утилизации) отходов	В сроки, установленные проектом лимита	Лимиты на размещение отходов	Подсобный рабочий	Договор с МУП «ГорЭкоЦентр»
	Вентиляция	Исследования эффективности работы общей и местной вентиляции и её технической исправности	1 раз в год	СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция, кондиционирование»	Заместитель заведующего по АХЧ	
Участок объекта и территория к нему прилегающая		Благоустройство и санитарное содержание территории	1 раз в месяц	СанПин 2.3.4.545-96	Заместитель заведующего по АХЧ	
Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Челябинской области, об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения			При возникновении			

12. Схема контроля санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря

Объект контроля	Объект исследования	Показатели контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель
1	2	3	4	5
Помещения, в том числе производственные, складские, оборудование, инвентарь	Уборка полов	Очистка, мытье с моющими средствами, дезинфекция	Ежедневно 3 раза	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар
	Внутренняя остекленная поверхность оконных рам	Очистка, мытье	По мере загрязнения, не реже 1 раза в неделю	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар

Отопительные приборы и пространства за ними	Очистка от пыли и загрязнений	Ежесменно по мере необходимости	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар
Электроосветительная аппаратура	Очистка от пыли	По мере необходимости не реже 1 раза в месяц	Заместитель заведующего по АХЧ
Двери и ручки дверей и вспомогательных помещений	Мытье с моющими средствами, дезинфекция	Ежесменно, не реже 1 раза в смену	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар
Панели стен производственных цехов	Протирание влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочными растворами, мытье горячей водой и протирание насухо	По мере необходимости не реже 1 раза в неделю	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар
Контейнеры, емкости для сбора мусора и пищевых отходов	Очистка, мытье с моющими средствами, дезинфекция	При заполнении 2/3 объема, не реже 1 раза в день	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар
Холодильные камеры	Мытье, дезинфекция	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар
Цех, помещения, оборудование, инвентарь	Очистка, мытье с моющими средствами, дезинфекция	1 раз в месяц (санитарный день)	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар

13. Схема технологического контроля

Объект контроля	Объект исследования	Показатели контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель
2	3	4	5	6
Приготовление выпечки	Булочки, пироги, пирожки, шаньги, ватрушки	Органолептические показатели и физико-химические показатели: Плотность теста Расход сырья на закладку Продолжительность выпечки Температура жарочного шкафа или пароконвектомата Вкус, запах, внешний вид, цвет, поверхность, пропечённость, промес	Каждый замес Каждая партия Каждая партия Каждая партия Каждая партия	Шеф-повар Инструктор по гигиеническому воспитанию
Приготовление горячих блюд	Супы, вторые блюда, напитки	Органолептические показатели и физико-химические показатели: Расход сырья на закладку Продолжительность приготовления Температура приготовления Вкус, цвет, запах, внешний вид, цвет, форма	Каждое блюдо Каждое блюдо Каждое блюдо Каждое блюдо	Шеф-повар Инструктор по гигиеническому воспитанию
Хранение сырья		Температура холодильных камер (-18±2) ⁰ С, (4±2) ⁰ С	Ежесменно При каждом кормлении	Кладовщик Инструктор по гигиеническому воспитанию

Контрольное блюдо		Наличие Масса контрольных блюд	Постоянно	Шеф-повар Инструктор по гигиеническому воспитанию
-------------------	--	-----------------------------------	-----------	--

14. Сроки хранения сырья

Наименование сырья	Нормативный документ	Сроки хранения	Условия хранения
1	2	3	4
Мясо	ГОСТ Р 52986-2008	12 месяцев	При темп. -18°C и отн. вл. 95-98%
Куры охлажденные	ГОСТ 31962-2013	5 суток	При темп. -2°C+2°C и отн. вл. 80-85%
Рыба свежемороженая	ТУ 9261-006-26191641-01	6 месяцев	При темп. -18°C и отн. вл. 95%
Яйцо	ТУ 9841-001-51417754-2005	25 суток	При температуре от 0°C до 20°C и отн. влажности 85-88%
Сыр	ГОСТ Р 52972-2008	5 месяцев	При температуре от 0°C до 6°C и отн. влажности от 70%
Сметана	ТУ 31452-2012	15 суток	При температуре 4±2°C
Молоко	ТУ 9222-150-00419785-04	8 суток	При температуре 4±2°C
Йогурт	ТУ 92200191417389107	8 суток	При температуре 4±2°C
Кефир	ТУ 31454-2012	8 суток	При температуре 4±2°C
Ряженка	ТУ 31455-2012	8 суток	При температуре 4±2°C
Масло сливочное	ГОСТ Р 52969-2008	35 суток	при темп. 3±2°C и отн. вл. до 90%
Масло растительное	ГОСТ Р 52465 - 2005	Фас. в бутылки — 14 мес.	при темп. 18-24°C, в закр. помещениях
Томатная паста	ГОСТ Р 54678-2011	1 год	При темп. 0°C-25°C и отн. вл. до 75%
Гречка	ГОСТ 55290-2012	20 месяцев	При темп. до 25°C и отн. вл. 70%
Манка	ГОСТ 7022-97	10 месяцев	При отн. влажности до 70%
Пшено	ГОСТ 572-60	9 месяцев	При отн. влажности до 70%
Геркулес	СТО 00936492-002-0213	4 месяца	При темп. до 10°C и отн. вл. до 70%
Рис	ГОСТ 6292-93	12 месяцев	При темп. до 10°C и отн. вл. до 70%
Горох	ГОСТ 6201-68	20 месяцев	При отн. влажности до 70%
Макаронны	ГОСТ 31743-2012	24 месяца	При темп. до 30°C и отн. вл. до 70%
Сахар-песок	ГОСТ 21-94	4 года	при темп. до 40°C и вл. не более 70%
Соль поваренная пищ.	ГОСТ Р 51574-2000	2 года со дня выработки	при темп. 18°C и отн. вл. до 75%
Изюм	ГОСТ 6882-88	12 мес. со дня изготовлен.	при темп. 5°C-20°C и отн. вл. до 70%
Курага	ГОСТ 28501-90	12 мес. со дня изготовлен.	при темп. до 20°C, и отн. вл. до 70%
Какао-порошок	ГОСТ 108-76	Уставливается производ.	при темп. 18±3°C и вл. не более 75%
Кофе	ГОСТ 50364-92	12 месяцев	При темп. до 18°C и отн. вл. до 70%
Чай	ГОСТ 1938-90	18 месяцев	При отн. влажности не более 75%
Кисель	ГОСТ 18488-2000	6 месяцев	При отн. влажности 76%
Мука	ГОСТ Р52189	18 месяцев	при темп. до 25°C и вл. не более 70%
Повидло	ТУ 9163-024-21556960-04	6 месяцев	При темп. 0°C-25°C и отн. вл. до 75%
Хлеб	ГОСТ 27842-88	72 часа	При отн. влажности 44%
Батон	ГОСТ 31805-2012	72 часа	При отн. влажности 41,5%

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХЧ

Инструктор по гигиеническому
воспитанию

Н.А. Грошева

Н.П. Вязовцева