

Департамент образования Администрации г.Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 54

620146 г. Екатеринбург, ул. Волгоградская, 31а
Тел: 308-00-54, e-mail: mbdou54@mail.ru
Сайт: www.ekb54.tvoysadik.ru

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ – детский сад № 54
В.Ю. Шалина
Приказ № 17-00 от «11» 01 2021г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ, ЗА УСЛОВИЯМИ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ**

г. Екатеринбург, 2021

1. Паспортные данные юридического лица, индивидуального предпринимателя (или отдельного объекта)

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя)	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –детский сад № 54
2.	Юридический адрес	620146, г.Екатеринбург, ул. Волгоградская, 31 а
3.	Тел./Факс	8 (343) 308-00-54
4.	Электронная почта	mbdoy54@mail.ru
5.	ОГРН	1026605239803
6.	ИНН	6661075447
7.	КПП	667101001
8.	ОКПО	49547038
9.	ОКАТО	65701000001
10.	ОКТМО	66701000001
11.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Заведующий МБДОУ-детский сад № 54 – Шалина Виктория Юрьевна
12.	Телефоны руководителя, заместителя	8 (343) 308-00-54
13.	Численность работников	51
14.	Наименование	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 54

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция от 03.07.2016 г.)
2. Закон РФ от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями на 03.07.2016 г.).
3. Федеральный закон от 26.12.2008 г. №294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (ред. от 03.07.2016 с изменениями).
4. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)
5. Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
6. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)
7. Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)

8. Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)
9. Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797
10. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции» (ТР ТС 025/2012), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)
11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880
12. Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
13. Закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».
14. Закон РФ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании» (с изменениями от 2016 г.).
15. ГОСТ Р 54944-2012 «Здания и сооружения. Метод измерения освещенности».
16. ГОСТ 30494-11 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях».
17. ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».
18. ГОСТ 12.1.050-86 «Методы измерения шума на рабочих местах».
19. СНИП 31-06-2009 «Общественные здания и сооружения»
20. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020 №28).
21. СанПин 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (с изменениями на 10.06.2016 г.).
22. СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с изменениями на 28.06.2010 г.).
23. СанПин 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населённых мест».
24. СанПин 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».
25. СанПин 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».
26. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» (с изменениями на 29.12.2015 г.).
27. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
28. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
29. СанПиН 2.1.3.1375-03 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации больниц, родильных домов и других лечебных стационаров».
30. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».
31. СанПиН 2.2.4/2.2.1.8.556-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».
32. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».

33. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений».
34. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях».
35. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
36. СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике».
37. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
38. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями от 27 июня 2008 года № 42).
39. СанПиН 2.4.6.2553-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста».
40. СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009).
41. СанПин 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синатропных членистоногих»
42. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
43. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
44. СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения» (с изменениями на 18.02.2008 г.).
45. СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортировки и хранения медицинских иммунобиологических лекарственных препаратов».
46. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
47. СП 3.1.2.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».
48. СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша».
49. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».
50. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».
51. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».
52. СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции».
53. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита».
54. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
55. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
56. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
57. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
58. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»
59. Руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях».
60. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г.).

61. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации».
62. СП 3.1.2837-11 «Эпидемиологический надзор и профилактика вирусного гепатита А»;
63. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
64. СП 3.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
65. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
66. СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»
67. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
68. МУ 2.6.1.715-98 «Проведение радиационно-гигиенического обследования жилых и общественных зданий».
69. ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения».
70. ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны».
71. ГН 2.1.6.1338-03, 2.1.6.1339-03 «Предельно допустимые критерии (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест».
72. Р 2.2.755-99 «Гигиенические критерии оценки и классификация условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса».
73. Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
74. Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;
75. Приказ Министерства здравоохранения СССР от 04.10.1980 года № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями на 31.12.2002 года);
76. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2003 года № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ» (с изменениями на 29.10.2009 года);
77. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 26.11.1998 года № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
78. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда (с изменениями на 5 декабря 2014 года);
79. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 5 ноября 2013 г. N 822н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях"
80. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (ред. от 05.12.2014 г.).
81. Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области от 18.06.2008 г. № 9 «О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии Зонне в Свердловской области».

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№	ФИО	Занимаемая должность	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Данные об образовании		Данные о повышении квалификации (для декретированных контингентов о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации)	
				наименование учебного заведения, год окончания	специальность по диплому	наименование учебного заведения, год окончания	наименование цикла
1.	Шалина Виктория Юрьевна	Заведующий МБДОУ	Обеспечивает организацию производственного и лабораторного контроля	Ленинградский государственный областной университет им. А.С. Пушкина, 2002 г.	Квалификация «Педагог-психолог» Специальность «Психология»	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 15.11.2019 г. (дата следующей аттестации 2021 г.)	Аттестован по специальности сотрудник
2.	Пястолова Анастасия Алиагаевна	Заместитель заведующего по АХЧ	Обеспечивает организацию и проведение производственного и лабораторного контроля	ГАПО СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» г. Екатеринбург, 2018 год.	Специальность «Коммерция (по отраслям)»	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 15.11.2019 г. (дата следующей аттестации 2021 г.)	Аттестован по специальности работник

Перечень функций по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Ф.И.О. занимаемая должность	Кратность и объем осуществления функции ПК	Документ, в котором фиксируется результат ПК (журнал, акт, протокол)	Место хранения документа (журнала, акта, протокола)
1	2	3	4	5	6
1.	<p>Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работ и услуг:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимат - температура воздуха, влажность воздуха, скорость движения воздуха - освещенность рабочих мест - исследование эффективности работы вентиляции: кондиционирование воздуха (наладка производится спец. организациями) 	Шалина В.Ю., заведующий	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 3 года и после реконструкции</p>	протоколы измерений и лабораторных исследований	кабинет заведующего
2.	Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками, медицинских и флюорографических осмотров	Шалина В.Ю., заведующий	При приёме на работу, в последующем - 1 раз в год	заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию: медицинские книжки.	кабинет заведующего
3.	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний; Контроль за наличием сертификатов профилактических прививок	Шалина В.Ю., заведующий	При приёме на работу, далее - в соответствии с национальным календарём профилактических прививок	прививочные сертификаты	кабинет заведующего
4.	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием помещений ДООУ, вспомогательных складских и бытовых помещений, рабочего оборудования, правильность расстановки, соответствие проектной документации	Шалина В.Ю., заведующий; Пястолова А.А., заместитель заведующего по АХЧ	1 раз в квартал	журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	кабинет зам. зав. по АХЧ

5.	Проведение контроля за соблюдением правил обращении с отходами, санитарное содержание территории	Шалина В.Ю, заведующий; Пястолова А.А., заместитель заведующего по АХЧ	ежедневно	визуально	
6.	Ведение учёта аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения	Шалина В.Ю, заведующий; Пястолова А.А., заместитель заведующего по АХЧ	При возникновении аварийных ситуаций: - в системе водоснабжения и канализации - в системе электроснабжения - в системе теплоснабжения - в случае поражения электрическим током - в случае производственного травматизма	журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	кабинет зам. зав. по АХЧ
7.	Контроль проведения за своевременным прохождением гигиенического обучения сотрудников	Шалина В.Ю, заведующий	Согласно перечня должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.	наличие медицинских книжек	кабинет заведующего
8.	Обеспечение выполнения требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками детского сада	Шалина В.Ю, заведующий	Постоянно	визуально	
9.	Контроль за организацией питания детей, контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы	Шалина В.Ю, заведующий	Постоянно	бракеражный журнал	пищеблок
10.	Обеспечение приема на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию	Шалина В.Ю, заведующий	Постоянно	медицинские книжки	кабинет заведующего
11.	Обеспечение эффективной работы санитарно-технического	Шалина В.Ю, заведующий	Постоянно	журнал учёта аварийных ситуаций и технических	кабинет зам. зав. по АХЧ

	технологического и другого оборудования детского сада			поломок	
12.	Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	Шалина В.Ю., заведующий	Постоянно	визуально	
13.	Организация санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций	Шалина В.Ю., заведующий	В соответствии с графиком	график проведения обучения	кабинет заведующего
14.	Контроль за наличием действующих санитарных правил, их изменений и дополнений, а также мероприятия по внедрению	Шалина В.Ю., заведующий	По мере выхода новых нормативных и законодательных документов	нормативная документация	кабинет заведующего
15.	Предоставление отчетной документации в ТО ТУ Роспотребнадзора	Шалина В.Ю., заведующий	по мере поступления отчетных форм	отчетные формы	кабинет заведующего
16.	Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Пястолова А.А., заместитель заведующего по АХЧ	В соответствии с договором и при необходимости	Акты выполненных работ	кабинет зам. зав. по АХЧ
17.	Контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля	Шалина В.Ю., заведующий	По мере возникновения изменений и дополнений: при изменениях в режиме работы ДООУ, при проведении ремонтных работ и реконструкции, других собственных изменениях деятельности	Программа производственного контроля	кабинет заведующего
18.	Еженедельный осмотр на педикулез с занесением данных в журнал	фельдшер Леонтьева С.М. (по договору)	1раз в неделю	журнал осмотра на педикулез	медицинский кабинет
19.	Учет работы ДЕЗАР и своевременная замена комплектующих	Пястолова А.А., заместитель заведующего по АХЧ	1раз в месяц	журнал учета бактерицидных ламп	в групповых комнатах, медицинский кабинет

20.	Ежегодное обследование на гельминтозы	Шалина В.Ю, заведующий	1 раз в год	медицинские книжки	кабинет заведующего
21.	Ведение учета аварийных ситуаций	Пястолова А.А., заместитель заведующего по АХЧ	При возникновении аварийных ситуаций	журнал учета аварийных ситуаций	кабинет зам. зав. по АХЧ
22.	Своевременная изоляция заболевших в коллективе	Шалина В.Ю, заведующий	При возникновении	визуально	
24.	Ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие катаральных явлений и гнойничковых заболеваний с обязательной записью в журнале	медсестра Лентьева С.М. (по договору)	Ежедневно	журнал здоровья	пищеблок
25.	Наличие термоконтнера и хладозащитных элементов в медицинском кабинете	медсестра Леонтьева С.М. (по договору)	Постоянно	визуально	медицинский кабинет
26.	Обеспечение в необходимом объеме лекарственными средствами и средствами индивидуальной защиты, пополнение и замена	Шалина В.Ю, заведующий ; Пястолова А.А., заместитель заведующего по АХЧ	Постоянно	визуально	медицинский кабинет
27.	Своевременный сбор пищевых отходов	Пястолова А.А., заместитель заведующего по АХЧ	Ежедневно с выносом после каждого приема пищи	визуально	
28.	Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы	Шеф-повар Кузнецова О.А. (по приказу)	Зраза в день	бракеражный журнал	пищеблок
29.	Контроль за факторами производственной среды и трудового процесса	Шалина В.Ю, заведующий	Постоянно	Программа производственного контроля	кабинет заведующего

4. Перечень химических, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний	Данные о лаборатории, выполняющей исследование
Условия труда				
1.	Химические вещества: Углерода оксид Хлор Моющие синтетические средства Динатрий карбонат Бенз(а)пирен Проп -2 – ен – 1 - аль	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах		ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Ленинском, Верх – Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный лабораторный центр.
2.	Физические факторы: Шум Пыль растительного и животного происхождения Вибрация общая Микроклимат Освещенность Аэроионы Ультрафиолетовое излучение			
3	Психифизиологические факторы: Тяжесть трудового процесса Напряженность трудового процесса		1 раз в 5 лет	Любая аккредитованная лаборатория
4.	Радиационный фактор: Облучение от природных радионуклидов			
Выпускаемая продукция				
№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов	Точки для отбора проб, проведения исследований,	Кратность отбора проб, проведения	Данные о лаборатории, выполняющей исследование

		испытаний	исследований, испытаний	
1.	Биологический: - Готовая продукция: горячие и холодные блюда, салаты заправленные, напитки собственного производства	КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, стафилококк, протей, E.coli	Не реже 1 раза в полгода	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Ленинском, Верх – Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный лабораторный центр.
	- Технологическое оборудование, инвентарь, руки работников, сан.одежды (контрольные смывы)	БГКП	1 раз в полгода	
2.	Физико – химический: - Готовая продукция: горячие и холодные блюда, салаты заправленные, напитки собственного производства	Показатели в соответствии с ГОСТ Р50763 – 95: - м.д.влаги - м.д.жира - полнота вложения сырья - общая кислотность - щелочность - качество терм.обработки - витамин «С»	Не реже 1 раза в полгода для каждой группы продуктов 1 – 3 проб 1 раз в полгода 1 проба	
3.	Физический: - скоропортящиеся пищевые продукты - холодильное оборудование - складские помещения	температура температура, влажность температура, влажность	- при входном контроле - ежедневно - ежедневно	
Работы и услуги				
1.	Химический: Формальдегид Гидроксibenзол Ртуть Дезинфицирующие препараты	- содержание действующего вещества	- при вводе в эксплуатацию или после ремонта, реконструкции - при установке или после замены ламп - 1 раз в полгода или при поступлении новой партии ср - в	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Ленинском, Верх –
2.	Физические факторы: Шум Микроклимат Освещенность	1 раз в год, при вводе в эксплуатацию и (или) нового технологического оборудования на рабочих местах работников пищеблока		

	Температура поверхности обогревательных приборов Температура пола Температура рабочих поверхностей на пищеблоке			Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный лабораторный центр.
3.	Биологический: Загрязненность яйцами гельминтов различных объектов - буфетные, игровые, спальни, туалетные комнаты - песок в песочницах Качество дезинсекционных мероприятий, Качество дератизационных мероприятий	- гельминты	не реже 1 раза в полгода	
4.	Радиационный фактор: Облучение от природных радионуклидов	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах (смотри папку СОУТ)		Любая аккредитованная лаборатория
5.	Исследование воды - Вода централизованной системы питьевого водоснабжения - Вода централизованной системы горячего водоснабжения - Вода из разводящей сети (на пищеблоке) - Вода после фильтра	Запах при 20/60 градусах, привкус, цветность, мутность, рН, железо, остаточный алюминий, остаточный хлор, хлороформ Запах при 20/60 градусах, привкус, цветность, мутность, рН, железо, цинк, марганец, медь ОМЧ,ТКБ,ОКБ ОМЧ, ТКБ, ОКБ ОМЧ, ТКБ, ОКБ	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в квартал, после ремонта и технических работ	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Ленинском, Верх – Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный лабораторный центр.

			1 раз в квартал	
Сбросы				
1.	Химические вещества	Коммунально – бытовые стоки поступают в общегородскую централизованную канализационную сеть, не контролируются		
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
Выбросы				
1.	Химические вещества	От естественной приточно – вытяжной вентиляции, не контролируются		
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			

5. График организации лабораторных исследований

№	Фактор	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Примечание
1.	Вода водопроводная: – бактериологический анализ (ОМЧ, ОКБ, ТКБ); – органолептические показатели (запах 20, 60, привкус, цветность, мутность).	X												После ремонта и технических работ
2.	Вода из фильтра доочистки питьевой воды: – бактериологический анализ (ОМЧ, ОКБ, ТКБ); – химический анализ (рН, окисляемость, железо, хлороформ).	X			X			X			X			
3.	Готовая пища: – бактериологический анализ (КМАФА нМ, БГКП, Salmonella, Staph.Aureus.E.Coli, Proteus).	X						X						
4.	Загрязненность гельминтами: – песка; – предметов (столы, столовые приборы, посуда, белье, полотенца).					X				X				
5.	Уровень освещенности	X												
6.	Микроклимат: – температура; – влажность; – скорость движения воздуха.	X												
7.	Уровень шума от внешних источников	X												
8.	Пары ртути в воздухе	X												
9.	Воздух закрытых помещений на содержание фенола, формальдегида	X												1 раз в 2 года
10.	Соответствие типоразмера мебели росту ребенка			X					X					
11.	Воздух на ОМЧ, Stauergus, дрожжи, плесень	X												
12.	Смывы с объектов окружающей среды на условно-патогенную флору							X					X	

6. Перечень должностей работников, подлежащих предварительным медицинским осмотрам, периодическим медицинским осмотрам и медицинским осмотрам декретированных контингентов

Все работники ДОУ проходят предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год.

Перечень работников	Перечень мед.обследований	Кратность мед.обследований
Все работники ДОУ	Крупнокадровая флюорография	1 раз в год
	Заключение врачей: отоларинголога, стоматолога, терапевта	1 раз в год
	Осмотр дерматовенеролога (с лабораторными исследованиями на сифилис, ЗППП)	1 раз в год
	Бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (дизгруппа, тифо-паратифозная)	По эпидпоказаниям
	Серологические исследования на наличие возбудителей брюшного тифа	По эпидпоказаниям
	Исследования на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы	1 раз в год и (или) по эпидпоказаниям
	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	1 раз в год работники пищеблока, 1 раз в 2 года - остальные
	Профилактические прививки по графику: гепатит А, гепатит Б, дифтерия, коклюш, столбняк, клещевой энцефалит, грипп, корь, краснуха, паротит и др. (против дизентерии – младшие воспитатели, работники пищеблока)	Согласно национальному календарю профилактических прививок и по эпидпоказаниям
Работники до 40 лет	Профилактические прививки против кори	По индивидуальному графику
Работники до 30 лет	Профилактические прививки против краснухи	По индивидуальному графику
Работники до 55 лет	Профилактические прививки против Гепатита А, Гепатита В	По индивидуальному графику

Перечень работников	Перечень мед.обследований	Кратность мед.обследований
Работники пищеблока	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
	Мазок из зева и носа на золотистый стафилококк	При поступлении на работу
Вновь поступающие работники	Крупнокадровая флюорография	При поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в год
	Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в год
	Осмотр дерматовенеролога (с лабораторными исследованиями на сифилис, ЗППП)	При поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в год
	Бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (дизгруппа, тифо-паратифозная)	При поступлении на работу
	Серологические исследования на наличие возбудителей брюшного тифа	При поступлении на работу
	Профилактические прививки по графику: гепатит А, гепатит Б, дифтерия, коклюш, столбняк, клещевой энцефалит, грипп, корь, краснуха, паротит и др. (против дизентерии – младшие воспитатели, воспитатели, работники пищеблока)	При поступлении на работу и по графику
	Анализ крови на наличие антител Гепатита А	При поступлении на работу
Заключение врачей: отоларинголога, стоматолога, терапевта, нарколога, психотерапевта.	При поступлении на работу	

**Приложение № 2 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации
от «12» апреля 2011 г. № 302н**

Наименование работ и профессий	Период осмотров	Участие врачей-специалистов ^{1,2,3}	Лабораторные и функциональные исследования ^{1,2}	Дополнительные медицинские противопоказания ⁴
Работы в дошкольных образовательных организациях	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7) гонорея (все формы) – только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей – на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля. 8) оспа
Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпид. показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких,

			<p>либо по эпидемиологическим показаниям</p> <p>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпид. показаниям</p>	<p>внегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;</p> <p>8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;</p> <p>9) инфекции кожи и подкожной клетчатки -только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов.</p> <p>10) оза</p>
--	--	--	--	--

7. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг:

Лицензия на право ведения образовательной деятельности № 18392 от «18» марта 2016 г. (серия 66ЛО1 № 0005045)

Уровень (ступень) образовательной программы:

Дошкольное образование.

Направленность (наименование) образовательной программы – образовательная программа дошкольного образования в группах общеразвивающей направленности, дополнительные общеобразовательные программы – дополнительные общеразвивающие программы, относящиеся к уровню дошкольного образования

Вид образовательной программы – предоставление дошкольного образования по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

Нормативный срок освоения - 5 лет (возраст: от 2 лет до 7 лет).

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование ЦГСЭН:

- 1) Аварии на системах холодного и горячего водоснабжения;
- 2) Аварии системы канализации;
- 3) Аварии системы отопления;
- 4) Аварии на системе энергосбережения;
- 5) Неисправность технологического и холодильного оборудования;
- 6) Загрязнение воздушной среды вредными веществами (ртуть и др.);
- 7) Аварийные ситуации, связанные с повреждением кожных покровов при проведении медицинских манипуляций – подлежат регистрации на объекте в журнале аварийных ситуаций
- 8) Подозрение на профессиональное заболевание.
- 9) Отравление химическими и другими неизвестными веществами

9. Перечень учетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства:

- 1) Журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок;
- 2) Журнал учета инфекционных заболеваний;
- 3) Журнал учета генеральных уборок медицинского блока;
- 4) Журнал учета прихода и расхода иммунобиологических препаратов;
- 5) Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- 6) Журнал здоровья сотрудников пищеблока;
- 7) Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 8) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- 9) Журнал учета продуктов питания (приход, расход, остаток);
- 10) Журнал проведения витаминизации третьих блюд и сладких блюд;
- 11) Журнал учета профилактических прививок;
- 12) Журнал по туберкулинодиагностике и ревакцинациям БЦЖ;
- 13) Журнал регистрации детей, состоящих на диспансерном учете;
- 14) Журнал учета травматизма;
- 15) Журнал передачи контактных на участок;
- 16) Журнал учета санитарно-просветительской работы;
- 17) Журнал списочного состава детей по группам;
- 18) Медицинская карта ребенка;
- 19) Журнал учета первичного и текущих медосмотров.

10. Перечень отчетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства

№	Фактор	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Примечание
1.	Отчет о выполнении программы производственного контроля – 1 раз в квартал			•			•			•			•	Последний понедельник месяца
2.	Отчет о привитых контингентах и выполнении плана профилактических прививок – 1 раз в месяц	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Последний понедельник месяца
3.	Отчет по реакции Манту и обследованию детей с положительной пробой Манту – 1 раз в квартал			•			•			•			•	Последний понедельник месяца
4.	Отчет об острой заболеваемости детей детского сада – 1 раз в квартал			•			•			•			•	Последний понедельник месяца
5.	Отчет по патологической пораженности, профилактическим осмотрам и состоянию здоровья детей детского сада – 1 раз в год												•	Последний понедельник месяца
6.	Отчет по контролю за организацией питания детей – 2 раза в год				•					•				Последний понедельник месяца
7.	Отчет по контролю за качеством санитарного состояния помещений детского сада	•		•		•		•		•		•		Последний понедельник месяца
8.	Отчет по контролю за организацией физического воспитания – 2 раза в год					•							•	Последний понедельник месяца
9.	Отчет по контролю за организацией оздоровительных и профилактических мероприятий – 1 раз в квартал			•			•			•			•	Последний понедельник месяца
10.	Отчет по соответствию типоразмера мебели росту ребенка – 2 раза в год		•						•					Последний понедельник месяца
11.	Отчет по контролю за соблюдением температурного режима в групповых помещениях, музыкальном и физкультурном залах	•		•		•		•		•		•		Последний понедельник месяца
12.	Отчет по контролю за соблюдением режима проветривания в групповых помещениях, музыкальном и физкультурном залах	•		•		•		•		•		•		Последний понедельник месяца
13.	Отчет по контролю за соблюдением требований к режиму дня и учебным занятиям		•		•		•			•		•		Последний понедельник месяца

11. 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, ТО ТУ Роспотребнадзора.

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию
1	2	3	4
1.	Прекращение подачи воды хозяйственно – бытового назначения (авария на водопроводе)	Распространение кишечных инфекций (сотрудники и дети)	<ol style="list-style-type: none"> 1.Приостановить воспитательный процесс 2.Сообщить о случае аварии на водопроводе (ЕМУП «Водоканал» тел. контролера: 212-75-97, 212 – 18 - 50) 3.Использовать запас водопроводной воды для мытья рук 4. При длительной аварии на водопроводе (более 1 часа) прекратить работу до устранения неполадок 5. Ликвидировать аварию
2.	Прекращение подачи электричества (авария на электросетях); выход из строя технологического и холодильного оборудования	Травмы работающих в неосвещенных помещениях (сотрудники, дети) Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушение условий хранения продукции (пищевые отравления), нарушение условий хранения лекарственных и бак. препаратов	<ol style="list-style-type: none"> 1.Приостановление воспитательного процесса 2. Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества 3. Сообщить о случае аварии на электросети 4. Соблюдать хладовую цепь при транспортировке и хранении бак. препаратов 5. Обеспечить необходимые условия для хранения пищевых продуктов 6. Ликвидировать аварию
3.	Засор системы канализации	Распространение кишечных инфекций (сотрудники и дети)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить воспитательный процесс 2.Сообщить о случае аварии в канализационной сети на водопроводе (ЕМУП «Водоканал» тел. контролера: 212-75-97) 3. Провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дез. средств 4. Усилить санитарно – эпидемиологический режим – проводить дополнительную обработку рук дез. средствами 5. Ликвидировать аварию

4.	Прекращение подачи тепла (в холодный период года), при температуре в помещении ниже допустимого	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний (сотрудники и дети)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить воспитательный процесс 2. Отправить во внеочередной отпуск всех работников ДООУ, за исключением занятых в работах по устранению аварийной ситуации 3. Ликвидировать аварию
5.	Поломка газоразрядных ламп	Отравление парами ртути (сотрудники и дети)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вывести персонал и детей из здания, где произошла неисправность ламп 2. Провести демеркуризацию помещений 3. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступать к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК 4. Провести утилизацию неисправных ламп согласно договора
6.	Короткое замыкание	Возгорание проводки, возникновение пожара с выделение едкого дыма (винилхлорид, стирол, этиленоксид, углерод оксид, формальдегид)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обесточивание электроприборов 2. Удаление людей из аварийной зоны 3. При возникновении пожара применение средств аварийного огнетушения 4. Сообщить в центр ГО и ЧС 5. Оповестить ТО ТУ Роспотребнадзора
7.	Возникновение 2 –х и более случаев инфекционных заболеваний среди детей или сотрудников	Возможное заражение персонала и детей	<ol style="list-style-type: none"> 1. При подозрении и выявлении инфекционных заболеваний сотрудники не допускаются или немедленно отстраняются от работы, при распространении среди детей и сотрудников – прекратить работу. Дети больные и с подозрением на заболевание – изолируются 2. Оповестить ТО ТУ Роспотребнадзора об имевших случаях инфекционных заболеваниях 3. Усилить санитарно – эпидемиологический режим
8.	Выход из строя холодильного оборудования	Возможная порча пищевых продуктов или бак.препаратов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Скорректировать меню или прекратить работу 2. Решить вопрос о хранении пищевых продуктов и бак. препаратов 3. Сообщить в ТО ТУ Роспотребнадзора и ликвидировать аварию
9.	Обнаружение опасных для человека личинок гельминтов в продукции. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля	Возможное заражение персонала и детей	<ol style="list-style-type: none"> 1. Скорректировать меню или прекратить работу 2. Выявление недоброкачественной продукции в процессе приема, хранения, реализации 3. Оповестить ТО ТУ Роспотребнадзора 4. Усилить санитарно – эпидемиологический режим 5. Возврат недоброкачественной продукции поставщику

В том числе по информированию о возникновении аварийной ситуации

Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо органа местного самоуправления	Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо органа местного самоуправления	Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования
5	6	7	5	6	7	5	6
Шалина В.Ю, заведующий в течение 1 – го часа после аварии	Телефонограмма, объявление устное или письменное	Управление образования Ленинского района г. Екатеринбурга ЕМУП «Водоканал» г. Екатеринбурга	Шалина В.Ю, заведующий в течение суток после возникновения аварии	376-36-23 (343) 212-75-97 (343) 212-18-50 (343) 212-71-73	Начальник ЦЕО Роспотребнадзора по Свердловской области	Шалина В.Ю, заведующий. в течение суток после возникновения аварии	376 – 35 - 36

12. Мероприятия, необходимые для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№	Фактор	Периодичность
1.	Контроль за наличием актуальной нормативной документации в соответствие с осуществляемым видом деятельности	1 раз в месяц
2.	Контроль бактериальной обсемененности воздушной среды – общее количество микроорганизмов; – количество колоний золотистого стафилококка; – количество плесневелых и дрожжевых грибов.	1 раз в месяц
3.	Контроль качества проведения текущей дезинфекции	1 раз в месяц
4.	Контроль за качеством поступающей для использования продукции (дезинфицирующие и стерилизующие средства, изделия медицинского назначения, оборудование)	1 раз в месяц
5.	Контроль за использованием дезинфицирующих средств, стерилизующих средств, наличием сертификатов, инструкций по применению, утвержденных МЗ РФ	1 раз в месяц
6.	Контроль за своевременным проведением дезинсекционных и дератизационных работ	1 раз в квартал
7.	Контроль за соблюдением правил обращения с отходами	1 раз в месяц в соответствие с инструкцией по обращению с отходами
8.	Контроль за проведением влажной уборки, дезинфекции помещений – 2 раза в день, проведением генеральной уборки – 1 раз в неделю	1 раз в неделю
9.	Контроль за проведением дезинфекции, предстерильной очистки, стерилизации изделий медицинского назначения	1 раз в неделю
10.	Контроль за работой бактерицидных установок с подсчетом количества отработанных часов	1 раз в месяц
11.	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками предварительных и периодических медицинских осмотров	1 раз в год
12.	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских осмотров декретированных контингентов, наличием личных медицинских книжек, за прием на работу с данными о медицинском осмотре	1 раз в месяц
13.	Контроль привитости сотрудников против инфекционных заболеваний, наличия личных прививочных сертификатов, прием на работу с данными о профилактических прививках	1 раз в месяц
14.	Контроль за своевременностью передачи экстренных извещений по случаю инфекционного заболевания	1 раз в день
15.	Выявление неудовлетворительных результатов лабораторных исследований	1 раз в квартал

13. Организация сбора и удаления образующихся твердых бытовых и промышленных отходов (вид, объемы отходов, место сбора и утилизации, наличие договоров на транспортировку, № договора, наименование предприятия):

Класс отходов	Объем в год	Место сбора и утилизации	Наличие договора, № договора на транспортировку, утилизацию	Наименование предприятия
•твердые бытовые отходы	0,36 м3	Контейнеры на специально отведенной площадке (за территорией ДОУ)	Договор № 356249 от 01.01.2020 заключается ежегодно	ЕМУП «Спецавтобаза»

**14. Организация мероприятий, направленных на борьбу с грызунами и насекомыми на территории предприятия
(№ договора, наименование предприятия):**

Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми	Периодичность проведения мероприятий	Наличие договора, № договора на дератизацию, дезинсекцию	Наименование предприятия, проводящего дератизацию,
Дезинсекции и дератизация помещений	Ежемесячно	Договор № 586 от 11.01.2020 года заключается ежегодно	ООО «Дезслужба»

15. Карта контрольных критических точек

Наименование этапов и критических точек технологического процесса	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля	Периодичность контроля, формы регистрации, хранения информации
Приемка сырья, пищевых продуктов			
Санитарное состояние автотранспорта	- наличие санитарного паспорта, санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора) - наличие нестандартного оборудования	визуальный	При получении сырья и пищевых продуктов
Условия транспортировки	- температура (для скоропортящихся продуктов) - время транспортировки (для скоропортящихся продуктов)	визуальный термометрия	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
Поступающее сырье, пищевые продукты	- наличие сопроводительных документов - внешний вид упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации - температура (для молочной продукции)	учет времени визуальный органолептическая термометрия	При получении сырья и пищевых продуктов, журнал контроля поступающей продукции
Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. средств	- наличие сопроводительных документов, их соответствие маркировке, виду материала	визуальный	При получении упаковочных материалов, посуды, тары и т.д.
Хранение сырья, пищевых продуктов			
Условия хранения	- температурный режим складских помещений	термометрия	Ежедневно, Журнал учета температурного режима в

	(температура, влажность), холодильного оборудования (температура)		холодильном оборудовании
Сроки хранения	- срок хранения	контроль сроков	Ежедневно
Технологический процесс			
Подготовка сырья и пищевых продуктов	- перетаривание продуктов - очистка, обмывка тары	визуально, термометрия, контроль времени	Ежесменно
Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)	- температура обработки - время термообработки, охлаждения - количество продукта	термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)	Ежесменно
Раздача	- температура при раздаче - срок хранения	термометрия, контроль времени	Для горячих блюд – 1 раз в течение срока реализации, на раздаче (3 часа) Для незаправленных салатов – в течение срока хранения (6 часов)
Требования к готовой продукции	- органолептика - микробиологические показатели СанПиН 2.3.2.1078 – 01, ТУ - на соответствие продукции на НД	бракераж готовых блюд лабораторные исследования (до 5 проб) лабораторные исследования на белки, жиры, углеводы, калорийность	Каждая партия 1 раз в полгода 1 раз в 3 месяца
Контроль системы водоснабжения			
Питьевая вода централизованной системы	- органолептика - микробиологические показатели: железо, нитраты, нитриты, аммиак, остаточный хлор	лабораторные исследования	1 раз в год При установке фильтров – 1 раз в квартал

Горячая вода	- температура	термометрия	Ежедневно
Санитарная обработка			
Помещений, оборудования, инвентаря	- наличие и соблюдение графика санитарных дней - качество проведения обработки: 1. смывы на БГК 2. смывы на сальмонеллы 3. смывы на гельминты	визуально лабораторный контроль лабораторный контроль лабораторный контроль	Ежемесячно Не реже 1 раза в квартал Не реже 1 раза в квартал, при отработке н/у результатов 2 раза в год, при отработке н/у результатов продукции на гельминты
Тары, посуды	- наличие инструкций по обработке - соблюдение режима мойки, температура, концентрация растворов - качество проведения обработки столовой посуды (смывы на БГКП)	визуально термометрия лабораторный контроль	Постоянно, при замене видов дезинфицирующих средств 2 раза в смену при ручной мойке Не реже 1 раза в квартал
Производственный и обслуживающий персонал			
Соблюдение правил личной гигиены	- внешний вид персонала - обработка рук после туалета, перед началом работы	визуальный контроль	ежедневно
Своевременность прохождения медицинских осмотров	- контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров - опрос на наличие у персонала	визуальный контроль	Согласно графику прохождения медосмотров

	или в семье инфекционных заболеваний		
Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания	- осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания	визуальный контроль	Ежедневно, до начала работы