


СОГЛАСОВАНО:

Руководитель
учреждения здравоохранения
главный врач БУ «Сургутская городская
клиническая поликлиника № 4»

Л.В.Колесникова

«_01_»_апреля_2023г



УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель
Заведующий МБДОУ № 45
«Волчок»

С.Б.Гарипова

«_01_»_апреля_2023 г



**Порядок проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно - противоэпидемических мероприятий в образовательных учреждениях
Ханты-Мансийского автономного округа-Югры**

г. Сургут 2023

Содержание:

РАЗДЕЛ 1

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

№ п/п	Нормативно – правовые акты, регламентирующие деятельность в данном направлении
1.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2.	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
3.	Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
4.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями)
5.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6.	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
7.	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
8.	"Перечень нормативных правовых актов или их отдельных частей, содержащих обязательные требования, оценка соблюдения которых является предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, систематизированный по видам предпринимательской деятельности и выполняемым в их составе работам и услугам, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 г. N 584" (2018 г.)
9.	СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95 (с изменениями и дополнениями)
10.	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
11.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

12.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
13.	ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
14.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
15.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
16.	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
17.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
18.	ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
19.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
20.	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
21.	МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»
22.	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников...» (вступит в силу с 01.04.2021 года).

РАЗДЕЛ 2

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

2.1. МБДОУ

1. Руководитель дошкольного образовательного учреждения Светлана Борисовна Гарипова
2. Медицинские работники Пустовит Наталья Григорьевна
3. Медицинские работники Еланцева София Александровна
4. Медицинские работники Рафикова Альфия Рафиковна
5. Заместитель заведующего по АХР Сергеева Елена Юрьевна
6. Начальник хозяйственного отдела Курбанова Альбина Фавадисовна
7. Заместитель заведующего по УВР Мингазова Нурия Минифатьховна
8. Заместитель заведующего по УВР Куцулым Ольга Юлиевна
9. Шеф – повар Ковылина Татьяна Алексеевна
10. Шеф – повар Ромашова Эльвира Рашитовна
11. Специалист по ОТ Курбанова Альбина Фавадисовна
12. Председатель профсоюзного комитета Московец Оксана Николаевна

РАЗДЕЛ 3

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Нормативно – правовые акты

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации статья 213.
2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 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 тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.(с изменениями 01.07.2020г.)
3. Приказ Министерства здравоохранения СССР от 29.09.1989 г. № 555 (пункты 13.5-13.7.) «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»

4. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»

Категории работников, объем и кратность медосмотров.

№	Категория	Обследование	Специалист
1.	Работники в дошкольных образовательных учреждениях	ФЛГ 1 раз в год; Кровь на сифилис 1 раз в год; Мазок на гонорею 1 раз в год; Кал на я/глист 1 раз в год. Исследование на носительство возбудителей кишечной инфекции и серологическое обследование на брюшной тиф – при поступлении на работу, в дальнейшем по эпид.показаниям. Соскоб на энтеробиоз – 1 раз в год. Другие, согласно действующему законодательству.	Дерматовенеролог 1 раз в год. Стоматолог 1 раз в год. Оториноларинголог – 1 раз в год. Психиатр – 1 раз в год. Психиатр- нарколог – 1 раз в год. Гинеколог -1 раз в год. Терапевт – 1 раз в год.

Медицинский документ допуска работника.

Для допуска к работе сотрудник образовательного учреждения должен иметь прививочный паспорт и личную медицинскую книжку, в которую заносятся данные обследований и осмотров специалистов.

РАЗДЕЛ 4

Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

4.1. Для МБДОУ

1. Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии серии 86ЛО1 № 0002104, регистрационный № 2857 от 22 февраля 2017 года, выданной службой по контролю и надзору в сфере образования Ханты-Мансийского автономного округа –Югры по программам дошкольного образования.

2. Оказание медицинских услуг воспитанникам дошкольного образовательного учреждения осуществляется на основании лицензии серии Б 0046545 регистрационный № ЛО-86-01-003488 от 26 декабря 2019 года, выданной службой по контролю и надзору в сфере здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа –Югры.

РАЗДЕЛ 5

Организация питания

5.1. Для образовательных учреждений, самостоятельно организующих питание воспитанников и учащихся.

Соглашение о сотрудничестве по вопросам организации питания воспитанников МБДОУ № 45 «Волчок».

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 45 «Волчок», действующее на основании Устава, в лице заведующего С.Б.Гариповой, и бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутская городская клиническая поликлиника №4», действующее на основании Устава, в лице главного врача Л.В.Колесниковой, заключили настоящее соглашение о следующем. «01»_апреля_2023 г.

1. Предмет соглашения.

Стороны обеспечивают воспитанников и обучающихся образовательных учреждений муниципального образования МБДОУ № 45 «Волчок» безопасным и полноценным питанием.

2. Права и обязанности сторон:

2.1. МБДОУ № 45 «Волчок» в лице руководителя Гариповой С.Б.:

- 2.1.1. Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата воспитанников и обучающихся горячим питанием.
- 2.1.2. Организует питание в образовательном учреждении в течение полной рабочей недели. Обеспечивает 100% охват горячим питанием.
- 2.1.3. Создает условия для организации горячего питания в образовательном учреждении, отвечающие требованиям действующих нормативных документов.
- 2.1.2. Обеспечивает выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения.
- 2.1.4. Предоставляет помещения, соответствующие требованиям для хранения продуктов питания, приготовления пищи и приема пищи.
- 2.1.5. Поддерживает санитарное состояние водопроводных, канализационных сетей и сооружений на территории пищеблока образовательного учреждения в надлежащем виде, с обеспечением температурного режима. Обеспечивает наличие резервных электрических водонагревателей.
- 2.1.6. Обеспечивает освещение помещений пищеблока и столовой в соответствии с требованиями.

- 2.1.7. Организует проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений пищеблока.
- 2.1.8. Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока.
- 2.1.9. Обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества производственного инвентаря, посуды, сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.
- Контролирует соблюдение правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекций, правильность эксплуатации технологического оборудования.
- 2.1.10. Создает Совет по питанию (комиссию по контролю за организацией питания), который на основании положения осуществляет контроль за качеством работы пищеблока и качеством приготовления блюд.
- 2.1.11. Создает бракеражную комиссию в составе не менее трех человек: представителя администрации образовательного учреждения, работника пищеблока и медицинского работника.
- 2.1.12. Обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов в соответствии с меню, разработанным согласно требованиям санитарного законодательства Российской Федерации.
- 2.1.13. Обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- 2.1.14. Обеспечивает отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия ее хранения в соответствии с рекомендациями действующих СанПиН.
- 2.1.15. Осуществляет ежедневную С-витаминизацию готовой пищи с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».
- 2.1.16. Имеет в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготовления блюд, составленные в соответствии с методическими рекомендациями № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей», СанПиН 2.3.2.1940-05 от 07.01.2005 г. «Организация детского питания», а также другими методическими рекомендациями и нормативно – правовыми документами в рамках действующего законодательства Российской Федерации.
- 2.1.17. Обеспечивает ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания».
- 2.1.18. В случае выбраковки поставленной продукции бракеражной комиссией, производит ее замену.
- 2.1.19. Разрабатывает и строго выполняет циклическое меню питания. Замену блюд в меню проводит в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продуктов.
- 2.1.20. Производит ежедекадный или еженедельный подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания.
- 2.1.21. Организует производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- 2.1.22. Обеспечивает наличие на пищеблоке аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.
- 2.1.23. Обеспечивает сотрудников пищеблока санитарной одеждой, организует регулярную централизованную стирку санитарной одежды.
- 2.1.24. Обеспечивает прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие личных медицинских книжек на каждого работника.

2.1.25. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований.

2.1.26. Обеспечивает ежегодную аттестацию сотрудников пищеблока на знания требований санитарного и другого законодательства.

2.1.27. Проводит работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

2.1.28. Владеет анализом состояния питания в образовательном учреждении, информирует родителей о состоянии питания детей.

2.2. Медицинский работник БУ «Сургутская городская клиническая поликлиника №4»

2.2.1. Осуществляет контроль за организацией питания в образовательном учреждении МБДОУ № 45 «Волчок», в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном образовательном учреждении.

2.2.2. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» (ф. 309-у) по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.

2.2.3. Ежедекадно анализирует подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания, проведенных ответственным лицом, ведет «Ведомость контроля за рационом питания».

2.2.4. Входит в состав бракеражной комиссии, осуществляя оценку качества блюд, с отметкой результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном образовательном учреждении.

2.2.5. Осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимого ответственным лицом.

2.2.6. Ежедневно проводит осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (гигиенический журнал).

2.3.7. Систематически проводит санитарно-просветительную работу среди воспитанников и учащихся, их родителей и педагогов, посвященную основам рационального питания.

2.3.8. Своевременно информирует главного врача БУ Ханты-Мансийского автономного округа –Югры «Сургутская городская клиническая поликлиника №4» Л.В. Колесникову, руководителя МБДОУ № 45 «Волчок» С. Б. Гарипова о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

3. Ответственность сторон.

Меры ответственности сторон применяются в соответствии с нормами гражданского законодательства, действующего на территории Российской Федерации.

4. Срок действия соглашения.

4.1. Настоящее соглашение вступает в силу с момента его подписания.

4.2. Срок действия договора с 01.04.2023 год по 01.04.2024 год и подлежит ежегодной пролонгации.

5.Заключительные положения.

Настоящее соглашение составлено в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую силу, по одному – для каждой из сторон.

5.Заключительные положения.

Настоящее соглашение составлено в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую силу, по одному – для каждой из сторон.

Адреса и подписи сторон.

Бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Сургутская городская клиническая поликлиника №4» (БУ «Сургутская городская клиническая поликлиника №4»)
628404, Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, город Сургут, ул. И Киртбая, дом 12,
телефон 8 (3462) 94-33-01, 94-33-03
ИНН 8602176302
КПП 860201001

Главный врач _____ Л.В.Колесникова

М.П.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 45 «Волчок»
628414, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, город Сургут,
ул. С. Билецкого, дом 10
ул. С. Билецкого, дом 3

тел. (3462) 58-38-58, (3462) 58-38-37
ИНН 8602272292
КПП 860201001

ds45@admsurgut.ru
<http://ds45.detkin-club.ru>

Заведующий: _____ С.Б.Гарипова
М. П.



5.3. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в образовательных учреждениях, имеющих пищеблоки.

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/ исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	<p>Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ):</p> <p>1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.</p> <p>1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>	<p>- осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчиков</p> <p>- приемка сырья;</p> <p>- приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов</p>	<p>Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов</p> <p><u>Требования к упаковке и маркировке:</u></p> <p>- соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов</p>	<p>Санитарный паспорт</p> <p>Книга поступления пищевой продукции</p> <p>Акт входного контроля на соответствие продуктов питания</p>	<p>Проведение санобработки транспорта</p> <p>Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику</p>	<p>Шеф – повар, заместитель заведующего по АХР</p> <p>Шеф – повар, заместитель заведующего по АХР</p>

			<p>(объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p><u>Требования хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • исправности холодильного оборудования; • соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов; • температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции; • правил товарного соседства; • отсутствия видимых признаков порчи продукции. <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и Госавтоинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия.</p>	требованиям и стандартам.		
2	Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных	1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, мучные, тесто, фарши	<p>2.1. Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного</p>	Бракеражный журнал Органолептическая оценка	Приостановка процесса, информирование руководства, установление	Заведующий, шеф – повар, Кладовщик, медицинский работник

	<p>этапах производственной цепочки</p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям», суточная проба; дата и время реализации готовых блюд.</p>	<p>2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы, субпродуктов (печень, сердце, язык).</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды</p> <p>7. Вода питьевая</p>	<p>режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ обучающихся и воспитанников на основании пунктов 7.4, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08).</p> <p>2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи</p> <p>2.4 Вода:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Микробиологические показатели (2 раза в год- август, февраль), - Химические показатели, радиологические показатели (1 раз в год). 		<p>причины несоответствия и ее устранение</p>	
3	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического 	<p>Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спец. одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, - инвентаря, столовой и кухонной посуды 	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p> <p>Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Заведующий, шеф – повар, медицинский работник</p>

	<p>оборудования, инвентаря, тары, стен, пола.</p> <p>В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.</p>		<p>Осмотр работников пищеблока, Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p>	<p>Журнал здоровья работников пищеблока</p> <p>Санитарные книжки</p>		
4	<p>Контроль эффективности работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций 	<p>Холодильное, технологическое оборудование</p>	<p>Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в Учреждениях</p> <p>Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний</p>	<p>Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Заведующий шеф – повар.</p>
5	<p>Контроль температурно-влажностных режимов хранения</p> <p>продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Система механической приточно-вытяжной вентиляции</p> <p>Режим хранения</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Заведующий, шеф – повар, кладовщик</p>
6	<p>Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</p>	<p>Выборочно рабочие места</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Наличие чистой спецодежды работников</p> <p>Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока</p> <p>Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества обучающихся и воспитанников в Учреждениях</p> <p>Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест.</p> <p>Наличие медицинской аптечки</p>	<p>График стирки спецодежды</p> <p>Штатное расписание</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ.</p> <p>Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов</p>	<p>Заведующий, шеф – повар, заместитель заведующего по АХР</p>

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания.

РАЗДЕЛ 6 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

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля	Регламентирующая нормативная, и методическая документация
1	2	3	4	5	6
1. Требования к санитарному содержанию помещений, территории и дезинфекционные мероприятия					
1.1.	Содержание помещений	- качество влажной уборки с применением моющих дезинфицирующих средств; - качество проведения генеральной уборки всех помещений - качество уборки столов групповых помещениях горячей водой с моющим средством; - качество уборки ковров в групповых	2 раза в день Еженедельно, согласно графику до и после приема пищи до и после каждого приема пищи ежедневно	Заместитель заведующего	СП 2.4.3648-20, СП 3.1.3597-20
1.2.	Содержание санитарных узлов	- качество обработки санитарно-технического оборудования	ежедневно	Заместитель заведующего	СП 2.4.3648-20, СП 3.1.3597-20
1.3.	Обработка игрушек	- качество и кратность обработки игрушек	Ежедневно, в группе от 1 года до 3 лет - 2 раза в день	Старший воспитатель, Медицинский работник	СП 2.4.3648-20, СП 3.1.3597-20
1.4.	Смена постельного белья и полотенца	-кратность смены белья, маркировка	1 раз в неделю, по мере загрязнения	Заместитель заведующего Младший воспитатель	СП 2.4.3648-20, СП 3.1.3597-20
1.5.	Хранение дезинфицирующих средств	-условия и сроки хранения дезинфекционных средств, наличие маркировки	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Медицинский работник	СП 2.4.3648-20, СП 3.1.3597-20
1.6.	Уборка территории	Качество и кратность уборки	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.4.3648-20

1.7.	Освещенность территории		Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.4.3648-20
1.8.	Температура воздуха и кратность проветривания		Постоянно	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.4.3648-20, Письмо Роспотребнадзора от 21 октября 2020 г. № 02/21655-2020-32
1.9.	Состояние отделки стен, полов в помещениях		Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХР	План-график тех. обл.
1.10.	Состояние осветительных приборов		Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.4.3648-20
1.11.	Уборка всех помещений (генеральная и текущая)	Кратность и качество уборки помещений	Еженедельно/2 раза в день	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.4.3648 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
1.12.	Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды. Хранение инвентаря.	Работоспособное состояние, отсутствие дефектов, сколов, трещин, маркировка	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР, шеф-повар	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
1.13.	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Разведение растворов в соответствии с таблицей	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
1.14.	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль	2–4 пробы из песочниц перед летним периодом	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.4.3648-20
1.15.	Прачечная	Визуальный контроль состояния прачечной наличия и правильности маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Контроль состояния и функционирования технологического оборудования прачечной Контроль процесса стирки белья:	Ежедневно Раз в две недели Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.4.3648 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1.16	Работа бассейна	Органолептические (мутность, цветность, запах)	ежедневно - визуальный осмотр сотрудником бассейна, с регистрацией в журнале.	Заместитель заведующего по АХР, обслуживающая организация	СанПиН 2.1.1.1188-03
		Химические исследования воды: определение остаточного активного хлора, определение свободного хлора, массовая концентрация хлора.	два раза в месяц		
		Микробиологические исследования воды	два раза в месяц		
		Паразитологические показатели	1 раз в квартал		
		Смывы БГКП, смывы с поверхностей на яйца гельминтов, бак.исследование воды, хим.исследование воды, паразитологическое исследование, отбор проб воды на паразитологические исследования, отбор проб воды на бак.исследование, отбор проб воды на хим.исследование, отбор смывов.	2 раза в год		
		Параметры микроклимата.	2 раза в год		
	Эффективность работы приточно-вытяжной вентиляции	1 раз в год			
1.17	Использование в помещениях бактерицидных установок	Отчистка и дезинфекция систем механической приточно – вытяжной вентиляции и кондиционирования, смена мешков, ведение журналов.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, младший воспитатель	Р 3.5.1904-04 "Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях".

2. Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности					
2.1.	Плановый медосмотр воспитанников		2 раза в год, сентябрь, май	Медработник	СП 2.4.3648-20 Приказ Минздрава России от 10.08.2017 N 514н (ред. от 19.11.2020)
2.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Наличие соответствующей маркировки	Постоянно	Старший воспитатель	СП 2.4.3648-20
2.3.	Соблюдение использования технических средств обучения, ЭСО	Продолжительность использования	Постоянно	Старший воспитатель	СП 2.4.3648-20
2.4.	Организация прогулок.	Продолжительность прогулок, создание безопасных условий.	Постоянно	Старший воспитатель	СП 2.4.3648-20
2.5.	Режим дня и занятий		1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель	СП 2.4.3648-20
3. Требования к приему детей в дошкольные образовательные учреждения					

3.1.	Контроль мероприятий по предупреждению заноса инфекции в ДОУ	<p>Утренний прием дошкольников в учреждение с опросом родителей о состоянии здоровья детей и осмотром зева и кожных покровов у детей. Осмотр зева, кожи. Измерение термометрии тела.</p> <p>Осмотр детей на педикулез.</p> <p>Отстранение детей с выявленным заболеванием. Наличие справки от педиатра после перенесенного заболевания.</p>	<p>Ежедневно в период «утреннего фильтра».</p> <p>1 раз в день, по показаниям 2 раза в день 1 раз в неделю</p> <p>Немедленно</p>	<p>Воспитатели, медицинский работник</p> <p>Медицинский работник</p> <p>Воспитатель, Медицинский работник</p> <p>Медицинский работник</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СП 3.1.3597-20 СП 3.3686-21</p>
	Вакцинация	Своевременная вакцинация, проведение просветительской работы	<p>В соответствии Приказа Минздрава России от 21.03.2014 N 125н (ред. от 09.12.2020) "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"</p>	<p>Медработник Старший воспитатель</p>	<p>Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ</p>

	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Своевременное и качественное проведение	При возникновении неблагоприятной эпидситуации	Воспитатель, младший воспитатель, Заместитель заведующего по АХР, Медработник	Согласно утвержденного плана противоэпидемических мероприятий
	Плановые осмотры, медосмотры детей		По графику, по показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20 Приказ Минздрава России от 10.08.2017 N 514н (ред. от 19.11.2020)
4. Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников					
4.1.	Состояние работников	Утренний (входной фильтр), количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Специалист по ОТ Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2.	Вакцинация	Своевременная вакцинация, проведение просветительской работы	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Специалист по ОТ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Контроль охраны окружающей среды					

5.1.	Санитарное состояние хозяйственной зоны:	своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО, ТБО, пищевых отходов	3 раза в неделю	Уборщик территории, специализированная организация	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ
5.2.	Дезинфекция (текущая, заключительная)	Своевременная дезинфекция	По необходимости	Заместитель заведующего по АХР	СП 3.5.1378-03
5.3.	Дезинсекция	Своевременная дезинсекция	Не реже 2 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР	СанПиН 3.5.2.3472-17
5.4.	Дератизация	Своевременная дератизация	Не реже 1 раза в 2 месяца.	Заместитель заведующего по АХР	СП 3.5.3.3223-14

РАЗДЕЛ 7. Перечень форм учёта и отчётности, 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	кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией перед началом рабочей смены работников	Заведующий ДООУ Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар, медработник
График смены кипяченой воды (на пищеблоке)	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Шеф-повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей (ф.№ 060/у)	По факту	Медработник

Журнал изолятора, изоляционной комнаты	По факту	Медработник
Медицинская карта ребенка (уч.ф. № 026/у).	По факту	Медработник
Справка о временной нетрудоспособности детей, пребывающих в карантине и прочих причинах отсутствия ребенка, посещающего ДОО	По факту	Медработник
Журнал учета соматической патологии (журнал «Д» учёта)	По факту	Медработник
Журнал учета текущей заболеваемости	По факту	Медработник
Журнал бракеража готовой продукции.	По факту	Заведующий ДОУ Шеф-повар Медработник
Журнал учета работы бактерицидных облучателей ДЕЗАР	По факту	Воспитатели Заместитель заведующего по АХР Медработник
Журнал аварийных ситуаций.	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Воспитатели Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по ОТ
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

Мониторинг порядка проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно -
противоэпидемических мероприятий в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного
округа-Югры
МБДОУ №45 «Волчок»
за период с « » по « » _____ 2023 года

№ пп	Наименование мероприятия	Выполнение мероприятия (да / нет)
Контроль руководителя МБДОУ		
1	Соответствие пищевых продуктов, поступивших в образовательное учреждение, нормативным требованиям (по документации).	
2	Соответствие водопроводной воды нормативным требованиям (по органолептическим показателям)	
3	Аварийные ситуации в образовательном учреждении (дата аварии и ее ликвидации): - порыв водопровода; - порыв трубы теплосетей; - отключение электричества; - порыв канализационной системы	
Контроль медицинского работника МБДОУ		
1	Соответствие готовых блюд на пищеблоке образовательного учреждения нормативным требованиям (по органолептическим показателям)	
2	Выявленные нарушения санитарно-гигиенического режима на пищеблоке	
3	Результаты утреннего приема обучающихся и воспитанников (наличие отстраненных по болезни)	
4	Результаты осмотра обучающихся и воспитанников на педикулез (наличие выявленных)	
5	Своевременное прохождение медицинского осмотра работниками образовательного учреждения (наличие сотрудников с нарушенным сроком прохождения медицинского осмотра)	
6	Проведение прививок персоналу (наличие работников без необходимых прививок)	
7	Результаты осмотра сотрудников пищеблока на кожные и иные инфекционные заболевания (наличие больных и отстраненных)	
8	Групповые случаи заболевания обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении (3 и более человек)	