

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ ЦРР д/с № 16 «Петушок»

Т.И. Яценко

2021 г.



ПРОГРАММА

**Организации и проведения производственного контроля,
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП.**

2021 г.

1. Область применения

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующего вида деятельности: **производство и организация потребления продукции общественного питания в детском саду**, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Настоящая Программа производственного контроля разработана уполномоченными ответственными лицами предприятия в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В программе определены лица, организации, лабораторно-инструментальные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Программа производственного контроля распространяется на структурные подразделения предприятия и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности здоровья населения.

Порядок пересмотра и/или внесения изменений в программу производственного контроля устанавливает предприятие.

1.1 Характеристика объекта

Наименование организации: муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка – детский сад № 16 «Петушок»;

Свидетельство о государственной регистрации: ИНН 2351010820;

Юридический адрес: Краснодарский край, Тбилисский район, ст-ца Тбилисская, ул. Переездная, 59;

Фактический адрес: Краснодарский край, Тбилисский район, ст-ца Тбилисская, ул. Переездная, 59;

Ф.И.О. руководителя: заведующий Яценко Татьяна Ивановна;

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: дошкольное образование;

Форма собственности помещений: муниципальная собственность.

1.2 Характеристика помещений

Характеристика зданий: отдельно стоящее двухэтажное здание;

Общая площадь помещений: 941,9 м²;

В состав производственных помещений входят: кухня, склад сырья, раздевалка, моечное отделение, прачечная, медицинский кабинет.

Внутренняя отделка производственных помещений: полы – кафельная плитка; стены – кафельная плитка, потолок – водоэмульсионная краска;

Освещение: люминесцентные светильники, естественное через оконные проемы. Освещенность рабочих мест соответствует действующим нормам.

1.3 Характеристика инженерных систем

Система отопления: централизованная;

Система канализации: централизованная;

Система вентиляции: обще-обменная приточно-вытяжная, вентиляция исправна, производительность и кратность обмена соответствует нормам;

Система холодного водоснабжения: централизованная. Соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01;

Система горячего водоснабжения: бойлер;

Электроснабжение: централизованное.

1.4 Режим работы, ответственность

Штат производственных работников: 24 чел., подлежат медицинскому осмотру: 24 чел.;

Режим работы производственных цехов: с 06:00 до 16:12, выходной: суббота-воскресенье;

Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля: старшая медицинская сестра, заведующий хозяйством;

Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля: № 8 от 11.01.2021 г.

2. Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил

- 2.1 Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
- 2.2 Контроль всей цепочки производства пищевой продукции включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.
- 2.3 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
- 2.4 Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на объекте работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического и бытового назначения, пищевых продуктов при их транспортировке, хранении.
- 2.5 Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
- 2.6 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.
- 2.7 Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками объекта.

3. Термины и определения

Аккредитованная испытательная лаборатория – испытательная лаборатория, прошедшая аккредитацию в установленном порядке.

Входной контроль – контроль сырья и материалов, поступающих на предприятие – изготовитель и предназначенных для использования их при производстве продукции.

Дерево принятия решений – логическая последовательность вопросов, путем ответа на которые осуществляется установление критических контрольных точек (ККТ) на каждом этапе процесса.

Инженерно-технический контроль – контроль технической исправности основного и вспомогательного технологического оборудования, средств механизации, систем отопления, энергоснабжения, водоснабжения, вентиляции, канализации, очистных сооружений, производственных и вспомогательных зданий, помещений и др.

Капитальный ремонт – ремонт, выполняемый для устранения неисправности или полного, или близкого к полному восстановлению ресурса оборудования с заменой или восстановлением любых его частей, включая базовые.

Качество продукции – степень соответствия характеристик продукции установленным требованиям.

Контрольная точка (КТ) – этап технологического процесса, на котором осуществляется контроль.

Контроль санитарно-гигиенического состояния производства – проверка соответствия объекта установленным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

Корректирующее действия (мероприятие) – действие, которое должно быть предпринято для устранения причины выявленного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

Коррекция – действие по устранению выявленного несоответствия объекта контроля регламентированным требованиям.

Критическая контрольная точка (ККТ) – этап, на котором может быть применен контроль и который является существенным для предотвращения, устранения или снижения опасного фактора до приемлемого уровня.

Микробиологический контроль – проверка соответствия объекта контроля установленным микробиологическим требованиям и гигиеническим нормативам.

Нормальный контроль – контроль, осуществляемый с периодичностью, рекомендуемой действующими нормативными и техническими документами.

Облегченный контроль – контроль, осуществляемый с периодичностью нормального контроля с уменьшением числа контролируемых объектов и/или контролируемых показателей.

Опасный фактор – биологический, физический или химический фактор (вещество, агент, компонент) в продукте или условия, потенциально способные негативно повлиять на здоровье потребителя.

Планово-предупредительный ремонт – совокупность запланированных организационных и технических по уходу и контролю за оборудованием, его обслуживанию и ремонту.

Предупреждающие мероприятия – любое действие, которое должно быть предпринято для устранения или снижения до допустимых пределов потенциального риска для обеспечения безопасности и/или качества продукции.

Приемочный (выходной) контроль – контроль продукции, по результатам которого принимается решение о ее пригодности к поставкам и/или использованию.

Программа производственного контроля – документ предприятия, содержащий перечень значимых факторов производственной среды, технологических процессов, сырья и вспомогательных материалов, производимой и реализуемой продукции с указанием конкретных мероприятий по осуществлению производственного контроля, периодичности этих мероприятий и ответственных исполнителей.

Производственный (внутренний) контроль – контроль соблюдения требований технического регламента, санитарных правил, нормативных и технических документов, а также выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, в том числе путем лабораторных испытаний, исследований и измерений, осуществляемых производителями на соответствующих стадиях производства, включая вспомогательные, подготовительные технологические операции, хранение, транспортирование.

4. Организационно-административные мероприятия

Организационно-административные мероприятия		
Показатель контроля	Внешняя нормативно-правовая документация	Ответственное лицо / Внутренний документ
Наличие программы производственного контроля, в т.ч. договора на проведение лабораторно-инструментальных исследований	- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; - Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007 г;	Заведующий
Обеспечение бесперебойного функционирования систем горячего и холодного водоснабжения, систем освещения, вентиляции	- СНиП 3.05.01-85 «Внутренние санитарно-технические системы»; - СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий»; - СНиП 41-01-2003 «Отопление вентиляция и кондиционирование»;	Заведующий
Формирование на предприятии инструктивно-методической базы	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ;	Заведующий
Гигиеническое обучение и аттестация работников	- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; - Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»; - Письмо Минздрава РФ от 7 августа 2000 г. N 1100/2196-0-117;	Заведующий

5. Контроль поставщиков при закупках пищевого сырья и материалов

Контроль поставщиков при закупках пищевого сырья и материалов				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственное лицо	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
5.1	Мониторинг (маркетинг) поставщиков	<ul style="list-style-type: none"> - Репутация (положение на рынке товаров и услуг); - Качество поставляемой продукции; - Форма оплаты поставок; - Стабильность и своевременность поставок; - Цена товаров; - Состояние транспорта при поставках; - Наличие и достаточность сопроводительной документации; - Реакция поставщика на претензии (рекламации); 	Один раз в квартал / заведующий хозяйством	Договоры с поставщиками;

6. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
6.1	Контроль состояния транспорта, транспортирующего пищевое сырье и материалы	<ul style="list-style-type: none"> - наличие специализированного транспорта; - наличие договора на дезинфекцию автотранспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; - санитарное состояние транспорта; - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки. 	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / старшая медицинская сестра	<p><u>Внешние нормативные документы:</u> СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01;</p> <p><u>Внутренние документы:</u> СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; «Карта осмотра транспортного средства на приеме товара»;</p>
6.2	Контроль наличия, достаточности и правильность оформления сопроводительной документации	<ul style="list-style-type: none"> - товарно-транспортная накладная; - декларация /сертификат/ соответствия Таможенного Союза; - свидетельства о госрегистрации на продукцию, подлежащую госрегистрации, согласно списка единого таможенного союза (ТР ТС 021/2011), <u>на сырье животного происхождения:</u> - ветеринарные свидетельства (справки); - информация об использованных при получении антибиотиках и химиотерапевтических препаратах <u>на сырье растительного происхождения:</u> - информация об использованных при выращивании пестицидах, агрохимикатах, ГМО. 	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / старшая медицинская сестра	<p><u>Внешние нормативные документы:</u> ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01;</p> <p><u>Внутренние документы:</u> Спецификации на сырье и материалы; СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; Журнал входного контроля; СМБПП.СОП.01-АКТ.01 «Акт несоответствия при входном контроле»;</p>
6.3	Контроль пищевого сырья и материалов	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) - особый контроль продуктов в стеклянной таре на наличие трещин, сколов, частиц стекла внутри тары; - целостности упаковки; 	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / старшая медицинская сестра	<p><u>Внешние нормативные документы:</u> ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 51074;</p> <p><u>Внутренние документы:</u> СМБПП.СПС.001 «Спецификация на сырье и поступающие продукты», СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; Журнал входного контроля; СМБПП.СОП.01-АКТ.01 «Акт несоответствия при входном контроле»;</p>

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
6.4	Контроль температуры в толще замороженных и охлажденных продуктов	- температура в толще замороженного мясного и рыбного сырья не выше -18°C ; - температура в толще охлажденного мясного и рыбного сырья не выше $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$;	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / старшая медицинская сестра	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 034/2013; ТР ТС 033/2013; ТР ЕАЭС 040/2016; <i>Внутренние документы:</i> Спецификации на сырье и материалы; СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; Журнал входного контроля; Карта осмотра транспортного средства на приеме товара; СМБПП.СОП.01-АКТ.01 «Акт несоответствия при входном контроле»;

7. Контроль условий хранения пищевого сырья и материалов

Контроль условий хранения пищевого сырья и материалов				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
7.1	Качество и безопасность хранящихся пищевого сырья, упаковочных и вспомогательных материалов	<ul style="list-style-type: none"> - наличие необходимого объема холодильного оборудования; - контроль исправности холодильного оборудования; - контроль условий хранения; - сроки годности; - контроль за соблюдением правила товарного соседства; - правильность размещения (складирования); - климатический режим хранения (температура в камере для охлажденной продукции 0...+4°C, для замороженных продуктов -18°C, влажность воздуха на складе 75-80%); - санитарно-гигиенический режим хранения; - визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции; - оценка загруженности складских помещений: объема работающего холодильного оборудования и количества принимаемой продукции; - контроль за наличием специально выделенных помещений, камера холодильная для временного хранения изъятой из оборота продукции. - порядок передачи сырья и материалов на производство; - наличие, исправность и поверка измерительных приборов (термометров). 	Ежедневно / заведующий хозяйством	<p><i>Внешние нормативные документы:</i> ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011; СанПиН 2.3.2.1324-03; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p><i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.05 «Порядок хранения сырья, материалов»; Журнал (чек-лист) контроля температурно-влажностного режима хранения; СМБПП.СОП.02 ТО и ремонт оборудования, поверка средств измерения; Акты (списания) изъятой из оборота недоброкачественной продукции. Акты поверки измерительного оборудования;</p>
7.2	ККТ 1 – Хранение скоропортящегося сырья, заготовок и пищевых продуктов	<p>Контролируемые показатели и критические пределы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - срок хранения (годности) продуктов устанавливается в соответствии с нормативной документацией на продукцию; - температура холодильников +2°C – + 6°C; - температура хранения овощей +3°C – + 12°C; - температура в складском помещении +18°C – +25°C; - температура в толще замороженного рыбного сырья не выше -18°C; - температура в толще охлажденного мясного и рыбного сырья не выше +4±2°C; - влажность воздуха в складском помещении не более 75%; - влажность воздуха для хранения овощей 60-90%. 	2 раза в смену (в соответствии с Листами ХАССП) / старшая медицинская сестра	<p><i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.05 «Порядок хранения сырья, материалов»; Журнал (чек-лист) контроля температурно-влажностного режима хранения; Листы ХАССП</p>

8. Контроль сырья и материалов на производственных этапах

Контроль сырья и материалов на производственных этапах				
№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
Первичная подготовка сырья и заготовка полуфабрикатов				
8.1	КТ – Мойка, обработка сырых овощей	Контроль режимов обработки, концентрации солевого раствора	Постоянно / старшая медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <i>Внутренние документы:</i> Технико-Технологические карты (ТТК); СМБПП.СОП.15 «Управление перекрестными загрязнениями»; СМБПП.СОП.09 «Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию»; СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ» / Журнал производственного контроля, Листы ХАССП
8.2	КТ – Просеивание сыпучих продуктов (мука, соль, сахар, меланж и т.п.)	- визуальный осмотр сита - контроль посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей	Постоянно / старшая медицинская сестра	СМБПП.СОП.09 «Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию»; СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ» / Журнал производственного контроля, Листы ХАССП
8.3	КТ – Подготовка готовых пищевых продуктов	- контроль наличия посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей; - осмотр продуктов в стеклянной таре – отсутствие трещин, сколов на таре до вскрытия и после вскрытия тары. - удаление упаковки в маркированные емкости для отходов; - органолептический контроль содержимого продуктов.	Постоянно / старшая медицинская сестра	СМБПП.СОП.09 «Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию»; СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ» / Журнал производственного контроля, Листы ХАССП
Термическая обработка при приготовлении блюд				
8.4	ККТ 3 - Термическая обработка при приготовлении блюд	- Контроль температуры и времени приготовления в соответствии с ТТК для каждого блюда; - Бракераж готового блюда;	Постоянно / старшая медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <i>Внутренние документы:</i> ТТК, СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ»; Листы ХАССП; Журнал бракеража готовых блюд;
8.5	Контроль температуры готовых блюд до реализации	- Температура готового блюда в соответствии с ТТК;	Каждое блюдо / старшая медицинская сестра	<i>Внутренние документы:</i> ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <i>Внутренние документы:</i> <u>ТТК;</u>

9. Санитарно-противоэпидемический режим

Контроль сырья и материалов на производственных этапах

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
9.1	Моющие и дезинфицирующие средства	- выбор моющих и дезинфицирующих средств; - обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами; - хранение, учет и выдача моющих и дезинфицирующих средств;	Ежедневно / заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.3193-07; МУ 2657-82; СП 2.3.2.1078-01; Федеральный Закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления»
9.2	Уборочный инвентарь	- обеспеченность уборочным инвентарем; - правила хранения уборочного инвентаря; - маркировка уборочного инвентаря; - правила использования уборочного инвентаря;	Ежедневно / старшая медицинская сестра	<i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»; «Перечень моющих дезинфицирующих средств»; «Санитарная программа мойки и дезинфекции помещений и оборудования»; «Схема поточности»;
9.3	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	- качество проведения уборки; - санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары; - соблюдение санитарных требований на рабочем месте; - контроль за санитарной обработкой внутрицеховой тары;	Ежедневно / старшая медицинская сестра	Журнал поступления дезинфицирующих средств; Журнал разведения дезинфицирующих средств; Журнал расхода дезинфицирующих средств; Журнал (чек-лист) контроля качества уборок;
9.4	Контроль за отходами производства,	- мойка и дезинфекция бачков для сбора производственных отходов; - контроль за наполнением бачков (2/3 от объема); - своевременность сбора и удаления отходов из производственной зоны;	Ежедневно / заведующий хозяйством	Журнал (чек-лист) контроля качества уборочной территории;
9.5	Содержание территории	- контроль состояния подъездных путей; - уборка территории;	2 раза в месяц / заведующий хозяйством	Журнал (чек-лист) контроля состояния производственной среды;
9.6	Содержание производственных помещений	- контроль состояния потолков, полов, стен; - состояние оконных, дверных проемов;	1 раз в неделю / заведующий хозяйством	

10. Контроль в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

Контроль в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

№ п/п	Объект контроля, исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
10.1	Состояние здоровья сотрудников	Обязательное наличие медицинских книжек у работающих сотрудников с отметками о своевременном прохождении медицинского осмотра. Медкнижки обязательно хранятся у работодателя.	Постоянно / старшая медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; МР 3.1/2.3.6. 0190-20 «Методические рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»; <i>Внутренние документы:</i> Журнал (Реестр) учета медицинских книжек сотрудников;
10.2	Состояние здоровья сотрудников	Термометрия сотрудников перед началом работы, ответственный сотрудник измеряет температуру работников бесконтактным способом (необходимо наличие бесконтактного термометра). Если температура 37,1°C и выше, то сотрудник к работе не допускается, отправляется домой с последующим обращением к врачу, или вызовом врача на дом.	Ежедневно перед сменой / старшая медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <i>Внутренние документы:</i> Журнал СМБПП.СОП.08-Ж1 Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Журнал «Здоровья»);
10.3	Состояние здоровья сотрудников	Обязательный опрос сотрудников на наличие контактов с больными коронавирусом, или с лицами, приехавшими из другого субъекта РФ, или другой страны за последние 14 дней.	Ежедневно перед сменой / старшая медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <i>Внутренние документы:</i> Журнал СМБПП.СОП.08-Ж1 Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Журнал «Здоровья»);
10.4	Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены	При входе в производственные помещения и в помещения для посетителей в обязательном порядке должны быть в наличии антисептики для дезинфекции рук. Необходимо иметь запас антисептиков на 5 дней.	Постоянно / старшая медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20;
10.5	Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены	Для лиц, работающих с посетителями обязательное ношение одноразовых масок, замена маски производится не реже чем 1 раз в 3 часа, или если маска увлажнилась, сбор масок осуществляется в два полиэтиленовых пакета, которые герметизируются с последующим размещением в контейнер	В течение смены / старшая медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20;

Контроль в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

№ п/п	Объект контроля, исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
		для сбора отходов, одноразовые перчатки используются только по производственной необходимости. Наличие пятидневного запаса одноразовых или многоразовых со сменным фильтром масок и перчаток.		
10.6	Допуск и здоровье сотрудников сторонних организаций	- Допуск работников сторонних организаций осуществляется только при наличии Договора со сторонней организации; - Обязательное наличие у стороннего работника паспорта здоровья (в соответствии с приказом Минздрава о медосмотрах № 302М от 12.02.2011).	По факту допуска / старшая медицинская сестра	<u>Внешние нормативные документы:</u> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <u>Внутренние документы:</u> Анкета контроля безопасности и здоровья для посетителей.
10.7	Санитарное состояние объекта	Проведение влажных уборок с применением моющих и дезинфицирующих средств вирулицидного (подавляющего способность микробов вызывать заболевание) действия.	Один раз в смену / старшая медицинская сестра	<u>Внешние нормативные документы:</u> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <u>Внутренние документы:</u> Журнал (Чек-лист) контроля уборок;
10.8	Санитарное состояние объекта	Дезинфекция поверхностей, к которым осуществляется наиболее частое касание (дверные ручки, выключатели, поручни, столы, спинки стульев, оргтехника и т.п.).	Каждые 2 – 4 часа / старшая медицинская сестра	<u>Внешние нормативные документы:</u> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <u>Внутренние документы:</u> Журнал (Чек-лист) контроля уборок;
10.9	Микроклимат в помещениях	Проветривание помещений (где имеется возможность)	Каждые 2 часа / старшая медицинская сестра	СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20;

11. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия				
№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
11.1	Качество дератизационных работ	- контроль за своевременным проведением дератизационных мероприятий; - наличие документация на проведение дератизационных, дезинсекционных работ (договор, акты выполненных работ); - изменение численности грызунов, членистоногих на объекте;	Ежемесячно и по необходимости / заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 3.5.3.3223-14; Договор со сторонней организацией; <u>Внутренние документы:</u> СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями»; Схема pest-контроля; Чек лист контроля зараженности вредителями;
11.2	Качество дезинсекционных работ	- контроль за своевременным проведением дезинсекционных мероприятий; - изменение численности членистоногих на объектах – санитарно-гигиеническое значение - контрольное обследование на наличие членистоногих;	Ежемесячно и по необходимости / старшая медицинская сестра 4 раза в месяц / старшая медицинская сестра	СанПиН 3.5.2.3472-17; Договор со сторонней организацией <u>Внутренние документы:</u> СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями»; Схема pest-контроля; Чек-лист контроля наличия членистоногих
11.3	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования	- контроль своевременности проведения работ по очистке и дезинфекции вентиляционных систем; - наличие документов, подтверждающих проведение работ (акты, протоколы);	1 раза в год / заведующий хозяйством	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 г. СП 56.13330.2011 «Производственные здания». Договор со сторонней организацией <u>Внутренние документы:</u> Акты по очистке и дезинфекции; протоколы замеров работоспособности, Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха на объекте

12. Личная гигиена и обучение персонала, медицинские осмотры персонала

Личная гигиена и обучение персонала, медицинские осмотры персонала

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
12.1	Персонал предприятия, условия, необходимые для обеспечения личной гигиены.	- своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение персонала см. Таблица 12.1;	Постоянно / старшая медицинская сестра	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01 <i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.08 «Правила личной гигиены»; Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания; Медицинские книжки; СМБПП.СОП.14 «Планирование обучения персонала»; СМБПП.СОП.14-ПГ.01 «План-график обучения персонала»; СМБПП.СОП.14-ОТЧ «Отчет об обучении персонала»;
		- наличие у персонала личных медицинских книжек;	Ежедневно перед началом смены/ старшая медицинская сестра	
		- осмотр сотрудников с записью в журнал;	Ежедневно перед началом смены/ старшая медицинская сестра	
		- наличие достаточного числа санитарной, или специальной одежды;	В соответствии с планом-графиком / старшая медицинская сестра	
		- наличие средства для мытья и дезинфекции рук;		
		- наличие аптечки первой помощи;		
		- контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;		
		- наличие условий для питания персонала;		
		- санитарно-просветительная работа с персоналом;		
		- обучение персонала;		

Таблица 12.1 Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований

Наименование должностей	Перечень обследований	Лабораторные и функциональные исследования	Примечание
См. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	<p style="text-align: center;"><u>При приеме на работу, затем 1 раз в год</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Терапевт; • Рентгенолог; • Дерматовенеролог; • Оториноларинголог; • Стоматолог; • Инфекционист (по рекомендации 	<p style="text-align: center;"><u>При приеме на работу, затем 1 раз в год</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Рентгенография грудной клетки • Исследование крови на сифилис • Исследование на носительство возбудителей кишечных забол и серологическое обследование на брюшной тиф при зав новой медицинской книжки, <u>при поступлении на работу, в эпидемии вспышек</u>, в дальнейшем-по показаниям. • Исследования на гельминтозы при <u>поступлении</u> на рабс 	Приказ Минздравсоцразвтия РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и(или)опасных производственных факторов и работ

Таблица 12.1 Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований

Наименование должностей	Перечень обследований	Лабораторные и функциональные исследования	Примечание
	врачей-специалистов); • Акушер-гинеколог; • Психиатр; • Нарколог;	дальнейшем-не реже 1 раза в год либо по эпидем.показаниям. • Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококков <u>поступлении</u> на работу, в <u>дальнейшем</u> -по медицинск <u>эпидпоказаниям</u> • Клинический анализ крови • Клинический анализ мочи • ЭКГ • Биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови гл холестерина. • Проведение бактериологического (на флору) и цитологическ (атипичные клетки) исследований • Маммографию или УЗИ молочных желез-женщины в вc старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года.	при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры (обследования)»
См. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Гигиеническая подготовка и аттестация персонала по программе гигиенического обучения работающих (после прохождения мед. осмотра)	При поступлении на работу и далее через каждый год.	Приказ Миннздравсоцразвтия РФ от 12.04.2011 №302н

Таблица 12.2 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Наименование профессий	№ п/п	Наименование профессий
1.	Заведующий	8.	Дворник
2.	Заведующий хозяйством	9.	Уборщик служебных помещений
3.	Старшая медицинская сестра	10.	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий
4.	Воспитатель	11.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды
5.	Повар	12.	Специалисты
6.	Кухонный рабочий		
7.	Младший воспитатель		

Кроме того, работники детского сада подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям – против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники детского сада проходят профессиональное гигиенического обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – 1 раз в год. Эти данные подлежат внесению в ЛМК.

13. Охрана окружающей среды. Производственная инфраструктура

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
13.1	Участок объекта и территория к нему прилегающая	Благоустройство и санитарное состояние территории. Оборудование площадки мусоросборником.	1 раз в месяц / заведующий	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»
13.2	Твердые бытовые отходы	Своевременность вывоз мусора, наличие договора	Постоянно / заведующий хозяйством	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»
13.3	Пищевые отходы	Утилизация пищевых отходов	Ежедневно, по мере накопления / старшая медицинская сестра	Закон РФ № 52-ФЗ; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»;
13.4	Система канализации	Контроль за санитарно-техническим состоянием технических коммуникаций	Еженедельно / старшая медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СНиП 2.04.01-85; СП 73.13330.2016;
13.5	Условия производства	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность	1 раз в год / заведующий хозяйством	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. СанПиН 2.1.6.1032-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

14. Производственно-лабораторный контроль

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
14.1	Санитарная состояние помещений, оборудования, инвентаря	- смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала, приборов на сан-бак исследование	1 раза в год/старшая медицинская сестра	Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13 апреля 2009 г. № 01/4801-9-32 "О типовых программах производственного контроля"; СП 2.3.2.1078-01; СП 3.5.1378-03; МУ 2657-82; МУ 2671-83; Протоколы испытаний по договору с аккредитованной лабораторией
14.2	Контроль, за качеством и безопасностью питьевой водопроводной воды	- <i>органолептические и физико-химические показатели:</i> рН, аммиак, хлорид анионы, сульфат анионы, нитрат анионы, нитрит анионы, фосфат анионы, железо, мутность, органолептика (запах, вкус), фториды, цветность, окисляемость перманганатная; - <i>микробиологические показатели:</i> общее микробное число, общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии;	1 раз в год/ старшая медицинская сестра	СНиП 3.05.01-85; СанПиН 2.1.4.1074-01 <i>Внутренние документы:</i> Протоколы лабораторных исследований по договору с аккредитованной лабораторией
15.3	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	- проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте, микроклимат: - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	1 раза в год (в теплый и холодный периоды)/ старшая медицинская сестра	СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.2.4.548-96; Протоколы замеров;
		- освещенность;	1 раз в год/ заведующий хозяйством	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; Протоколы замеров;
		- уровень шума;	1 раз в год/ заведующий хозяйством	СН 2.2.4/2.1.8.562-96; Протоколы замеров;
		- вибрация;		СН 2.2.4/2.1.8.566-96; Протоколы замеров по договору с аккредитованной лабораторией
14.4	Качество и безопасность готовой продукции	Сан.бак показатели (раздача готовых блюд): КМАФАнМ; - БГКП; - S.aureus; - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы. Сан. хим. показатели: - качество термической обработки (раздача готовых блюд);	1 раз в год не менее 30% от ассортимента выпускаемой продукции/ старшая медицинская сестра	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; Протоколы испытаний по договору с аккредитованной лабораторией

ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ

ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (в редакции от 17 декабря 1999 г.);
3. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
4. Федеральный закон от 09.01.1996г. № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»;
5. Федеральный закон от 04.05.1999г. № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»;
6. Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
7. Федеральный закон от 17.07.1999г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»;
8. Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утв. Решением КТС от 09.12.2011г. № 880;
10. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
11. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007г.
12. Приказ Министерства Здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г. № 302н «Порядок проведения обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
13. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические правила к микроклимату производственных помещений»;
14. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
15. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», с дополнением № 1 СП 1.1.2193-07;
17. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями);
19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
20. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному совмещению освещения жилых и общественных зданий»;
21. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
22. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий";
23. СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"
24. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
25. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования к профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
26. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
27. СП 3.1.7.2836-11 «Изменения и дополнения № 1 в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
28. СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»;

29. СП 73.13330.2016 «Внутренние санитарно-технические системы зданий»;
30. СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий»;
31. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» (утв. Минздравом СССР 31.12.1982г. № 2657);
32. МУК 2.3.2.970-00 «Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников»;
33. МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»;
34. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (по тексту «Единые СанЭиГ требования»), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 г. N 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" (с изменениями от 17 августа, 20 сентября 2010 г.);
35. ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»;
36. Р 2.2.013-94 «Гигиенические критерии оценки условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса»;
37. МосМР 2.3.2.006-03 «Отбор проб пищевых продуктов для лабораторных испытаний и исследований»;
38. МосМУ 5.1.008-01 «Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли»;
39. МР 3.1/2.3.6. 0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19».

