

Утверждаю
Заведующий МБДОУ д/с № 44
Н.Г. Васильева
Приказ № 16-ОД от 01.03.2021г.

**ПЛАН
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 44

*ФИО руководителя, телефон Васильева Наталья Георгиевна, телефон 8(8635)26-91-52
Юридический адрес 346421, Ростовская обл., г.Новочеркасск, ул. Будённовская, 193-а
Фактический адрес 346421, Ростовская обл., г.Новочеркасск, Будённовская, 193-а*

- **Количество работающих 32** чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту 1 чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 1056150003800 от 02.03.2005

Межрайонная инспекция ФНС России №13 по Ростовской области
кем выдано территориальный участок 6150 по г.Новочеркасску
ОГРН 1056150003800 ИФНС России №13 по Ростовской области (Межрайонная инспекция
Федеральной налоговой службы № 13 по Ростовской области территориальный участок 6150 по
г.Новочеркасску, 6150) дата внесения записи 02.03.2005г.

1. Ответственными лицами за осуществление производственного контроля назначены:
Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Смирнова А.В.
Старший воспитатель Кармазина Т.В.
Приказом 5-ОД от «20» января 2016 г.

1. В МБДОУ д/с № 44 имеются официально изданные нормативные документы, требования которых подлежат выполнению:

- 1.1 Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г.;
- 1.2. Федеральный Закон от 17.09.98г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 1.3. Федеральный закон от 02 января 2000 г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 1.4. Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ;
- 1.5. Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- 1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 1.8. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствии, предусмотренных в том числе техническими регламентами:

Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011;

Статья 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011).

1.9. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299.

1.10. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, должны обеспечиваться в соответствии с требованиями

Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

1.11 Предприятие общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным инвентарём, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам контактирующим с пищевой продукцией:

Статья 5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

1.12. Холодная и горячая вода используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде:

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»

1.13. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твёрдыми коммунальными отходами и содержанию территории:

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

1.14. Лица поступающие на работу в ДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации:

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

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

1.15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

1.16 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

1.17 Постановление Правительства Российской Федерации от 9 марта 2010 г. № 132 "Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза":

1.18 Технический регламент «Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии», утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 марта 2008 г. № 217, согласно приложению № 2;

1.19 Технический регламент "Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 апреля 2008 г. № 392, согласно приложению № 5

1.20 Технический регламент «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299

1.21 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011г. №769 «О принятии технического регламента таможенного союза «О безопасности упаковки»

1.22 Технический регламент "Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008 г. № 496, согласно приложению № 8

1.23 Технический регламент "Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 6 июня 2008 г. № 541, согласно приложению № 10

1.24 Технический регламент "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009 г. № 743 , согласно приложению № 13

1.25 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

1.26 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

1.27 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

1.28 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г № 883 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

1.29 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

1.30 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

1.31 СП.3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий; Документ утрачивает силу с [1 сентября 2021 года](#) в связи с изданием [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4, утвердившего СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней.

Оценка соблюдения обязательных требований, содержащихся в данном документе, привлечение к административной ответственности за их несоблюдение допускаются до 1 сентября 2021 года ([Постановление](#) Правительства РФ от 31.12.2020 N 2467).

1.32 СП 3.1.33.10-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами».

Документ утрачивает силу с [1 сентября 2021 года](#) в связи с изданием [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4, утвердившего СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике

инфекционных болезней.

Оценка соблюдения обязательных требований, содержащихся в данном документе, привлечение к административной ответственности за их несоблюдение допускаются до 1 сентября 2021 года ([Постановление](#) Правительства РФ от 31.12.2020 N 2467).

1.33 СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

Документ утрачивает силу с 1 сентября 2021 года в связи с изданием [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4, утвердившего СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

Оценка соблюдения обязательных требований, содержащихся в данном документе, привлечение к административной ответственности за их несоблюдение допускаются до 1 сентября 2021 года ([Постановление](#) Правительства РФ от 31.12.2020 N 2467).

1.34 СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;

Документ утрачивает силу с 1 сентября 2021 года в связи с изданием [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4, утвердившего СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней". Оценка соблюдения обязательных требований, содержащихся в данном документе, привлечение к административной ответственности за их несоблюдение допускаются до 1 сентября 2021 года ([Постановление](#) Правительства РФ от 31.12.2020 N 2467)

1.35 СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (в ред. от 21.01.2011г.);

Документ утрачивает силу с 1 сентября 2021 года в связи с изданием [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4, утвердившего СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

Оценка соблюдения обязательных требований, содержащихся в данном документе, привлечение к административной ответственности за их несоблюдение допускаются до 1 сентября 2021 года ([Постановление](#) Правительства РФ от 31.12.2020 N 2467).

1.36 СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

Документ утрачивает силу с 1 сентября 2021 года в связи с изданием [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4, утвердившего СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

Оценка соблюдения обязательных требований, содержащихся в данном документе, привлечение к административной ответственности за их несоблюдение допускаются до 1 сентября 2021 года ([Постановление](#) Правительства РФ от 31.12.2020 N 2467).

1.37 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

Документ утрачивает силу с 1 сентября 2021 года в связи с изданием [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4, утвердившего санитарно-эпидемиологические [требования](#) к организации и осуществлению дезинфекционной, дератизационной и дезинсекционной деятельности.

Оценка соблюдения обязательных требований, содержащихся в данном документе, привлечение к административной ответственности за их несоблюдение допускаются до 1 сентября 2021 года ([Постановление](#) Правительства РФ от 31.12.2020 N 2467).

1.38. СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи, эпидпаротита».

1.39. СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортировки и хранения медицинских иммунобиологических препаратов»

1.40. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»

1.41. СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

2. Организация медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников ДОУ:

Наименование профессий подлежащих медицинским осмотрам.	Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Работники пищеблока (повар, кух. рабочий, кладовщик)	Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Осмотр врача-оториноларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1

		раз в год
	Осмотр врача - стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Психиатр	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Нарколог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Акушер – гинеколог с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
	Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
	Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроспория осадка)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Биохимический анализ: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским эпидпоказаниям.
	Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте старше 40 лет	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Измерение внутриглазного давления у граждан с 40 лет.	1 раз в год
	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация.	При поступлении на работу, в дальнейшем не реже – 1 раз в год.
	Прививки	Против дифтерии
		Против столбняка
		Против кори
		Против гепатита В
		Против вирусного гепатита А
		Против шигеллёзов
		Против гриппа
Работники ДОУ: Руководитель; Педагоги; Сторожа; Дворник; Бухгалтер; Уборщик служебных помещений; Машинист по стирке и ремонту спецодежды; Младшие воспитатели.	Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Осмотр врача- оториноларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Осмотр врача-невролога	
	Стоматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Психиатр	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
	Нарколог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

	Акушер – гинеколог с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	
	Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	
	Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	
	Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	
	Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	
	Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	
	Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	
	Анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	
	Анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроспория осадка)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	
	Электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	
	Биохимический анализ: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	
	Женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	
	Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте старше 40 лет	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	
	Измерение внутриглазного давления у граждан с 40 лет.	1 раз в год	
	Профессиональная гигиеническая подготовка	проводится при поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года, младшие воспитатели не реже 1 раз в год.	
	Прививки	Против дифтерии	1 раз в 10 лет
		Против столбняка	1 раз в 10 лет
		Против кори	Лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори.
		Против гепатита В	От 18 до 55 лет, не привитые ранее
		Против гриппа	Каждый год с период с 01 сентября по 01 декабря

3. Контроль за выполнением норм санитарно-эпидемиологических требований (визуальный контроль):

№ п/п	Мероприятия по осуществлению визуального контроля	Периодичность
1.	Проверка санитарно-технического состояния оздоровительного учреждения: исправность и эффективная работа отопительной (при круглогодичном функционировании), вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации (местный выгреб); системы освещения, технологического и холодильного оборудования их своевременный ремонт.	Постоянно
2.	Контроль за своевременным прохождением медицинских периодических осмотров, профессиональной гигиенической аттестации и наличием личных медицинских книжек на каждого работника установленной формы; соблюдением персоналом правил личной гигиены	При поступлении на работу, в дальнейшем в соответствии с действующими нормативными документами
3.	Контроль за организацией питания: наличие примерного 10-ти дневного перспективного меню.	Ежедневно
3.1.	Наличие санитарного паспорта на автотранспорт; документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов, поступающих на пищеблок оздоровительного учреждения с указанием даты выработки, сроков и условий хранения; соблюдение правил товарного соседства, температуры в холодильниках и холодильных камерах, установка	Постоянно

	термометров.	
3.2.	Составление ежедневного меню-требования, наличие нормативно-технологической документации, организация питьевого режима, соблюдение объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, ведение накопительной ведомости, проведение искусственной «С» витаминизации, использование йодированной соли.	Ежедневно
3.3.	Снятие пробы готовой продукции и отбор суточных проб медицинским работником, соблюдение сроков их хранения.	Перед выдачей
3.4.	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	Постоянно
4.	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по их применению; соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировки и хранения уборочного инвентаря; наличие квачей, емкости для обработки горшков.	Постоянно
5.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на прачечной, правил сбора, стирки постельных принадлежностей, полотенец, проведение смены постельного белья, полотенец.	1 раз в 7 дней
6.	Обработка мягких игрушек бактерицидным облучателем, мытье игрушек.	Ежедневно в конце дня, в ясельных 2 раза в день.
7.	Контроль за использованием мебели (столов и стульев) на соответствие роста-возрастным особенностям детей, соблюдением воздушно-теплового режима в групповых комнатах, режима проветривания.	2 раза в год
8.	Контроль за вывозом твердых бытовых отходов	2 раза в неделю и по мере необходимости
9.	Ведение учетной документации в соответствии с перечнем форм учета, указанных в разделе 6.	Ежедневно
10.	Контроль за выполнением режима дня и учебных занятий, утвержденного руководителем дошкольного учреждения.	Ежедневно
11.	Контроль за соблюдением требований к приему детей в дошкольное образовательное учреждение	При поступлении и ежедневно
12.	Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом.	Ежедневно
13.	Контроль за наличием и исправностью оборудования медицинского кабинета и изолятора, обеспеченностью необходимым набором медикаментов и перевязочного материала; наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи; ежедневные осмотры кожных покровов персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	Ежедневно
14.	Направление в Территориальное управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Территориального управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

4. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальное управление Роспотребнадзора по РО (территориальный отдел) по телефону: 8 (8635) 22 77 36

- о 2-х и более случаях инфекционных заболеваний, отравлений среди детей и сотрудников;
- об аварийных ситуациях на системах водоснабжения, канализации и отопления;
- нарушение целостности ртутьсодержащих ламп.

5. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;

- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места

6. Производственный контроль производится в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными в МБДОУ.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (ГБМБ)	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в год; 2 раза в год для учреждений с круглосуточным пребыванием детей
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре (КЛР на пищеблоке)	Комплексный обед	3 блюда;	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Бактериологические и химические исследования воды	Микробиологические и органолептические показатели	2 пробы	1 раз в год
Исследования смывов на паразитологические показатели (СМПЗ) - наличие личинок, яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

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

- Журнал регистрации результатов визуального контроля;
- журнал аварийных ситуаций;
- **гигиенический журнал (сотрудники);**
- журнал учета расхода дезинфекционных средств;
- **журнал бракеража готовой пищевой продукции;**
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд и сладких блюд;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- журнал учета инфекционных заболеваний;
- журнал осмотра детей на педикулез;
- журнал учета результатов медицинского наблюдения за всеми детьми в период формирования коллектива (август-сентябрь);
- **журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования;**
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета поступления и расхода вакцины;
- журнал учета времени работы бактерицидного облучателя;
- договора на вывоз ТБО, проведение дератизационных и дезинфекционных работ и утилизацию ртутьсодержащих ламп;
- документы, подтверждающие выполнение работ по договорам;
- документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров сотрудниками.