

Составленный согласно приказа Департамента здравоохранения  
ХМАО-Югры, Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре,  
Департамента образования и науки ХМАО-Югры от 04.06. 2010г.  
№ 264/150/ 414

**СОГЛАСОВАНО:**

Главный врач  
БУ «Нижневартовская городская  
детская поликлиника»

\_\_\_\_\_  
Т.Г.Загинайко

М.П.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий  
МАДОУ г.Нижневартовска ДС  
№32 «Брусничка»

\_\_\_\_\_  
С.Е.Касаткина

Приложение 1  
к приказу № 12 от 11.01.2021г

**ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических мероприятий в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нижневартовска детском саду № 32 «Брусничка»**

## РАЗДЕЛ 1

### *Перечень основных действующих нормативных и методических документов по гигиене детей*

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
<b>Раздел 1. Общие вопросы</b>		
1.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СП 1.1.1058-01 Минздрав России
2.	Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (Изменения и дополнения 1 к СП 1.1.1058-01)	СП 1.1.2193-07 Роспотребнадзор
3.	Гигиенические нормативы "Перечень веществ, продуктов, производственных процессов, бытовых и природных факторов, канцерогенных для человека"	Минздрав России ГН 1.1.725-98
4.	Санитарные правила и нормативы "Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий"	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 Минздрав России
5.	Санитарные правила и нормативы "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий"	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Минздрав России
6.	Санитарные нормы "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки"	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Госкомсанэпиднадзор России
<b>Раздел 2. Гигиена</b>		
<b>2.1. Гигиена в детских дошкольных учреждениях</b>		
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.
8.	Методические указания по организации воспитания и обучения дошкольников с нарушением зрения (гигиенические аспекты)	МУ 3029-84 от 14.05.84 Минздрав СССР
9.	Методические указания по контролю за устройством и оборудованием дошкольных учреждений для детей с нарушениями физического и умственного развития	МУ 1850-78 от 25.05.78 Минздрав СССР
10.	Методические рекомендации "Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях"	МР 11-14/26-6 от 29.10.84 Минздрав СССР
11.	Методические рекомендации "Организационные, профилактические и лечебные принципы оздоровления часто болеющих детей"	МР 11-12/6-25 от 17.03.85 Минздрав СССР

12.	Методические рекомендации "Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях"	МР 08-14/4-14 от 12.06.80 Минздрав СССР
13.	Методические рекомендации по закаливанию детей в дошкольных учреждениях	МР 11-49/6-29 от 16.06.80 Минздрав СССР
14.	Методические рекомендации "Медико-педагогический контроль за физическим воспитанием детей дошкольного возраста"	МР 08-14/12 от 23.12.82 Минздрав СССР
15.	Методические рекомендации "Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста"	МР 08-14/3 от 22.04.82 Минздрав СССР
16.	Методические указания "Организация наблюдения и оздоровления детей групп риска в дошкольных учреждениях и в детских поликлиниках"	МУ 11-14/27-6 от 30.12.83 Минздрав СССР
<b>2.2. Детское питание</b>		
17.	Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения	5786-91 от 29.05.91 Минздрав СССР
18.	Методические рекомендации "Организация работы комиссии по детскому питанию"	11-14/5-6 от 01.03.84 Минздрав СССР
19.	Методические рекомендации "Примерное 10-дневное меню для питания детей, посещающих ДДУ РСФСР"	11-14/26 от 14.06.84 Минздрав СССР
20.	Методические рекомендации "Питание детей в ДДУ северных районов страны"	11-14/24-6 от 05.07.85 Минздрав СССР
21.	Методические рекомендации "Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях"	4265-87 от 13.03.87 Минздрав СССР
22.	Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования).	1100/904-99-115 от 1999 г. Минздрав России
23.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.03.2013г.
24.	Инструкция по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминными препаратами.	06-15/1-15 от 18.02.94 Минздрав России
25.	Инструкция по использованию концентратов поливитаминных напитков для профилактики полигиповитаминозов в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях.	06-15/2-15 от 18.02.94 Минздрав России

26.	Инструкция по проведению С-витаминизации питания (к приказу МЗ СССР 695 от 24.08.72)	978-72 от 06.06.72г. Минздрав СССР
27.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г.
<b>2.3. Предметы детского обихода</b>		
28.	Методические указания "Об использовании мебели в ДДУ".	2817-83 Минздрав СССР
<b>2.4. Состояние здоровья детей и подростков в зависимости от среды обитания и условий жизнедеятельности</b>		
29.	Методические указания "Использование скрининг-тестов при массовых медицинских обследованиях детей дошкольного и школьного возрастов".	11-14/4-6 от 25.01.84 Минздрав СССР
30.	Методические указания "Организация мероприятий по охране здоровья леворуких детей".	12-9/6-21 от 06.03.89 Минздрав СССР
31.	Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях .	11-16/03-06 от 28.02.95 Госкомсанэпиднадзор России
32.	Методические рекомендации "Оценка физического развития и состояния здоровья детей и подростков, изучение медико-социальных причин формирования отклонений в здоровье".	01-19/31-17 от 17.03.86 Минздрав СССР
33.	Методические рекомендации "Выявление леворукости и психогигиена леворуких детей".	11/14-14-6 от 30.04.86 Минздрав СССР
34.	Методические рекомендации по комплексной оценке иммунного статуса у детей и подростков	11/34/6-31 от 30.10.86 Минздрав СССР
35.	Методические рекомендации по профилактике психических расстройств у детей и подростков	10-11/135 от 30.12.86 Минздрав СССР
36.	Методические рекомендации по комплексной оценке состояния здоровья детей и подростков при массовых врачебных осмотрах.	08-14/4 от 27.04.82 Минздрав СССР

## РАЗДЕЛ 2

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

1. Руководитель дошкольного образовательного учреждения
2. Медицинский работник
3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе дошкольного образовательного учреждения
4. Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе дошкольного образовательного учреждения
5. Шеф-повар дошкольного образовательного учреждения
6. Специалист по охране труда и технике безопасности дошкольного образовательного учреждения

### РАЗДЕЛ 3

#### *Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке*

##### Нормативная документация.

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации статья 213.
2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 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" (Зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111) (Приложение 2 п.15,п.20), (действует до 31.03.2021г.)
3. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 №29н «Порядок 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» (вступает в силу с 01.04.2021г.)

##### Категории работников, объем и кратность медосмотров.

№	Категория	Обследование	Специалист
1.	Работники в дошкольных образовательных организациях, оздоровительных образовательных организациях, в том числе санаторного типа.	Рентгенография грудной клетки – 1 раз в год Онкоцитология - 1 раз год Бактериологическое (па флору) – 1 раз в год Маммография молочных желез (для женщин старше 40 лет) – 1 раз в 2 года Кровь на сифилис 1 раз в год Мазок на гонорею 1 раз в год Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф – при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям	Дерматовенеролог - 1 раз в год Оториноларинголог - 1 раз в год Кардиолог - 1 раз в год; Стоматолог -1 раз в год Инфекционист (по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах)- 1 раз в год Акушер-гинеколог – 1 раз в год Врач-психиатр – 1 раз в год Врач-нарколог – 1 раз в год Врач-терапевт – 1 раз в год

		<p>Исследование на гельминтозы – при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.</p> <p>Мазок зева и носа на наличие патогенного стафилококка – работники пищеблока (при поступлении на работу)</p> <p>Измерение внутриглазного давления (с 40 лет и старше)</p>	
--	--	--	--

Категории работников, объем и кратность санитарно – гигиенического обучения.

№	Категория	Объем и кратность	Специалист
1.	<p>Работники пищеблока и помощники воспитателей (организация питания).</p> <p>Заведующий, заместители заведующего, бухгалтера, воспитатели, работники прачки, уборщик служебных помещений, вахтер, сторож, дворник, рабочий по КОиРЗ</p>	<p>Санитарно-гигиеническое обучение 1 раз в год</p> <p>Санитарно-гигиеническое обучение 1 раз в 2 года</p>	Специалисты Роспотребнадзора по г.Нижевартовску

Медицинский документ допуска работника.

Для допуска к работе сотрудник образовательного учреждения должен иметь 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*

1. Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Нижневартовска детский сад №32 «Брусничка» осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии серии 86ЛЮ1 № 0001002, регистрационный № 1794 от 09 марта 2014 года, выданной Службой по контролю и надзору в сфере образования Ханты-Мансийского автономного округа –Югры по программам дошкольного образования и дополнительного образования детей. Приложение к лицензии серия 86ПО1 №0004809.

2. Оказание медицинских услуг воспитанникам дошкольного образовательного учреждения осуществляется Бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Нижневартовская городская детская поликлиника» осуществляет медицинскую деятельность на основании лицензии № ЛЮ-86-01-003432 от 08.10.2019 года, выданной Службой по контролю и надзору в сфере здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа –Югры на осуществление медицинской деятельности.



## РАЗДЕЛ 5

### 5.1. Организация питания

#### Соглашение о сотрудничестве по вопросам организации питания воспитанников.

« 11 » 01 2021 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Нижневартовска детский сад №32 «Брусничка» (далее ДООУ), действующее на основании Устава, в лице заведующего Касаткиной Светланы Евгеньевны, бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Нижневартовская городская детская поликлиника», в лице главного врача Загинайко Татьяны Геннадьевны, действующей на основании Устава, заключили настоящее соглашение о следующем.

#### 1. Предмет соглашения.

Стороны обеспечивают воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нижневартовска детского сада №32 «Брусничка» безопасным и полноценным питанием.

#### 2. Права и обязанности сторон:

**2.1. Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Нижневартовска детский сад №32 «Брусничка» в лице руководителя:**

- 2.1.1. Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата воспитанников горячим питанием.
- 2.1.2. Организует питание в ДООУ в течение полной рабочей недели. Обеспечивает 100% охват горячим питанием.
- 2.1.3. Создает условия для организации горячего питания в ДООУ, 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 ДООУ в надлежащем виде, с обеспечением температурного режима. Обеспечивает наличие резервных электрических водонагревателей.
- 2.1.6. Обеспечивает освещение помещений пищеблока и (помещений для приема пищи) в соответствии с требованиями.
- 2.1.7. Организует проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и (помещений для приема пищи).
- 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), которая 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 дошкольного учреждения, работника пищеблока и медицинского работника.

2.1.12. Обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов в соответствии с меню, разработанным согласно требований 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 технологииготавливаемых блюд, составленные в соответствии с методическими рекомендациями № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", 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 цикличное меню питания. Замену блюд в меню проводит в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продуктов.

2.1.20. Производит ежелекадный или еженедеальный 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 воспитанников дошкольного учреждения.
- 2.1.28. Владеет анализом состояния питания в дошкольном образовательном учреждении, информирует родителей о состоянии питания детей.

## **2.2. Медицинский работник:**

- 2.2.1. Осуществляет контроль за организацией питания в образовательном учреждении, 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.
- 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. Осуществляет контроль за проведением С-витаминации 3-х блюд в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном образовательном учреждении.
- 2.2.4. Ежедневно анализирует подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания, проведенных ответственным лицом, ведет «Ведомость контроля за рационом питания».
- 2.2.5. 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 ДОУ.
- 2.2.6. Осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимого ответственным лицом.
- 2.2.7. Ежедневно проводит осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.
- 2.3.8. Систематически проводит санитарно-просветительную работу среди воспитанников, их родителей (законных представителей) и педагогов, посвященную основам рационального питания.
- 2.3.9. Своевременно информирует руководителя БУ «Нижевартовской городской детской поликлиники», руководителя МАДОУ г.Нижевартовска ДС №32 «Брусничка» о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

## **3. Ответственность сторон**

3.1. 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 даты его подписания сторонами, распространяется на правоотношения возникшие с «01» 01 2021 года и действует до «31» 12 2025 года. Срок действия настоящего соглашения пролонгируется на следующий календарный год, на тех же условиях, если не одна из сторон не направит другой стороне за 30 (тридцать) дней до окончания действия не направит другой стороне уведомление о расторжении настоящего соглашения.

## 5. Заключительные положения

5.1. Настоящее соглашение составлено в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую силу, по одному – для каждой из сторон.

## 6. Адреса и подписи сторон

МАДОУ г. Нижневартовска ДС № 32 «Брусничка»  
628602, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Пермская, дом 1а  
тел/факс 8 (3466) 65–20–09  
E-mail: [brusnichka32n@yandex.ru](mailto:brusnichka32n@yandex.ru)

Заведующий

МАДОУ г. Нижневартовска ДС № 32 «Брусничка»

 С.Е. Касаткина

БУ «Нижневартовская городская детская поликлиника»  
628609, ХМАО – Югра, г. Нижневартовск, ул. Дзержинского,  
дом 8а  
Тел/факс: 8 (3466) 42-40-34, 8 (3466) 42-40-27  
E-mail: [dgpnvart@gmail.com](mailto:dgpnvart@gmail.com)

Главный врач

БУ «Нижневартовской городской детской поликлиники»

 Т.Г. Загинайко



**5.2. 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.	<b>Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции</b> (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ)					
1.1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчиков	Соблюдение санитарных норма и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта	Заведующий производством (руководитель пищеблока), Заведующий хозяйством
1.2	Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов <u>Исполнители:</u> заведующий производством, кладовщик, медработник, заведующий хозяйственной частью	1. Требования к упаковке и маркировке: -соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие	Книга поступления пищевой продукции  Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям и стандартам.	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику	Руководитель учреждения образования, заведующий производством (руководитель пищеблока)

			<p>текста на русском языке и т.д.).</p> <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 Госветинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия.</p>			
2	<b>Промежуточный контроль – Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки</b>					
2.1	Контроль за соблюдением рецептуры и технологии	1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши	2.1. Соблюдение рецептуры, технологии	Бракеражный журнал Органолептическая оценка	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Руководитель учреждения образования, заведующий производством (руководитель пищеблока) Медработник
2.2	Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов	2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы	2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд.			
2.3	Контроль качества полуфабрикатов	3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда,	Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче			

2.4	<p>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)</p>	<p>напитки 4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка) 5. Готовая кулинарная продукция 6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды 7. Вода питьевая</p>	<p>кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ обучающихся и воспитанников на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20).</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: - Микробиологические показатели (2 раза в год - август, февраль), - Химические показатели, радиологические показатели (1 раз в год).</p>			
3	<p><b>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока:</b> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции</p>	<p>Санитарное состояние: - спец.одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, - инвентаря, столовой и</p>	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.</p>	Журнал проведения санитарной обработки	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Руководитель учреждения образования, заведующий производством (руководитель пищеблока) Медработник

	<p>технологического 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>	кухонной посуды	<p>Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>Осмотр работников пищеблока,</p> <p>Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p>	<p>Журнал здоровья работников пищеблока</p> <p>Санитарные книжки</p>		
4	<p><b>Контроль эффективности работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- холодильного,</li> <li>- технологического оборудования,</li> <li>- инженерных сооружений и коммуникаций</li> </ul>	Холодильное, технологическое оборудование	<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>	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	<p>Руководитель учреждения образования, заведующий производством (руководитель пищеблока)</p> <p>Медработник</p>
5	<p><b>Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов</b></p>	<p>Система механической приточно-вытяжной вентиляции</p> <p>Режим хранения</p>	Ежедневно	журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	<p>Руководитель учреждения образования, заведующий производством (руководитель пищеблока)</p> <p>Медработник</p>



6	<b>Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</b>	Выборочно рабочие места	Ежедневно  Наличие чистой спецодежды работников  Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока  Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества обучающихся и воспитанников в Учреждениях  Соблюдение охраны труда, специальная оценка условий труда на рабочих мест. Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды в ОУ на прачечной  Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов	Руководитель учреждения образования, заведующий производством (руководитель пищеблока) Медработник
---	---	----------------------------	--	--	--	---

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

## РАЗДЕЛ 6

### 6.1. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для детей и персонала в период их пребывания в МАДОУ г. Нижневартовска ДС №32 «Брусничка»

№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.	<b>Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия</b>				
	Содержание помещений	- качество влажной уборки с применением моющих средств; - качество уборки столов групповых помещениях горячей водой с моющим средством; - качество уборки ковров в групповых помещениях	2 раза в день  до и после приема пищи до и после каждого приема пищи ежедневно	Воспитатель Медицинский работник	
	Содержание санитарных узлов	- качество обработки санитарно-технического оборудования	ежедневно	Воспитатель Медицинский работник	
	Обработка игрушек	- качество и кратность обработки игрушек	Ежедневно, в ясельной группе 2 раза в день	Заместитель заведующего по ВМР, Медицинский работник	
	Смена постельного белья и полотенец	-кратность смены белья, маркировка	1 раз в неделю	Воспитатель Медицинский работник	
	Хранение дезинфицирующих средств	-условия и сроки хранения дезинфекционный средств, наличие маркировки	Ежедневно	Медицинский работник	

2. Требования к приему детей в дошкольные образовательные учреждения					
Контроль мероприятий по предупреждению заноса инфекции в ОУ	Утренний прием дошкольников в учреждение с опросом родителей о состоянии здоровья детей и осмотром зева и кожных покровов у детей ясельных групп.	Ежедневно	Воспитатель, в ясельных группах – медицинский работник		
	Осмотр зева, кожи и измерение температуры тела ребенка.	По показаниям	Медицинский работник		
	Осмотр детей на педикулез.	1 раз в неделю	Медицинский работник		
	Отстранение детей с выявленным заболеванием.	Немедленно	Медицинский работник		
	Наличие справки от педиатра после перенесенного заболевания, а также отсутствия ребенка более 3 дней.		Медицинский работник		

## РАЗДЕЛ 7

### *Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля*

- Медицинская карта ребенка (уч.ф. № 112\у).
- Журнал учета приема детей в ясли (уч.ф. № 122/у).
- Журнал учета инфекционных заболеваний (уч.ф. № 060/у).
- Журнал изолятора, изоляционной комнаты.
- Журнал учета профилактических прививок.
- Табель учета ежедневной посещаемости детей.
- Журнал учета разведения дезинфекционных средств.
- Справка о временной нетрудоспособности, пребывающих в карантине и прочих причинах отсутствия воспитанника, посещающего ОУ.
- Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания (журнал здоровья) .
- Журнал осмотров на педикулез.
- Тетрадь учета лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
- Личная медицинская книжка работников образовательного учреждения.
- Журнал учета соматической патологии.
- Журнал учета текущей заболеваемости.
- Журнал медицинских осмотров сотрудников.
- Журнал учета бактериальных препаратов.
- Журнал бракеража поступающей продукции.
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал учета скоропортящихся продуктов.
- Ведомость контроля за рационом питания.
- Журнал учета работы УФО установок