

Республика Бурятия
Управление образования
Администрации
муниципального образования
«город Северобайкальск»
Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение Центр развития
ребёнка – детский сад «Теремок»
(МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»)

Буряад Улас
«Северобайкальск хото»
гэжэн нютагай засагай байгууламжын
захиргаан Болбосоролой таһаг
Нютаг засагай бээ дааһан
хургуулин урдахи болбосоролой
эмхи зургаан үхибүү хүгжөөлгын
түб-хүүгэдэй сэсэрлиг «Теремок»

Ленинградский пр., д.4а, г. Северобайкальск, Республика Бурятия, 671700
тел/факс 8(30130) 2-09-41, URL: <https://teremok-sadik.uvsadik.ru>, E-mail: teremok-215@mail.ru

Принято:

Решением общего собрания
работников МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»
Протокол № 1
от 05 сентября 2022г.



Затверждаю:

Заведующий МАДОУ ЦРР-д/с
«Теремок» Лебедь Е.Н.
Приказ № 65 от 07 сентября 2022г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
с применением принципов анализа опасностей и критических
контрольных точек (ХАССП)**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЁНКА-ДЕТСКИЙ САД «ТЕРЕМОК»
(МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»)**

1. Общие положения

Целью производственного контроля является соблюдение принципов ХАССП, обеспечение соответствия качества пищевой продукции в МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок», обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям технических регламентов, в процессе её производства и реализации, обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса, объектов производственного контроля путём должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организаций и осуществления контроля за соблюдением требований СанПиН 2.3/2.3590-20 от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Правительства от 08.10.2020 № 1631.

Настоящая программа МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов», иными актами.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её изготовления; организации производственного контроля в МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических

контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и регистрация данных ХАССП.

Задачи системы управления безопасностью производства продукции

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.

2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на предприятии.

3. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг; обеспечение безопасности для здоровья человека пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.

4. Осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима на предприятии и территории, прилегающей к нему, за выполнением дезинсекционных и дератизационных мероприятий и эффективностью их проведения.

5. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.

6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками предприятия, за своевременностью прохождения гигиенической аттестации.

Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТРТС 021 и ГОСТР 51705.1, а также следующие сокращения:

- система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП
- группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП
- опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека,
- опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками,
- риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий,
- допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя,
- недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска, безопасность - отсутствие недопустимого риска,
- анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска,
- предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,

- корректирующее действие (КД) - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- критическая контрольная точка (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском,
- предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий,
- система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- внутренняя проверка: проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП детского сада «Теремок» включает следующие данные:

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- данные для обеспечения безопасности в процессе изготовления пищевой продукции технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса изготовления пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных, от установленных предельных значений;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции;
- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

2. Паспорт программы

Характеристика объекта.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребёнка-детский сад «Теремок» (МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»), являясь звеном

муниципальной системы образования города Северобайкальск и уровнем общего образования направлено на формирование общей культуры, сохранение и укрепление здоровья детей дошкольного возраста, развитие физических, интеллектуальных, нравственных, эстетических и личностных качеств, формирование предпосылок учебной деятельности.

Полное наименование учреждения: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребёнка – детский сад «Теремок» (далее по тексту – учреждение или МАДОУ).

Сокращённое название учреждения: МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»

Ф.И.О. заведующего – Лебедь Елена Николаевна

Юридический адрес: 671700 Республика Бурятия, город Северобайкальск
пр. Ленинградский 4а

Фактический адрес: 671700 Республика Бурятия, город Северобайкальск
пр. Ленинградский 4а

Контактные телефоны: заведующего 8(30130) 2-09-41, вахты 8(30130) 2-57-51

Факс: 8(30130) 2-09-41

E – mail: teremok-215@mail.ru

Web – сайт: <http://teremok-sad.ru/>

Учредитель: Администрация муниципального образования «город Северобайкальск».

Юридический и фактический адрес Учредителя: 671700 Республика Бурятия, город Северобайкальск, пр. Ленинградский 7.

В учреждении в наличии:

-Лицензия на осуществление образовательной деятельности (на право оказывать образовательные услуги по реализации образовательных программ по видам образования, по уровням образования, по подвидам дополнительного образования, указанным в приложении к лицензии) Министерства образования и науки Республики Бурятия № 3265 от 17.08.2020г.

-Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемые для осуществления образовательной деятельности № 03.БЦ.03.000.М.000485.06.22 от 01.06.2022г.

-Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемые для осуществления образовательной деятельности. *Медицинский блок* ЧУЗ «РЖД-Медицина» г.Северобайкальск № 03.БЦ.03.000.М.000566.07.22 от 21.07.2022г.

Количество работающих в МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» – 52 человека.

Лица, осуществляющие производственный контроль в МАДОУ:

- Лебедь Елена Николаевна - заведующий. Общий стаж – 46 лет. Стаж работы в данном учреждении – 30 лет, в данной должности – 28 лет.

- Донец Светлана Леонидовна - старший воспитатель. Общий педагогический стаж – 30 лет. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 12 лет.

Божко Марина Васильевна - секретарь-администратор. Общий стаж – 30 лет. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 1 год.

- Копытина Виктория Алексеевна – заведующий хозяйством. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 3 года.

- Павлова Анна Владимировна – медицинская сестра, работает по договору с ЧУЗ «Больница «РЖД-Медицина» города Северобайкальск. Общий медицинский стаж – 10 лет. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 5 лет.

- Котельникова Оксана Дмитриевна – кладовщик. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 2 года.

- Кульбердина Занфира Рашитовна – шеф-повар 6 разряда. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 29 лет.

- Руденко Елена Николаевна - повар 5 разряда. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 4 года.
- Чжао Тамара Владимировна – повар 5 разряда. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 2 года.
- Рудакова Елизавета Витальевна – кухонный рабочий. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 3 года.
- Симоненко Елена Николаевна – кухонный рабочий. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 1 год.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МАДОУ.

Дата приказа о назначении ответственных лиц за осуществление производственного контроля: Приказ № 65/1 от 07.09.2022г. «О назначении ответственных лиц за осуществление производственного контроля с применением принципов анализа опасностей и критических контрольных точек (ХАССП) в МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок».

Для реализации Программы производственного контроля в МАДОУ имеется перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- Договоры и акты приема выполненных работ на дератизацию и дезинсекцию.
- Договоры и акты приема выполненных работ на вывоз ТБО.
- Договор на оказание медицинских работ и услуг.
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Локальные акты МБДОУ (приказы, положения).
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
- Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
- Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть).

Профессиональная и гигиеническая подготовка и аттестация.

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью (список должностей прилагается).

Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и младших воспитателей 1 раз в год.

Медицинские осмотры.

На работу в МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» принимаются лица, прошедшие медицинский осмотр, имеющие допуск к работе и соответствующие прививки. Лица, не имеющие допуск к работе и не прошедшие гигиеническую подготовку, к работе не допускаются. Каждый работник обязан ставить в известность заведующего или медицинскую сестру о наличии инфекционных или кишечных заболеваниях в семье.

3. Пояснительная записка

Характеристика здания детского сада: двухэтажное, кирпичное.

Год постройки зданий: 1979

Списочный состав – 280 детей

В здании функционируют:

- кабинет заведующего
- пищеблок (в наличие все цеха и всё необходимое оборудование)
- кладовая для продуктов

- прачечная (в наличие стиральные машины с автоматическим управлением, гладильные столы, гладильный каток, склад постельных принадлежностей)
- медицинский кабинет (комната для приёма, имеет изолятор, прививочный кабинет, санузел, место для приготовления дезинфицирующих средств)
- кабинет заведующего хозяйством
- различные кабинеты образовательного назначения
- комната для персонала
- туалет для персонала.

Все данные помещения оснащены необходимым оборудованием и мебелью в полном объёме. Общая площадь здания - 2393,5 кв.м.

Общая площадь земельного участка – 11270 кв.м.

Здание МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» оборудованы системой центрального отопления, в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению; оборудовано системой хозяйственно – питьевого, холодного и горячего централизованного водоснабжения, централизованной канализацией и централизованными водостоками. Вентиляция – электроприточно-вытяжная механическая система и естественная.

В здании располагаются 11 возрастных групп общеразвивающей направленности с 1 года 6 мес. до 7 лет включительно. Количество детей в группах определяются из расчёта площади групповой (игровой) – для детей раннего возраста (с 1 года 6 мес. до 3 лет) не менее 2,5 кв.м. на одного ребёнка, для детей дошкольного возраста (с 3-до 7 лет) не менее 2,0 кв.м. на одного ребёнка. В наличие *специализированные помещения* - музыкальный зал, кабинет учителя-логопеда, изостудия, компьютерно-игровой класс, 2 кабинета дополнительного образования, физкультурный зал, методический кабинет, кабинет музыкальных руководителей, костюмерная, кабинет секретаря. Оборудование основных помещений групп соответствует росту и возрасту детей. В достаточном количестве имеется игровое, физкультурное и музыкальное оборудование. При оборудовании групповой соблюдаются следующие требования:

- столы для занятий установлены вблизи светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении рабочего места;
- двухместные столы устанавливаются не более, чем в четыре ряда;
- расстояние первого ряда столов от светонесущей стены -1м.;
- расстояние от первых столов до настенной доски – 2,5-3м. (угол рассматривания – не менее 45*).

Размер передвижной доски -0,75-1,5 м., высота нижнего края настенной доски над полом – 0,7,-0,8 м. на занятиях детей рассаживают с учетом состояния здоровья.

Каждая групповое помещение имеет приёмную, комнату для организации и проведение воспитательно-образовательной деятельности (игровую), отдельное спальное помещение, туалетную комнату с умывальной зоной и санитарным узлом, буфетную. Спальни оборудованы стационарными, соответствующими по возрасту и росту воспитанников кроватями одноместными и трансформируемыми трехуровневыми кроватями и светозащитными шторами.

Основные помещения МАДОУ имеют естественное освещение. Шторы на окнах не снижают уровень естественного освещения. Источниками искусственного освещения являются люминесцентные и светодиодные (энергосберегающие) лампы в достаточном количестве.

В зоне умывальной размещены детские умывальники в соответствии возрасту, согласно требованиям действующего СанПиН. В зоне санитарных узлов размещены унитазы, в соответствии возрасту, согласно требований СанПиН. Все групповые имеют необходимое оборудование, детскую мебель, инвентарь.

МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» имеет обособленный земельный участок общей площадью 11270 кв.м., ограждение высотой 2м.10см. в капитальном, железобетонном исполнении с двумя входами. Здание снабжено контрольно-пропускной системой (вахтой), автоматической

пожарно-охранной сигнализацией, кнопкой тревожной сигнализации, необходимым оборудованием и средствами, обеспечивающие безопасность воспитанников во время пребывания в организации. Все группы имеют отдельные входы и пожарные выходы. На территории детского сада каждая группа имеет отдельный участок для прогулок, на котором размещены игровые постройки, теневые навесы с деревянными полами, в наличие физкультурно-игровая площадка, оформленные цветники. Общая физкультурная площадка размером состоит из: зоны для подвижных игр, зоны с гимнастическим оборудованием, беговой дорожки, ямы для прыжков, полосы препятствий. Покрытие зоны для подвижных игр – травяное, всех остальных зон – твердое грунтовое.

Территория МАДОУ имеет наружное электрическое освещение: 6 прожекторов и лампочки в плафонах над каждым входов в группу. На земельном участке расположены зоны: зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона. Посторонних учреждений и строений на территории МАДОУ нет. Хозяйственная зона расположен вдали от групповых и физкультурной площадок, имеет самостоятельный въезд с улицы, удобный подход с пищеблока. В постирочной МАДОУ помещения: стиральная, гладильная комнаты и комната кастелянши. Входы для сдачи грязного белья и получения чистого – отдельные. Полы в прачечной выложены кафельной плиткой. В наличие: ванна, две автоматические машины-сушилки для белья с приточно-вытяжной системой, центрифуга, две стационарные стиральные машины, три бытовых стиральных машинки: две на 8 кг и одна на 10 кг белья; два гладильных катка и бытовые утюги, швейная машинка.

В хозяйственной зоне оборудована площадка с твердым покрытием и специальным ограждением, где установлены отдельные промаркированные контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых отходов. Въезд и входы на территорию МАДОУ, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке покрыты асфальтом. Площадь озеленения МАДОУ составляет более 50%. Для озеленения использованы не ядовитые деревья и кустарники. Ежегодно, весной на игровых площадках проводится смена песка в детских песочницах. Песочницы оборудованы съемными крышками. Уборка участков проводится ежедневно.

Питание детей организовано в помещении групповой. В буфетных для мытья посуды оборудованы 2-х гнездовые мойки с подводкой холодной и горячей воды. Все буфетные помещения оборудованы электро-водонагревателями (используются только при необходимости). В состав пищеблока входят -горячий цех; - раздаточная; - цех сырой продукции; - кладовая сухих и сыпучих продуктов; - моечная кухонной посуды; - комната для персонала. Водоснабжение холодной и горячей водой централизованное. Вода подведена ко всем моечным раковинам с установкой смесителей и технологическому оборудованию. Температура горячей воды не ниже 65 градусов.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных локальных очистных сооружений канализации.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Пищеблок детского сада оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других); - доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно детский сад проводит поверку холодильного, технологического, вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в МАДОУ.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в подвешенном виде. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают. Над мойками вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Для обеззараживания посуды в мойках имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается моющим средством, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов,

подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

МАДОУ осуществляет ежедневное 4-х разовое питание детей, которое готовится на пищеблоке по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации по процедурам ХАССП, в установленном порядке, из продуктов, имеющих разрешение (сертификаты качества) к их реализации. Ежедневно проводится оценка качества блюд, витаминизация третьих блюд. В меню включаются соки, свежие овощи и фрукты.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка, 1 раз в месяц проводится генеральная уборка с дезинфекцией оборудования и инвентаря.

Обеспеченность холодильным оборудованием в достаточном количестве.

Список имеющегося в учреждении холодильного оборудования:

№	Наименование оборудования	Дата выпуска	Производитель	Место нахождения
1	Марозильная камера «Атлант»	2004г.	ЗАО «Атлант» г.Минск	Продуктовая кладовая
2	Морозильный (холодильный) ларь «Снеж»	2015г.	ООО «Технолоджи» Московская обл.	Продуктовая кладовая
3	Марозильная камера «Атлант»	2004г.	ЗАО «Атлант» г.Минск	Продуктовая кладовая
4	Холодильник бытовой «Бирюса 151 ЕК» двухкамерный	2011г.	ОАО «Красноярский завод холодильников «Бирюса»	Продуктовая кладовая
5	Холодильник бытовой «Бирюса»	2007г.	г.Красноярск ОАО «КЗХ «Бирюса»	Медицинский кабинет
6	Холодильник бытовой «Саратов»	2008г.	ООО «СЭПО-ЗЭМ» г.Саратов	Пищеблок
7	Холодильник бытовой «Бирюса - 6 ЕК» двухкамерный	2012г.	ОАО «Красноярский завод холодильников «Бирюса»	Продуктовая кладовая
8	Холодильник бытовой «Бирюса»	2004г.	ОАО «Красноярский завод холодильников «Бирюса»	Пищеблок
9	Холодильник бытовой «Бирюса»	2019г.	г.Красноярск ОАО «КЗХ «Бирюса»	Продуктовая кладовая
10	Холодильник «Vestel» двухкамерный	2008г.	ООО «Технолоджи» Московская обл.	Пищеблок
11	Холодильник бытовой «Айсберг»	2012г.	Смоленский завод холодильников	Медицинский кабинет
12	Морозильный ларь «Бирюса»	2010г.	г.Красноярск ОАО «КЗХ «Бирюса»	Продуктовая кладовая
13	Морозильный ларь «Бирюса»	2010г.	г.Красноярск ОАО «КЗХ «Бирюса»	Продуктовая кладовая

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ «Теремок» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания

реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

-Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.

-Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.3648-20).

-Программа «Меркурий».

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится в холодильном шкафу, в заводской таре, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся в холодильном шкафу, мелкие сыры – в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой в холодильном шкафу. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озеленный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие). Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках и с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

В перечень технологического оборудования включено 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической

карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200°С в течение 8 - 10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется универсальная машина. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

4.10. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, по схеме: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.14. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.14.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической

обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны). В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются кисель, напиток, какао. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 2;
 - изготовление на пищеблоке образовательного учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, ячницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- В образовательной организации организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

На пищеблоке в наличие – поверенные весы электронные тензометрические – 2 шт. и у кладовщика поверенные весы электронные тензометрические – 2 шт.

Порядок организации и проведения производственного контроля

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе изготовления пищевой продукции:

Виды опасных факторов: которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности: источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух, вода, земля, растения.

Химические опасности: источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности: физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции. Приемка сырья – проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения: Приложение 1. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую и последующей передаче на пищеблок. Приложение 3. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организаций. к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации. Приложение 4. Требования

Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в образовательной организации основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, 10-дневном меню, утвержденным заведующим детским садом и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных организаций. 10 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч. до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч. Условия хранения салатов при раздаче. Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.3648-20). Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в детском саду не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, в течение 48 часов. Предельные значения параметров,

контролируемых в критических контрольных точках. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в продуктовом складе, что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню МАДОУ, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов. Термообработка – ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований: а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку; б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции. Органолептическая оценка Приложение 1.

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе приготовления пищевой продукции. Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе приготовления пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение 5 График генеральной уборки пищеблока.

Журнал учета дезинфекции и дератизации.

Система мониторинга

№ п\п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
			Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала
		Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Личные мед. книжки каждого работника. Журнал учета включения бактерицидной лампы

				Журнал учета дезинфекции и дератизации
	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции Контроль реализации готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений; - наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т.п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва. Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений и меры по их устранению

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации

3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных:

- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
 - обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
 - отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
- Обслуживание учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности

Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной

среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ – СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий). Производственный контроль включает: Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью. Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Используется программа «Меркурий». Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Производственный контроль за качеством пищевой продукции детского сада должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет руководитель и лицо, назначенное по приказу.

Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению

Детский сад в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 29-н 01.04.21г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;

- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.1.3049-13.
 2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся детского сада.
 3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
 4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала детского сада.

Выполнение принципов ХАССП

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации. Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП (Приложение 6) и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей. Руководитель организации определяет область применения ХАССП.

Заведующий детским садом приказом назначает группу ХАССП, которая несет:

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;
- качество выпускаемой пищевой продукции.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим. Руководство и сотрудники учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3540-20, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.
- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые в дошкольных образовательных организациях.
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
- Требования к соблюдению санитарных правил.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;

- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;

- доводит до исполнителей решения группы;

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Руководство детского сада обеспечивает:

- Правильные производственные технологии (GMP)
- Помещения (характеристика, планировка);
- Оснащение и предметы;
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- Документация;
- Мониторинг требований;
- Обучение персонала. Правильные технологии гигиены и (GHP) - Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП - Гигиена персонала, практическое и теоретическое обучение по гигиене.

Руководство и сотрудники детского сада с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно:

Приложение 26.1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста. Приложение

26.2. Требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций. Приложение

26.3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательных организациях.

Приложение 26.4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Приложение 26.5. Требования к соблюдению санитарных правил.

Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 5) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
- 6) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- 7) Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- 8) Личные медицинские книжки каждого работника
- 9) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

- 10) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 11) Журнал учета температуры в холодильниках
- 12) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 13) Журнал учета дезинфекции и дератизации
- 14) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока

Обязанности и ответственность должностных лиц учреждения за осуществление Программы производственного контроля

Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг,
- прекратить использование в учреждении сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.

Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования программы производственного контроля,
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,
- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции,
- осуществлять гигиеническое обучение работников.

Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждением.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О.	Должность	Осуществление производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
Лебедь Елена Николаевна	Заведующий	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в	Приказ № 65 от 07.09.2022г.

		соответствии осуществляемой деятельностью. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. Организация плановых медицинских осмотров работников. Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	
Донец Светлана Леонидовна	Старший воспитатель	Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми. Исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	Приказ № 65 от 07.09.2022г.
Божко Марина Васильевна	Секретарь-администратор	Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров (наличие санитарных книжек).	Приказ № 65 от 07.09.2022г.
Павлова Анна Владимировна	Медицинская сестра	Организация лабораторных исследований. Организация медицинских осмотров работников. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: -журнал бракеража скоропортящихся продуктов; -журнал бракеража готовой продукции; -журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания-журнал учета параметров микроклимата в учреждении; -личные медицинские книжки сотрудников учреждения; -накопительная ведомость. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.	Приказ № 65 от 07.09.2022г.
Котельникова Оксана Дмитриевна	Кладовщик	Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: -контроль организации питания;	Приказ № 65 от 07.09.2022г.
Кульбердина Занфира Рашитовна	Шеф-повар	-отслеживание витаминизации блюд; -ведение учетной документации;	

Руденко Елена Николаевна	Повар	-журнал регистрации калорийности пищи; -перспективное меню; -журнал бракеража скоропортящихся продуктов;	
Чжао Тамара Владимировна	Повар	-контроль за организацией питания;	
Копытина Виктория Алексеевна	Заведующий хозяйством	Ведение журнала аварийных ситуаций. Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении. Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации	Приказ № 65 от 07.09.2022г.
Рудакова Елизавета Витальевна	Кухонный рабочий	Согласно должностным инструкциям	Приказ № 65 от 07.09.2022г.
Симоненко Елена Николаевна	Кухонный рабочий		

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

- производственные помещения организации;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля, лица, ответственные за проведение производственного контроля, ставят в известность заведующего МАДОУ, который принимает следующие меры, направленные на устранение выявленных нарушений:

- приостанавливает либо прекращает деятельность учреждения;
 - снимает с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принимает меры по использованию такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или по её уничтожению
 - информирует Управление Роспотребнадзора по РБ, ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- Для регистрации аварийных ситуаций в МАДОУ ведётся «Журнал аварийных ситуаций». Ответственный за ведение журнала – завхоз.

Перечень врачей-специалистов, перечень лабораторных исследований для всех работников МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» при наличии медицинской книжки установленного образца

№	Наименование обследования	Кратность обследования работников (периодического медосмотра)	Кратность обследования работников - пищеблока
1	Заключение терапевта о допуске к работе по результатам медобследований.	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год

2	Результаты лабораторных исследований (кровь на РВ ОАК, на сахар, на холестерин, на носительство патогенного стафилококка, анализ мочи).	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год
3	Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу и в дальнейшем 2 раза в год
3	ФЛЮ - обследование (крупнокадровая флюорография).	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
4	Результаты исследований на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
5	Результаты исследования на гельминтозы, на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
6	Функциональные обследования: ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое исследование (дизгруппа, тифо-паратифозная).	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
7	Осмотр врачей: ЭКГ, отоларинголог, стоматолог, психиатр, нарколог, гинеколог.	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
8	УЗИ молочных желёз или маммография.	Один раз в два года старше 40 лет.	Один раз в два года старше 40 лет
9	Профилактические прививки.	По национальному календарю и графику.	По национальному календарю и графику.
10	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация.	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в 2 года	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в 2 года

Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Должность (профессия)	Количество человек в МБДОУ	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	17	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Младший воспитатель	11	1 раз в год	1 раз в год
7	Работники пищеблока и кладовщик	5	1 раз в год	1 раз в год
8	Обслуживающий персонал	17	1 раз в год	1 раз в 2 года

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность проведения производственного контроля	Ответственный
1	2	3	4	5
1	Групповые помещения – комнаты для занятий, музыкальный зал, медицинский кабинет	Исследование состояния микроклимата воздушной среды: -температура и влажность воздуха	Постоянно	Завхоз
		-подвижность воздуха	2 раза в год	Завхоз, старший воспитатель
		-температура воздуха	еженедельно, зимой ежедневно	Завхоз
		Соблюдение режима проветривания в течение дня	1 раз в месяц	Завхоз, воспитатели групп
		Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и её технической исправности	1 раз в год	Завхоз
		Состояние искусственного освещения, наличие перегоревших ламп, наличие солнцезащитных устройств или штор на окнах.	1 раз в месяц	Завхоз
		Измерения уровня искусственного освещения	1 раз в год	ФФБУЗ
2	Физкультурный зал и физкультурная площадка на улице	-наличие защитных приспособлений, предупреждающих травмы	2 раза в год	Завхоз, старший воспитатель
		-наличие спортивной одежды у детей	1 раз в месяц	Воспитатели
		-расстановка и техническая исправность спортивного оборудования и инвентаря	1 раз в неделю	Завхоз
3	Организация учебно-воспитательного режима	Исследование учебной нагрузки (соблюдение максимально допустимого количества учебных часов в неделю): Длительность, занятий и перемен.	2 раза в год 1 раз в месяц	Старший воспитатель Старший воспитатель
		Наличие отдельного расписания на дополнительные занятия	1 раз в месяц	Старший воспитатель

		Включение их в объём максимально допустимой нагрузки	1 раз в квартал	Старший воспитатель
		Оценка расписания занятий, наличие чередования занятий с разной степенью трудности в течение дня и недели, наличие облегчённого дня в неделе, проведением замеров, соблюдение длительности занятий с ТСО	2 раза в год	Старший воспитатель
4	Участки для прогулок	Наличие (исправность) ограждения	1 раз в год	Завхоз
		Наличие озеленения	1 раз в год	Старший воспитатель
		Наличие искусственного освещения	2 раза в год	Завхоз
5	Игровые площадки	Санитарное состояние	1 раз в неделю;	Завхоз, старший воспитатель
6	Санитарное содержание помещений	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки	ежемесячно	Завхоз, медсестра
		Соблюдение частоты мытья стёкол в оконных рамах	3 раза в год	Завхоз, медсестра
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, маркировка	1 раз в месяц	Завхоз, медсестра
7	Организация проведения ремонтных работ	Наличие сертификатов на применяемые строительные материалы с указанием области применения в детских и подростковых учреждениях	В течение года	Завхоз
		Соответствие цветовой гаммы красок для окраски стен, дверей, рам, оборудования	В течение года	Заведующий, медсестра, завхоз
		Недопущения проведения ремонтных работ в присутствии детей, обеспечение проветривания после окончания ремонтных работ	Постоянно	Заведующий, медсестра, завхоз
8	Работники учреждения	Наличие медицинских книжек у всех работающих в учреждении с результатами медицинских осмотров и своевременность прохождения медосмотров	При поступлении на работу и по графику	Медсестра

		Своевременность прохождения гигиенического обучения и аттестации	При поступлении на работу и далее: 1 раз в год - работники пищеблока; 1 раз в 2 года - все работники учреждения.	Медсестра
--	--	--	--	-----------

Санитарные требования к организации питания детей

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
1	Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды	1 раз в полугодие перед началом сезона	Медсестра Шеф-повар
2	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Повара
3	Витаминизация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: -проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина «С»); -использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.)	Медсестра Повара
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Медсестра
5	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Медсестра
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Медсестра
7	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Медсестра Повара
8	Наличие сертификата соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Кладовщик Медсестра
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно с заполнением журналов: -состояния здоровья сотрудников пищеблока -осмотра на гнойничковые заболевания	Медсестра
10	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета	Обязательный (2 раза в год – перед началом теплого и холодного периодов года). Дополнительный - по эпидпоказателям	Медсестра

	сотрудниками пищеблока		
--	---------------------------	--	--

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

№п/п	Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
1	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
2	Плановые мероприятия, направленные на контаминацию на иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Кладовщик
3	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик ответственный по питанию
4	Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медсестра
5	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Медсестра, шеф-повар
6	Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар и повар
7	Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный за питание по приказу

Состояние оборудования помещений для работы с детьми

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
1	Детская мебель	Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: -размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку; -во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии, маркировка;	Медсестра Старший воспитатель

		-расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН; -кровати расставляются - согласно нормам СанПиН	
2	Центры и зоны природы	Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: -запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	Старший воспитатель
3	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	Ежемесячный контроль за состоянием штор, жалюзи и прочих солнцезащитных устройств	Завхоз
4	Санитарное состояние игрушек, их обработка	Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. Ежедневное мытье игрушек (2 раза в день). Мытье новых игрушек после получения, согласно требованиям СанПиН. Обработка мягких игрушек кварцевыми лампами (1 раз в неделю). В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования. Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.	Медсестра Старший воспитатель
5	Санитарное состояние ковровых изделий	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. Обработка ковров не реже 1 раза в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года	Медсестра
6	Постельное белье, салфетки, полотенца	Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене. Замена постельного белья (1 раз в неделю и по мере загрязнения) по графику. Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю и по мере загрязнения). Маркировка.	Медсестра
7	Состояние оборудования физкультурного и музыкальных залов	Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт. Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (2 раза в год и перед началом учебного года).	Старший воспитатель Завхоз

Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальных)

№	Мероприятия	Периодичность контроля	Ответственный	Форма контроля, учета и отчетности
1	2	3	4	5
1	Наличие официально - изданной нормативной документации, своевременное приобретение	По мере выхода новой нормативной документации	Заведующий	Нормативная документация

2	Проведение занятий по изучению нормативных документов с сотрудниками МБДОУ.	По мере выхода новой документации, в дальнейшем не менее 1 раза в год.	Заведующий	Протоколы производственных совещаний
3	Контроль за выполнением и качеством проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие и маркировка уборочного инвентаря, контроль за исправностью медоборудования, контроль за санитарным содержанием помещений и территории; вывоз мусора.	Ежедневно	Медсестра	Журнал контроля санитарного состояния учреждения
4	Контроль за наличием достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения.	Ежедневно	Завхоз	Журнал учета, расходования дезинфицирующих средств и проведение дезинфицирующих работ в профилактических целях
5	Контроль за исправностью приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, канализации, водоснабжения.	Ежедневно	Завхоз	Журнал регистраций аварийных ситуаций
6	Проверка качества поступающих продуктов питания, условий их транспортировки, хранения и сроков реализации.	Ежедневно	Медсестра Завхоз	Журнал бракеража сырой продукции
7	Контроль за соблюдением объема порций, витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
8	Контроль за отбором суточной пробы	Ежедневно	Медсестра	Журнал регистрации визуального контроля
9	Визуальный контроль за соблюдением технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.	Ежедневно	Медсестра	Журнал регистрации визуального контроля
10	Контроль за соблюдением бельёвого режима (режим смены постельного белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения, транспортировка)	Ежедневно	Машинист по ремонту и стирке белья	Журнал регистрации смены постельного белья

11	Обеспечение соблюдения действующих нормативных документов по проведению обязательных предварительных и периодических медосмотров и обследований персонала, в т.ч. по эпидпоказаниям.	В установленные сроки	Заведующий	Договоры с ЧУЗ г. Северобайкальск на проведение мед.осмотров. График
12	1.Визуальный контроль за отсутствием признаков инфекционных заболеваний у сотрудников пищеблока и младших воспитателей и членов их семьи. 2.Визуальный контроль за отсутствием заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела у сотрудников пищеблока и младших воспитателей и членов их семьи.	Ежедневно	Медсестра	Гигиенический журнал

Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников

№	Мероприятия	Основание	Периодичность контроля	Ответственные
1	2	3	4	5
1	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра
2	Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
3	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медсестра
4	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медсестра
5	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медсестра
6	Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медсестра

Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников

1	Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медсестра
---	--	------------------------	-----------	-----------

	повреждениями кожных покровов)			
--	--------------------------------	--	--	--

Контроль охраны окружающей среды

2	Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ СанПиН 2.4.3648-20	3 раза в неделю	Завхоз
3	Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	СЭС согласно договору
4	Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раз в квартал	Завхоз СЭС согласно договору
5	Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в месяца	Завхоз СЭС согласно договору
6	Дератизация открытых территорий	СП 3.5.3.3223-14	Истребительные мероприятия – не реже 2 раза в год	Завхоз СЭС согласно договору
7	Акарицидная обработка	СП 3.5.3.3223-14	Истребительные мероприятия – не реже 3 раз в год	Завхоз СЭС согласно договору

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

№	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
3	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра
4	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
5	График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию
6	Рабочий лист, отчёт ХААСП (ч. 2, п. 3 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011) (ГОСТ Р 51705.1-2001).	По графику	Члены группы ХАССП
7	Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП

8	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
9	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
10	Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медсестра
11	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Медсестра
12	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения. Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз
13	Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз, Медсестра
14	Контроль содержания действующих веществ в дез.растворах (п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	Еженедельно	Завхоз, Медсестра

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Основание	Ответственный
1.	Контроль за наличием, содержанием дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Завхоз
2.	Контроль сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Секретарь-администратор, медсестра
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Медсестра
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Кладовщик - ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Завхоз, медсестра
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Завхоз, медсестра
6.1.	-отсутствие грызунов	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Завхоз, медсестра

6.2.	-отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Завхоз, медсестра
7.	Представление информации о результатах производственного контроля в ФБУЗ	По запросам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Заведующий
8.	Направление в ФБУЗ информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Заведующий
9.	Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Завхоз, медсестра
10.	Состояние осветительных приборов	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Завхоз, медсестра
11.	Уборка территории Освещенность территории	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Завхоз, медсестра
12.	Температура воздуха и кратность проветривания	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Завхоз, медсестра
13.	Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Завхоз, медсестра

Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Шеф-повар Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 11.11.2019г

Перечень лабораторно-инструментальных замеров, лабораторных исследований и испытаний и других услуг, выполняемых Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

Вид выполняемых работ	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
	МАДОУ ЦРР-детский сад «Теремок»											
<i>Инструментальные исследования:</i>												
Измерение искусственной освещенности		10										
Измерение параметров микроклимата		9									9	
Измерение ЭМП от ВДТ ПЭВМ											1	
<i>Микробиологические исследования:</i>												

Пищевые продукты		2						2			
Смывы БГКП		10						10			
Смывы сальмонеллы		5	5					5	5		
Смывы иерсиниоз		5	5					5	5		
Вода питьевая								1			
Почва			1								1
Паразитологические исследования:											
Смывы на я/г, цисты простейших								5			
Пищевые продукты на наличие я/гельминтов, цист патогенных кишечных простейших								2			
Почва					1						
Санитарно-гигиенические исследования:											
Вода питьевая		1									
Качество термической обработки готовой продукции		1						1			
Почва					1						
Соль пищевая (йодированная)								1			
Исследования растениеводческой продукции, сухофруктов								2			
С-Витаминация готовых блюд		1						1			
Калорийность		1									
Дезинфицирующее средство		1						1			
Радиологические исследования:											
Почва						1					

Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Рабочие места в помещениях пищеблока		
				Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки	СП 2.2.3670-20	

2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронным и средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронным и средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционер ами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	
5	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	2 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные		

				поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда,	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

		требованиям санитарного законодательства		гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)		производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными и средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий с детьми

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
1	Режим дня и расписание занятий	Утверждение режима дня и расписание занятий согласно СанПиН (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.	Старший воспитатель
2	Требование к организации физического воспитания	Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики.	Старший воспитатель Медицинская сестра
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно СанПиН (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.	Старший воспитатель Медицинская сестра
4	Прием детей в МБДОУ	Комплектование групп согласно СанПиН, Устава, Административного регламента.	Заведующий

		Прием детей в МБДОУ осуществляется на основании путевки УО и медицинской карты с заключением врача.	
5	Контроль за состоянием работы с детьми по формированию здорового образа жизни.	Мероприятия согласно годового плана воспитательно-методической работы на год согласно СанПиН.	Старший воспитатель, медицинская сестра

МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» осуществляет образовательную деятельность по следующим программам:

1. Образовательная программа дошкольного образования Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребёнка - детский сад «Теремок».
2. Модифицированная программа учреждения по здоровьесбережению «Будь здоров!».
3. Рабочая программа учителя – логопеда.
4. Рабочая программа по образовательной области «Художественно – эстетическое развитие» (музыкальное развитие).
5. Программа «Традиции культуры и бурятский язык».
6. Парциальная образовательная программа «Математические ступеньки» Е.В. Колесникова.
7. Парциальная программа работы по формированию экологической культуры у детей дошкольного возраста Воронкевич О.А. «Добро пожаловать в экологию!».
8. Рабочая программа по дополнительному образованию «Мультстудия «Теремок»
9. Рабочая программа по дополнительному образованию «Оч.умелые ручки»
10. Рабочая программа по дополнительному образованию «Волшебные пальчики»
11. Рабочая программа по дополнительному образованию «Волшебные шашки»
12. Рабочая программа по дополнительному образованию «Театральная деятельность»
13. Рабочая программа по дополнительному образованию «Волшебные ладошки»
14. Рабочая программа по дополнительному образованию кружок «Весёлый каблучок» (хореография).

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органы местного самоуправления, ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» по телефонам: 2-23-32, 2-37-51, 2-19-80, 2-23-81, 3-31-81, 3-23-73

Наименование возможной аварийной ситуации	Телефон	Служба организации устранения аварийной ситуации	Время извещения службы организации устранения	Ответственный
Отключение электроэнергии	2-22-76 2-23-50	АО «Читаэнерго»	В течение 10-20 минут	Заведующий, завхоз
Отключение теплоснабжения и поставки горячей воды	2-18-33 2-59-00	АО «Теплоэнерго»	В течение 10-20 минут	Заведующий, завхоз
Отключение холодного водоснабжения	2-671-60 89913691622	МП «БайкалВодоканал»	В течение 10-20 минут	Заведующий, завхоз
Несвоевременный вывоз твердых	2-10-81 8(3012)379195	ООО «ЭКОАЛЬЯНС»	В течение часа	Заведующий, завхоз

коммунальных отходов				
Отсутствие обслуживания приборов учета тепловой энергии и водоснабжения	+79243900466 +79146352591	ООО «Метролог плюс»	В течение 30 мин	Заведующий, завхоз
Кишечные инфекции	2-14-01 2-54-01 0-3	ФБГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Скорая помощь	В течение 20-30 минут	Заведующий, завхоз, медицинская сестра
Пожар	01, 112 2-12-33 101	Пожарное депо	Немедленно, при обнаружении	Заведующий, завхоз
Отсутствие тревожной сигнализации (поломка)	2-13-05 2-23-76 2-26-73	Отделение вневедомственной охраны по городу Северобайкальск и Северо-Байкальскому району - филиал Федерального государственного казенного учреждения «Управления вневедомственной охраны войск национальной гвардии Российской Федерации по Республике Бурятия»	В течение 10-20 минут	Заведующий, завхоз
Отсутствие наружного видеонаблюдения	2-70-02 89149813622	ООО «Системы Безопасности»	В течение 10-20 минут	Заведующий, завхоз
Отсутствие пожарно-охранной сигнализации, системы оповещения	2-70-02 89149813622	ООО «Системы Безопасности»	В течение 10-20 минут	Заведующий, завхоз
Испытание пожарных рукавов, пожарных кранов, освидетельствование огнетушителей	3-23-15	Федеральное государственное предприятие «Ведомственная охрана железнодорожного транспорта Российской Федерации»	В течение часа	Заведующий, завхоз
Техническое обслуживание электроосвещения, силового, прачечного и кухонного оборудования	89516309653 89140545309	ИП Нижегородцев Андрей Александрович	В течение часа	Заведующий, завхоз

Обезвреживание и утилизация ртутосодержащих приборов и полимерных медицинских отходов и ртутосодержащих ламп	8(3953) 412070	ИП Митюгин А.В.	В течение часа	Заведующий, завхоз
Обслуживание систем вентиляции, оборудования автоматизации теплового узла	89021621308	ООО «Велес»	В течение часа	Заведующий, завхоз
Другие чрезвычайные ситуации	112	ЕДДС МЧС, полиция	Немедленно при обнаружении	Заведующий, завхоз

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для

		временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При открытии учреждения и по необходимости вносить изменения в связи с изменениями законодательства	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медсестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	При приеме на работу и по необходимости	Секретарь-администратор Медсестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Завхоз, Медсестра
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила,	Постоянно	Завхоз

	инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора Северобайкальск г.	Заведующий

Перечень Законов, нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ;
- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» №77 – ФЗ от 18.06.2001;
- Федеральный закон от 17 сентября 1998 № 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней";
- Федерального Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ;
- Федеральный закон от 23 февраля 2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880,
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической Комиссии от 09.10.2013 N 67;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической Комиссии от 09.10.2013 N 68;

- Технический регламент Евразийского Экономического Союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденный решением Совета евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек», утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 23.09.2011 г. № 798;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 23.09.2011 г. № 797;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 г. № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №4
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 28.01.2021 № 3;
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. N 2;
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 № 44;
- Приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"
- Приказ Минздрава России от 31.12.2021 N 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".

Приложение 1

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

- 4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.
- Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

Приложение 2

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы; - непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки; - простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремные кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Приложение 3.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины; субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты

- треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные

- в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки; - кисломолочные продукты промышленного выпуска; кефир, йогурты.

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты: - яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение 4

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

Приложение 5

График генеральной уборки пищеблока

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник Чистка полов, плинтусов.

Среда Мытье столов и стеллажей.

Четверг Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Приложение 6

Политика МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим Российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, обучающихся, родителей (законных представителей)). Задачи МАДОУ «Теремок» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.

3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МАДОУ несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах детского сада и потребителей.

Приложение 7

Приказ № 65/2 от 07.09.2022г. «О создании рабочей группы в МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП».

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП), приказываю:

1. Организовать и назначить постоянно действующую рабочую группу ХАССП в МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» по внедрению системы ХАССП в составе:

- Координатор рабочей группы - заведующий Лебедь Е.Н.
- Секретарь – кладовщик Котельникова О.Д.

Члены рабочей группы в МАДОУ:

- шеф-повар Кульбердина З.Р.
 - повар Руденко Е.Н.
 - повар Чжао Т.В.
 - кухонный рабочий Рудакова Е.В.
 - воспитатель, председатель Совета трудового коллектива Вахрушева О.С.
2. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования, подтверждающей формирование системы ХАССП.
 3. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективность системы ХАССП.
 4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
 5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в МАДОУ и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
 6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
 7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки; - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координация работы группы;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности секретаря рабочей группы ХАССП - доведение до исполнителей решения группы.
9. Заведующему и секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.
10. Дополнительно включить в Программу проверки:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
11. Разработать и утвердить приказом Программу ХАССП.
12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.Н.Лебедь

С приказом ознакомлены:

-Секретарь – кладовщик Котельникова О.Д.

Члены рабочей группы в МАДОУ:

-шеф-повар Кульбердина З.Р.

-повар Руденко Е.Н.

-повар Чжао Т.В.

-кухонный рабочий Рудакова Е.В.

-воспитатель, председатель Совета трудового коллектива Вахрушева О.С.

Приложение 8

Утверждаю:

Согласовано:

Председатель Совета трудового коллектива Заведующий МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»
« ____ » _____ 2022 г. _____ Е.Н.Лебедь

Приказ № 65/3 от 07.09.2022 г.

Должностная инструкция № 1

**Координатора рабочей группы по внедрению в МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»
принципов ХАССП**

1. Общие положения

1.1. Координатор рабочей группы по внедрению в учреждении принципов ХАССП назначается и освобождается от должности заведующим учреждения

2. Координатор выполняет следующие функции:

2.1. Формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки.

2.2. Вносит изменения в состав рабочей группы, в случае необходимости координирует работу группы.

2.3. Обеспечивает выполнение согласованного плана.

2.4. Распределяет работу и обязанности.

2.5. Обеспечивает охват всей области разработки.

2.6. Предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы.

2.7. Делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями.

2.8. Доводит до исполнителей решение группы.

2.9. Представляет группу в руководстве организации.

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

-Секретарь – кладовщик Котельникова О.Д.
Члены рабочей группы в МАДОУ:
-шеф-повар Кульбердина З.Р.
-повар Руденко Е.Н.
-повар Чжао Т.В.
-кухонный рабочий Рудакова Е.В.
-воспитатель, председатель Совета трудового коллектива Вахрушева О.С.
_____ 2022г.

Согласовано:

Председатель Совета трудового коллектива Заведующий МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»
« _____ » _____ 2022 г. _____ Е.Н.Лебедь

Приложение 9

Утверждаю:

Приказ № 65/4 от 07.09.2022 г.

**Должностная инструкция № 2
Секретаря рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в
МАДОУ д/с «Теремок»**

1. Общие положения

- 1.1. Секретарь назначается и освобождается от должности заведующим учреждения.
- 1.2. Секретарь должен иметь высшее или средне профессиональное образование без предъявления требований к стажу деятельности.
- 1.3. Секретарь непосредственно подчиняется заведующему (координатору рабочей группы)

2. Обязанности технического секретаря

- 2.1. Организация заседаний рабочей группы
- 2.2. Регистрация членов рабочей группы на заседаниях.
- 2.3. Ведение протоколов решений принятых рабочей группой.

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

-Секретарь – кладовщик Котельникова О.Д.
Члены рабочей группы в МАДОУ:
-шеф-повар Кульбердина З.Р.
-повар Руденко Е.Н.
-повар Чжао Т.В.
-кухонный рабочий Рудакова Е.В.
-воспитатель, председатель Совета трудового коллектива Вахрушева О.С.
_____ 2022г.

Согласовано:

Председатель Совета трудового коллектива Заведующий МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»
« _____ » _____ 2022 г. _____ Е.Н.Лебедь

Приложение 10

Утверждаю:

Приказ № 65/5 от 07.09.2022 г.

Должностная инструкция № 3

Членов рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в МАДОУ

1. Общие положения

- 1.1. Члены рабочей группы назначаются и освобождаются от должности заведующим МБДОУ.
- 1.2. Члены рабочей группы должны иметь высшее или средне-профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы.

2. Обязанности членов рабочей группы

2.1. Рабочая группа должна как можно более полно описать блюда (название, состав, физическая и химическая структура, содержание микроэлементов, виды обработки приготовления блюда и кулинарных изделий, сроки хранения и условия хранения, инструкции по порционированию).

2.2. Описывая блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в учреждении, рабочая группа должна ответить на вопросы: а) Как будет использоваться продукт, а именно:

- готов ли к употреблению,

- требует нагревания перед употреблением, для дальнейшей переработки и т.д.?

б) Воспитанники какой возрастной категории будут употреблять данное блюдо?

в) Какой температурный режим имеет готовое блюдо при раздаче и сколько по времени оно может находиться на плите с момента готовности?

2.3. Необходимая рабочей группе информация не ограничивается готовым блюдом. Информация включает: (описание ингредиентов, инвентарь для приготовления блюда, упаковочных материалов и т.д. содержащие информацию о происхождении, способах транспортировки, упаковке и т.д., содержание микроорганизмов, условия хранения до использования). С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

-Секретарь – кладовщик Котельникова О.Д.

Члены рабочей группы в МАДОУ:

-шеф-повар Кульбердина З.Р.

-повар Руденко Е.Н.

-повар Чжао Т.В.

-кухонный рабочий Рудакова Е.В.

-воспитатель, председатель Совета трудового коллектива Вахрушева О.С.

_____ 2022г.

Приложение 11

Утверждаю:

Согласовано:

Председатель Совета трудового коллектива Заведующий МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»

« _____ » _____ 2022 г.

_____ Е.Н.Лебедь

Приказ № 65/6 от 07.09.2022 г.

Должностная инструкция № 4 Ответственного за прием сырья

1. Общие положения

1.1. Ответственный за прием сырья назначается и освобождается от должности заведующим учреждения.

1.2. В своей работе руководствуется официальными документами по выполняемому разделу работы, приказами и распоряжениями вышестоящих должностных лиц, настоящей инструкцией.

1.3. Является материально ответственным лицом.

2. Обязанности ответственного за прием сырья:

2.1. Производит прием продуктов, сверяет их вес и качество с сопроводительными документами.

2.2. При приемке продуктов проверяет состояние тары, упаковки, соблюдение правил перевозки.

2.3. Проверяет соответствие наименование продукта производителя – на ярлыке и сопроводительных документах. Проверяет разборчивость, читаемость ярлыка и сопроводительных документов. Ведет соответствующие документы.

- 2.4. Ежедневно проверяет хранящиеся на складе продукты. Сомнительные по качеству продукты отделяет для просмотра.
- 2.5. Отпускает продукты в установленное для этого время на пищеблок, ведет соответствующую документацию.
- 2.6. Контролирует соблюдение в помещениях склада температурного режима и работу системы вентиляции, необходимой для правильного хранения продуктов. Ведет соответствующие документы.
- 2.7. Обеспечивает санитарно-гигиеническое содержание помещений склада, инвентаря, оборудования.
- 2.8. Регулярно проходит медицинские осмотры, согласно соответствующим правилам.

3. Права ответственного за прием сырья

- 3.1. Не принимать на склад недоброкачественные продукты.
- 3.2. Не принимать на склад продукты, если их количество и вес не соответствуют сопроводительным документам.
- 3.3. Не принимать продукты без наличия соответствующих документов, не соответствия ярлыка и документов, с не разборчивыми, нечитаемыми документами.
- 3.4. Не выдавать со склада недоброкачественные продукты.
- 3.5. не выдавать со склада продукты без соответствующих документов

4. Ответственность ответственного за прием сырья.

- 4.1. Несет ответственность за нечеткое и несвоевременное выполнение обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией и правилами внутреннего трудового распорядка учреждения.
 - 4.2. Несет материальную ответственность в соответствии с действующим законодательством и заключаемым трудовым договором за сохранность имеющихся на складе продуктов.
- Секретарь – кладовщик Котельникова О.Д.
Члены рабочей группы в МАДОУ:
-шеф-повар Кульбердина З.Р.
-повар Руденко Е.Н.
-повар Чжао Т.В.
-кухонный рабочий Рудакова Е.В.
-воспитатель, председатель Совета трудового коллектива Вахрушева О.С.
_____2022г.

Согласовано:

Председатель Совета трудового коллектива Заведующий МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»
« _____ » _____ 2022 г.

Приложение 12

Утверждаю:

_____ Е.Н.Лебедь

Приказ № 65/7 от 07.09.2022 г.

Положение о рабочей группе ХАССП в МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»

1. Общие положения

- 1.1. Рабочая группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее по тексту группа ХАССП) создается в организации приказом заведующего. Возглавляет группу руководитель группы по обеспечению безопасности пищевой продукции.
- 1.2. Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы

менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), в соответствии с требованиями технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011)».

1.3 Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и Целями организации в области безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. В группу ХАССП входят сотрудники МАДОУ, назначенные приказом руководителя организации. Члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. Функции

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), обеспечить создание необходимых стандартов МАДОУ и нормативов, контролировать их соблюдение.

2.2. Обучать работников МАДОУ навыкам по выполнению требований в области безопасности пищевой продукции.

2.3. Предоставлять отчеты заведующему МАДОУ о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

2.3. Принимать решения по результатам анализа показателей деятельности организации, предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

2.4. Рассматривать и анализировать рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции.

2.5. Изучать причины, вызывающие изменения в качестве и безопасности продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

2.6. Изучать передовой опыт в области безопасности пищевой продукции.

2.7. Руководить созданием стандартов организации (СТО) и программ в области безопасности пищевой продукции.

2.8. Руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции.

2.9. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

2.10. Проявлять приверженность политике и целям в области безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.

2.10. Принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях.

2.11. Организовывать разработку и поддерживать плана ХАССП, программы и документированные процедуры МАДОУ.

2.12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации СМБПП МАДОУ.

2.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения СМБПП.

2.14. Постоянно повышать свой профессионализм в области безопасности пищевой продукции.

2.15. Группа ХАССП должна обеспечить, чтобы была принята во внимание и доведена до сведения сотрудников МАДОУ, следующая информация:

- а) продукции или новой продукции;
- б) сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;
- в) системы производства и оборудования;
- г) производственных помещений, месторасположения оборудования, окружающей среды;
- д) чистки и программы санитарно-гигиенических мероприятий;
- е) упаковки, хранения и системы распределения;

- ж) уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;
- з) требований, установленных законодательством и регулятивными органами;
- и) знания опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;
- к) требований, установленных потребителями, сектором экономики, а также других требований, которые организация обязалась соблюдать;
- л) уместных запросов от внешних заинтересованных сторон;
- м) жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
- н) других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

2.16. Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей, через определенные промежутки времени, чтобы установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для обеспечения безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются.

2.17. Оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

2.18. Инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов в области безопасности пищевой продукции.

2.19. При возникновении чрезвычайных ситуаций, проводить оценку продукции, оставшуюся в МАДОУ, для предотвращения непреднамеренного использования.

2.20. Обязательное ведение всех записей по итогам проводимых заседаний рабочей группы.

3. Права

Группа ХАССП имеет право:

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием СМБПП МАДОУ.

3.2. Вносить изменения, поправки в документацию по СМБПП, контролировать работу МАДОУ на предмет соответствия деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

3.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности предлагать и предпринимать меры по их устранению.

3.4. Имеет доступ ко всем документам, разрабатываемым в СМБПП МАДОУ.

4. Ответственность

Группа ХАССП несет ответственность:

4.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах определённых действующим трудовым законодательством РФ.

4.2. За несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.

Программу производственного контроля разработали:

Заведующий

Старший воспитатель

Секретарь-администратор

Медсестра

Завхоз

Ответственный по питанию шеф-повар

Кладовщик

Лебедь Е.Н.

Донец С.Л.

Божко М.В.

Павлова А.В.

Копытина В.А.

Кульбердина З.Р.

Котельникова О.Д.

12.09.2022г.

С Программой производственного контроля ознакомлены:

№	Фамилия	Должность	Подпись
1	Лебедь Елена Николаевна	заведующий	
2	Домашенко Ольга Николаевна	воспитатель	
3	Григорьева Нина Ивановна	воспитатель	
4	Вахрушева Оксана Сергеевна	воспитатель	
5	Бутакова Надежда Петровна	воспитатель	
6	Курапова Ольга Николаевна	воспитатель	
7	Донец Светлана Леонидовна	старший воспитатель	
8	Ван-Ван-Шу Маргарита Васильевна	воспитатель	
9	Качкина Анастасия Геннадьевна	воспитатель	
10	Круглова Елена Николаевна	музыкальный руководитель	
11	Куприян Ирина Михайловна	воспитатель	
12	Молонова Наталья Михайловна	воспитатель	
13	Мингалимова Татьяна Геннадьевна	воспитатель	
14	Федоренко Майя Владимировна	учитель-логопед	
15	Новикова Елена Михайловна	воспитатель	
16	Щербакова Наталья Николаевна	воспитатель	
17	Фалькова Елена Сергеевна	музыкальный руководитель	
18	Швецова Евгения Леонидовна	воспитатель	
19	Соболева Татьяна Михайловна	воспитатель	
20	Сергеева Елена Георгиевна	воспитатель	
21	Москалева Лилия Николаевна	воспитатель	
22	Шерстобитова Светлана Александровна	воспитатель	
23	Лысенко Александр Владимирович	сторож	
24	Васильева Валентина Владимировна	сторож	
25	Кульбердина Занфира Рашитовна	шеф-повар	
26	Руденко Елена Николаевна	повар	
27	Кочегарова Наталья Борисовна	младший воспитатель	
28	Хмыз Галина Ивановна	машинист по стирке белья	
29	Котельникова Оксана Дмитриевна	кладовщик	
30	Копытин Алексей Викторович	дворник	
31	Нечаева Ирина Сергеевна	младший воспитатель	
32	Чжао Тамара Владимировна	повар	
33	Рябинова Ирина Анатольевна	младший воспитатель	
34	Морункова Галина Яковлевна	кастелянша	
35	Базарова Мария Александровна	младший воспитатель	
36	Бархатова Лариса Алексеевна	младший воспитатель	
37	Лихачева Юлия Алексеевна	младший воспитатель	
38	Перебоева Анастасия Максимовна	младший воспитатель	
39	Новопашина Ирина Алексеевна	младший воспитатель	
40	Кашин Валерий Анатольевич	рабочий по обслуж. зданий	
41	Копытина Виктория Алексеевна	завхоз	
42	Рудакова Елизавета Витальевна	кухонный рабочий	
43	Якимова Ирина Александровна	уборщик сл.помещений	
44	Вержбицкий Леонид Викторович	сторож	
45	Табарова Наталья Евгеньевна	вахтер	
46	Хмельёва Мария Григорьевна	младший воспитатель	
47	Бутина Лариса Юрьевна	младший воспитатель	
48	Королев Михаил Владимирович	дворник	
49	Симоненко Елена Николаевна	кухонный рабочий	
50	Копытин Алексей Викторович	дворник	

51			
52			