

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ ЦРР - д/с
_____ Руцкая А.Л.
«___» _____ 2023г.

**Программа
организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
Центр развития ребенка – детский сад**

Юридический и фактический адрес: 628661, Автономный округ Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, город Покачи, улица Молодежная, 13

ДАТА СОЗДАНИЯ/ ПЕРЕСМОТРА:	« ___ » _____ 2023 г.
ВЕРСИЯ	1

Настоящая Программа регламентирует в 2023 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

Целью производственного контроля в МАДОУ ЦРР – д/с, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Полное наименование учреждения: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка –

	детский сад Сокращенное наименование учреждения: МАДОУ ЦРР – д/с
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование; • дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); проведению медицинских осмотров (предрейсовых, послерейсовых)
Юридический адрес:	628661, Автономный округ Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, город Покачи, улица Молодежная,13
Фактический адрес:	628661, Автономный округ Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, город Покачи, улица Молодежная,13
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	2524,1 кв. м
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

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

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (действует с 01.07.2021г.);

Федеральный закон от 18.06.2001г № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» принят Государственной Думой 24.05.2001г, одобрен Советом Федерации 06.06.2001г.;

Федеральный закон РФ №89-ФЗ от 24.06.1998г. «Об отходах производства и потребления»;

Федеральный Закон № 184-ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»;

Закон №2300-1 от 07.02.1992г. «Закон о защите прав потребителей»;

Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;

Приказ министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

Приказ министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 1 июня 2009 года N 290н «Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»;

Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 №26 «О введении программ производственного контроля»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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»;

- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

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

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;

СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;

СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

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";

СП 3.113597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

СП 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (действует с 01.04.2021г.);

«Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением комиссии таможенного союза от 28 мая 2010г. №299»

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утвержден Решением комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 №769, в ред. Решений Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 №35, от 17.12.2012 №116);

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;

Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №880 от 09.12.2011г;

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №881 от 09.12.2011г.;

Технический регламент Таможенного союза "На соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС - 023 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "На масложировую продукцию" (ТР ТС - 024 - 2011)

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 №58;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.11.2013 №67;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. №68;

Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);

МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;

МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;

МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;

МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»;

ГОСТ Р 51074-2003 Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

Постановление правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

3. Перечень работников ДОУ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	<ul style="list-style-type: none">• общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;• организация плановых медицинских осмотров работников;• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Распоряжение от 01.08.2017г. №483-лс

2	Заместитель директора	<ul style="list-style-type: none"> • 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 от 09.01.2023г № 9-ОД
3	Медицинский работник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; 	Приказ от 09.01.2023г № 9-ОД
4	Заместитель директора, курирующего административно-хозяйственную работу	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды. 	Приказ от 09.01.2023г № 9-ОД
	Педагог - организатор	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации. 	Приказ от 09.01.2023г № 9-ОД

	Специалист по кадрам	<ul style="list-style-type: none"> контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек. 	Приказ от 09.01.2023г № 9-ОД
--	----------------------	---	------------------------------

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микро-климат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	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, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин –при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок –	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				блюда (2–3 блюда исследуем ого приема пищи)		
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Экономист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Юрисконсульт	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Воспитатель, старший воспитатель	20	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Учитель - дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Педагог - организатор	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Ассистент помощник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Секретарь - руководителя	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Младший воспитатель	11	1 раз в год	ежегодно
18	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Рабочий Корз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Машинист по стирке и ремонту одежды	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	Работники пищеблока	7	1 раз в год	ежегодно
24	Сторожа	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

1.1. Работа:

- Количество рабочих мест, на которых проведена специальная оценка условий труда (СОУТ) – 55 мест. Организация, проводившая СОУТ- НИИ «ТехЭкспертиза» -2022г.
- Количество рабочих мест с оптимальными и допустимыми условиями труда – 55 мест.

Наименование структурного подразделения, рабочего места	Краткая характеристика выполняемой работы	Количество рабочих мест	Наименование вредного и (или) опасного производственного фактора	Сроки проведения СОУТ (исполнитель)
1	2	3	4	5
Рабочее место воспитателя	Образовательная деятельность	8	Тяжесть, напряженность трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Рабочее место учителя-логопеда	Образовательная деятельность	1	Световая среда Тяжесть, напряженность трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Рабочее место учителя - дефектолога	Образовательная деятельность	1	Световая среда Тяжесть, напряженность трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Рабочее место инструктора по физической культуре	Образовательная деятельность	1	Световая среда Тяжесть, напряженность трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Рабочее место музыкального руководителя	Образовательная деятельность	1	Световая среда Тяжесть, напряженность трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Рабочее место старшего воспитателя	Образовательная деятельность	1	Световая среда Тяжесть, напряженность трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Рабочее место тьютера	Образовательная деятельность	1	Световая среда Тяжесть, напряженность трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Рабочее место младшего воспитателя	Санитарно-гигиеническое содержание групп, участков	7	Тяжесть, напряженность трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Рабочее место уборщика служебных помещений	Санитарно-гигиеническое содержание помещений учреждения	1	Тяжесть, напряженность трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ

	(холл, кабинеты)			
Рабочее место машиниста по стирке и ремонту спецодежды	Стирка белья	1	Шум Тяжесть трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Рабочее место повара	Приготовление пищи	3	Шум Микроклимат Тяжесть трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Рабочее место шеф-повара	Приготовление пищи, ведение документации	1	Шум Микроклимат Тяжесть трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Рабочее место кухонного рабочего	Мытье посуды, оборудования, помещений пищеблока	2	Тяжесть трудового процесса Шум	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ
Кладовщик	Получение, хранение продуктов питания, ведение документации	1	Параметры световой среды, Тяжесть трудового процесса	1раз в 5 лет Аккредитованный ИЛЦ

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

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
1.	Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:			
1.1	Контроль наличия и правильности оформления предъявленной товарно-сопроводительной документации	Каждая партия	кладовщик, шеф-повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.2	Контроль соответствия маркировки на упаковке вложению (поступившей продукции) и целостности упаковки	Каждая партия	кладовщик, шеф-повар	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
1.3	Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (идентификация)	Каждая партия	кладовщик, шеф-повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003

				СанПиН 2.3.2.1078-01
1.4	Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям	Каждая партия	кладовщик, шеф-повар	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011
1.5	Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции	Каждая партия	кладовщик, шеф-повар, медицинская сестра	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.6.	Контроль санитарного состояния кузова	Каждая поставка	кладовщик, медицинская сестра	ТР ТС 021/2011
2. Контроль процессов производства и хранения пищевой продукции				
2.1	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	Постоянно	шеф-повар	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.2	Контроль за соблюдением условий хранения скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции (контроль температуры в холодильных камерах, а также контроль наличия измерительных приборов (термометры, психрометры))	Два раза в смену	кладовщик, шеф-повар, медицинская сестра	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.3	Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	Ежемесячно	кладовщик, шеф-повар	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.4	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	Постоянно	кладовщик, шеф-повар	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.5	Контроль за соблюдением сроков хранения	Постоянно	кладовщик, шеф-повар, медицинская сестра	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.6	Оценка готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	бракеражная комиссия (шеф-повар, медицинская сестра, старший воспитатель)	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.7	Лабораторный контроль продукции, физических факторов, водопроводной воды	В соответствии и с ППК	ФБУЗ «ЦГ и СН»	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.8.	Отбор суточных проб готовых блюд	Ежедневно, каждый прием пищи	шеф-повар, медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.9.	Контроль за соблюдением норм питания: - контроль за витаминизацией питания - использование витаминных напитков, соков, фруктов, свежих овощей. Контроль за предотвращением йододефицита: - использование йодированной соли - включение в рацион йодсодержащих продуктов и организация питьевого режима	Постоянно	медицинская сестра, шеф-повар шеф-повар шеф-повар медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Контроль технологической дисциплины:				
3.1	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	шеф-повар	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.2	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации	Постоянно	шеф-повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Мероприятия по обеспечению надлежащих санитарного-гигиенических условий в предприятии общественного питания				
4.1	Организация периодических и генеральных уборок основного и вспомогательного оборудования, помещений, производственных и складских участков	Ежемесячно	шеф-повар, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2	Своевременное заключение договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, удаление отходов	Ежегодно	Заместитель директора (курирующий работу по АХР)	СанПин 3.3686-21
4.3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным и разделочным инвентарем, предметами материально-технического обеспечения, ветошью	Постоянно	Заместитель директора (курирующий работу по АХР), шеф-повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.4.	Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации, технологического, холодильного оборудования	Постоянно	Заместитель директора (курирующий работу по АХР), шеф-повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Мероприятия по соблюдению личной гигиены и контроля здоровья персонала				
5.1	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала: - определение контингентов и составление поименных списков	Ежегодно и при поступлении и на работу (частично)	специалист по кадрам	Приказ МЗ России № 29н (с 01.04.2021г.)

	лиц, подлежащих медицинским осмотрам; - направление работников в ЛПУ для прохождения медосмотров; - представление заключительных актов в Роспотребнадзор и иные органы; - контроль за наличием медицинской документации по медицинским осмотрам. Составление пофамильных списков лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год			
5.2	Контроль за соблюдением здоровья и отсутствие гнойничковых заболеваний открытых участков тела	Ежесменно	медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.3.	Бесконтактная термометрия детей и сотрудников	Ежедневно	детей - воспитатель работников - вахтер	СП 2.4.3648-20
5.4	Организация своевременного санитарно-гигиенического обучения работающих сотрудников	1 раз в 2 года	специалист по кадрам	Приказ МЗиСР РФ №290
5.5	Обеспечение персонала санитарной одеждой установленного образца, включая расходные материалы	Постоянно	Заместитель директора (курирующий работу по АХР)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.6	Проведение санитарно-оздоровительных мероприятий	При необходимости	медицинская сестра, старший воспитатель	Приказ МЗ России № 29н (с 01.04.2021г.)
5.7.	Специальная оценка условий труда	Не реже 1 раза в 5 лет	специалист по охране труда	ТК РФ
5.8.	Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест	При организации рабочего места	специалист по охране труда	№426-ФЗ
5.9.	Наличие условий и помещений для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, душевые, гардеробные, комната приема пищи, мыло, одноразовые полотенца)	Постоянно	Заместитель директора (курирующий работу по АХР)	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.10.	Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной	Постоянно	шеф-повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды			
5.11.	Обеспечение рационального режима труда и отдыха для поддержания оптимальной работоспособности на протяжении смены	Постоянно	специалист по кадрам	№426-ФЗ
6. Общие мероприятия				
6.1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное ее изучение должностными лицами	Постоянно		ТР ТС 021/2011
6.2.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Постоянно	Заместитель директора (курирующий работу по АХР)	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.3.	Предоставление информации о результатах производственного контроля в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора	По запросу Управления Роспотребнадзора	Заместитель директора (курирующий работу по АХР)	№ 52-ФЗ
6.4.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях (отключение водоснабжения, электроэнергетики, аварий канализационной системы и т.п.), о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении аварийных ситуаций	Заместитель директора (курирующий работу по АХР), шеф-повар	№ 52-ФЗ
7. Контроль за инженерными коммуникациями, оборудованием				
7.1.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и установок: Вентиляция: - проведение плановых обследований системы механической вентиляции, оценка эффективности работы системы и ее технической исправности. Водопровод, канализация, системы отопления и освещения: - исправность, своевременность проведения профилактических ремонтных работ;	1 раз в год и после реконструкции, модернизации 2 раза в год и после реконструкции,	Заместитель директора (курирующий работу по АХР), шеф-повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	- своевременность замены осветительных приборов и оборудования.	модернизации		
7.2.	Контроль за техническим состоянием помещений: - контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования, правильности расстановки в соответствии с проектной документацией; - контроль состояния отделки поверхностей стен, потолков, полов и инженерных сетей в пределах занимаемой площади. - мойка и очистка остекления.	1 раз в квартал 1 раз в год 1 раз в 6 месяцев	Заместитель директора (курирующий работу по АХР), шеф-повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.3.	Контроль за техническим состоянием электрооборудования	Ежедневно	Заместитель директора (курирующий работу по АХР), шеф-повар	ТР ТС 021/2011

8. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний):

План производственного контроля					
№ п/п	Наименование объекта контроля	Место отбора	Наименование показателей	Периодичность отбора, количество проб	Наименование нормативной документации
Производственный лабораторный контроль за условиями труда					
1	Параметры микроклимата	Рабочие места (при каждом замере разные рабочие места)	Температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха	10 точек 2 раза в год (теплый период, холодный период)	СанПиН 1.2.3685-21
2	Параметры освещенности	Рабочие места (при каждом замере разные рабочие места)	Искусственная освещенность	5 измерений 1 раз в год в зимний период (выборочно)	СанПиН 1.2.3685-21
3.	Уровень шума	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и	5 измерения 1 раз в год после проведения	СанПиН 1.2.3685-21

			технологического оборудования	ремонтных работ (1 точка)	
Санитарно-эпидемиологический режим					
1	Исследования смывов	Технологическое оборудование, инвентарь, руки, санитарная одежда персонала	БГКП, рода сальмонелл, St.aureus, иерсинии, гельминты	по 5 смывов из каждой группы 1 раз в квартал	МУ 2657-82 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3	Контроль действующих веществ дезинфицирующих средств	Помещения санитарно-бытового назначения, производственные цеха	Действующие вещества	1 проба 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Продукция					
1	Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно) Гарниры (выборочно) Салаты с заправками (выборочно)	Производственные цеха	Микробиологические показатели Определение эффективности тепловой обработки (блюда из мяса, птицы, рыбы)	По 1 пробе 1 раз в квартал	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Напитки собственного изготовления (выборочно)		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 пробы 1 раз в год	
3	Сырье	Склад	Исследование овощей, фруктов, зелени и др. растительных сельхоз.культур на яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших	2 пробы 1 раз в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01
Водопроводная вода					
1	Вода питьевая холодная из разводящей сети	Производственный цех	Химический анализ (запах, цветность, привкус, мутность)	1 проба 1 раз в год	СанПиН 2.1.3684-21
2	Вода питьевая холодная и горячая из разводящей сети		Микробиологический анализ (ОКБ, ТКБ, ОМЧ)	2 пробы 1 раз в квартал	СанПиН 2.1.3684-21

1. Договор на оказание платных медицинских услуг (пищеблок) ФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Лангепасе и в г. Покачи» от 03.01.2023г. № 145
2. 2Протоколы лабораторных исследований.
3. Договор на оказание профилактических и истребительных дератизационных услуг с ООО «Профилактическая медицина» (дератизация) от 09.01.2023 №58
4. Договор на оказание профилактических и истребительных дезинсекционных услуг с ООО «Профилактическая медицина» (дезинсекция) от 09.01.2023 №59

Микробиологические исследования кулинарные исследования проводить на соответствие требования приложения 1, приложения 2 п 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».

Примечание: Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с аккредитованной лабораторией. Перечень факторов, периодичность, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

9. Мероприятия по снижению риска для работников.

9.1. Для снижения риска необходимо проводить следующие мероприятия:

- выдавать СИЗ (средства индивидуальной защиты);
- проводить предварительные и периодические медицинские осмотры;
- обучать работников безопасным приемам работ;
- проводить инструктажи по безопасности труда;
- осуществлять технические и организационные меры по предотвращению взрыва

и противопожарной защите.

9.2. При выборе СИЗ важно как можно полнее определить перечень опасных и вредных факторов и уровень их воздействия. Степень защиты СИЗ должна соответствовать уровню воздействия вредных факторов. Приобретаемые СИЗ должны иметь сертификат или декларацию о соответствии. В этих документах содержится информация о том, требованиям каких нормативных документов соответствует СИЗ и от каких факторов оно защищает.

10. Критические контрольные точки:

Номер ККТ	Описание ККТ
ККТ 1	<p>ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. <i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер. 2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях. 3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах. <p><i>Критические пределы:</i> Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения. Температура: Температура холодильников +2⁰С – + 6⁰С. Температура морозильных камер -18⁰С – -20⁰С, Температура холодильной камеры для овощей +3⁰С – + 12⁰С Температура склада, цехов для сыпучего сырья +18⁰С - +25⁰С Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.</p>
ККТ 2/ 1	<p>ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ, ЗЕЛЕНИ <i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.

	<p>2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.</p> <p>3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.</p> <p><i>Критические пределы:</i> Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.</p>
<p>ККТ 2/ 2</p>	<p>ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ <i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визуальный осмотр по органолептическим показателям, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья. 2. Контроль целостности стеклянной тары. 3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий. 4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. <p><i>Критические пределы:</i> Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.</p>
<p>ККТ 2/ 3</p>	<p>ПОДГОТОВКА МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ <i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей 2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений 3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. <p><i>Критические пределы:</i> Дефростация – в соответствии с инструкцией . Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК. Заправленный фарш - (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит.</p>
<p>ККТ 2/ 4</p>	<p>ОБРАБОТКА ЯЙЦА <i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья. 2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря. 3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. <p><i>Критические пределы:</i> Не допускаются разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой. Мойка и обработка в соответствии с инструкцией.</p>

<p>ККТ 3</p>	<p>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕРВЫХ БЛЮД, ВТОРЫХ БЛЮД (ГАРНИРОВ), НАПИТКОВ, САЛАТОВ, ВЫПЕЧКИ (БЛЮДА, ПРОШЕДШИЕ ТЕРМИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ)</p> <p><i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда). 2. Наличие ТТК. 3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения. 4. Контролируется температура блюда с помощью термощупа, соблюдение температурного режима и времени приготовления, наличия маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями. <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.</p> <p><i>Критические пределы:</i></p> <p>В соответствии с ТТК на каждое блюдо.</p>
<p>ККТ 4</p>	<p>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД</p> <p><i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соответствии с ТТК. 2. Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК. 3. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией. <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.</p> <p><i>Критические пределы:</i> в соответствии с инструкциями по обработке овощей, концентрации раствора и время ополаскивание, ТТК.</p> <p>Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией, ТТК.</p>

11. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф-повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	медработник
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора (АХР)
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		Специалист по кадрам
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель директора (АХР)
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Медработник

12. 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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний

	и др. – 5 и более случаев	
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

13. 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 создании детского сада и по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по кадрам
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник

7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Директор
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель директора (АХР)
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Директор

14. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля⁴:

1. Журнал учета проверок юридического лица.
2. Протоколы лабораторных исследований и измерений.
3. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания и журнал здоровья / гигиенический журнал.
4. График и учет проведения генеральных уборок.
5. График профилактического обслуживания оборудования.
6. Бракеражный журнал скоропортящихся продуктов
7. Бракеражный журнал готовой продукции
8. График поверки измерительного оборудования.
9. Листы/Журнал учета температурных режимов холодильного оборудования.
10. Лист/Журнал учета температурно-влажностного режима в складских помещениях.
11. Журнал учета работы бактерицидных ламп.
12. Журнал учета аварийных ситуаций.
13. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
14. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (в т.ч. на проведение инструментальных исследований; на вывоз и утилизацию отходов; на стирку спецодежды; на прохождение медицинских осмотров и т.д.).

⁴ Перечень форм учета может быть дополнен или изменен.