Утверждаю
заведующий МБДОУ ДС № 9
_____ С.М.Величко
приказ № 76 от 11 января 2021 г.

Решение педагогического совета
№ 3 от 11 января 2021 г.

Величко Светлана Михайловна

Подписан: Величко Светлана Михайловна
DN: OU=Заведующий, O=МБДОУ ДС №9, CN=Величко Светлана Михайловна, E=dstem9@yandex.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Дата: 2021-08-22 12:04:37

ТИПОВАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность МБОУ ДС №9 МО Темрюкский район

2021 г.

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №9 муниципального образования Темрюкский район	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Величко Светлана Михайловна, 8 (918) 123-21-13	
Юридический адрес:	353508, г. Темрюк, ул. Труда, д. 114	
Фактический адрес:	353508, г. Темрюк, ул. Труда, д. 114	
Количество работников:	22 человека	
Количество обучающихся:	85 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 2078	от 20.11.1997
ОГРН	1022304744373	
ИНН	2352028795	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 04621	от 15.08.2012

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза**,** а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1.Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2.Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом… работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности … и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Приложения к Разделу № 1:

Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Величко Светлана Михайловна	Заведующий	Приказ №123 от 11.01.2021
2.	Кватковская Галина Григорьевна	Завхоз	Приказ №123 от 11.01.2021
3.	Иванова Анастасия Викторовна	Старший воспитатель	Приказ №123 от 11.01.2021
4.	Магафурова Валентина Васильевна	Ответственный по питанию	Приказ №123 от 11.01.2021

Приложения к Разделу № 2:

Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №9 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТЕМРЮКСКИЙ РАЙОН

П Р И К А З

от 11.01.2021 г. № 76

« Об утверждении программы производственного контроля»

на основании ст.32 №52-ФЗ от 29.03 1999г.«О санитарно эпидемиологическом благополучии населения». СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдением правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». СанПин 2.4.1.3049-13 « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, утвержденные постановление Главного государственно санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.»

п р и к а з ы в а ю :

1. Утвердить программу производственного контроля муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №9 муниципального образования Темрюкский район (приложение №1).
2. Ответственными за исполнение программы назначить:
   - заведующего – Величко Светлану Михайловну ,
   - старшего воспитателя – Иванову Анастасию Викторовну,
   -заведующего хозяйством – Кватковсвую Галину Григорьевну,
   - воспитателя _ Магафурову Валентину Васильевну,
   -медицинскую сестру (назначенную ГБУЗ «Темрюкская ЦРБ» МЗ КК.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС №9---------- С.М.Величко

С приказом ознакомлены и согласны :
Кватковсвая Г.Г.----------
Иванова А.В.----------
Величко С.М.----------
Магафурова В.В.----------

Приложение № 3«Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»

Согласовано
Председатель ПК
Магафурова В.В.----------
«11» января 2021

Утверждаю
Заведующий МБДОУДС №9
Величко С.М.----------
«11» января 2021

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №9 муниципального образования Темрюкский район

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ОТВЕТСВЕННОГО ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1.Общие положения

настоящая должностная инструкция разработана на на основании ст.32 №52-ФЗ от 29.03 1999г.«О санитарно эпидемиологическом благополучии населения». СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдением правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». СанПин 2.4.1.3049-13 « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, утвержденные постановление Главного государственно санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.

2. Цель и основные задачи производственного контроля .

2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в ДОУ является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания: • контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;

• выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении; •

анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;

• анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

• анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, оценка их эффективности;

• выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;

• оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;

• совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в ДОУ относят:

• помещения пищеблока (кухни);

• групповые помещения;

• технологическое оборудование; •

рабочие места участников организации питания в детском саду;

• сырье, готовая продукция;

• отходы производства.

3.2. Контролю подвергаются:

• оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;

• показатели качества и безопасности продуктов;

• полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;

• поточность приготовления продуктов питания; • качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;

• условия и сроки хранения продуктов;

• условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;

• соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;

• исправность холодильного, технологического оборудования;

• личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками ДОУ;

• дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3.3. **Контроль осуществляется с использованием следующих методов**

• изучение документации;

• обследование пищеблока (кухни);

• наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в групповых помещениях;

• беседа с персоналом;

• ревизия;

• инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и

качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год (Приложение 1), который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива дошкольного образовательного учреждения перед началом учебного года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в дошкольном образовательном учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.

3.8. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль за организацией питания в дошкольном образовательном учреждении проводится в виде тематической проверки.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим ДОУ, заместителем заведующего в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением

. 3.10. Для осуществления других видов контроля организовываются: комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета ДОУ.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — заместитель заведующего по заведующий хозяйством.

3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в ДОУ согласно должностных инструкций:

• заведующий дошкольным образовательным учреждением;
• старшая медицинская сестра (медицинский работник);
• заведующий хозяйством;
• контрактный управляющий;
• старший воспитатель; • педагоги групп.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ДОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

4 Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заведующий хозяйством; .

3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

• утвержденный план производственного контроля;

• приказ по дошкольному образовательному учреждению;

• обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников дошкольного образовательного учреждения по поводу нарушения.

3.15. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

3.16. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность заведующий дошкольным образовательным учреждением.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

4.3. К началу нового года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, о составе комиссии, участвующих в организации питания воспитанников детского сада, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Контроль за организацией питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, контрактный управляющий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, старший воспитатель и педагоги групп, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

4.5. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

• выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

• материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

• обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

• выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

• условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

4.6. Контрактный управляющий при заключении контрактов на поставку продуктов питания проверяет документацию поставщика на право поставки продуктов питания.
4.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.
4.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, проверяет и составляет акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя 5 соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питании;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.9. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

4.10. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в ДОУ, несут ответственность:

• за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении;

• за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;

• за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника; • за обоснованность выводов по итогам проверки.

5. Права участников производственного контроля

5.1. При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право: • знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника дошкольного образовательного учреждения, его аналитическими материалами;

• изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДОУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;

• делать выводы и принимать управленческие решения.

5.2. Проверяемый работник ДОУ имеет право:

• знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;

• знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;

• своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;

• обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.

3. 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)

В данном разделе реализуются ***принципы:***

определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные

исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) **поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации**	Поступающие пищевые продукты, сырье	1 проба каждого вида пищевого продукта	1 раз в квартал **на основе централизованного заказа услуг** по лабораторному и инструментальному исследованию

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются **методики экспресс-анализа**:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов			
Определение свежести и доброкачественности мяса	Мясо	1 проба каждого вида пищевого продукта	Каждая поступающая партия пищевых продуктов
Определение свежести и доброкачественности рыбы	Рыба		
Определение свежести и доброкачественности молока	Молоко		
Определение нитратов в растительных пищевых продуктах	Овощи и фрукты, зелень		
Контроль показателей качества готовых блюд			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий			

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук	Руки персонала, находящегося на смене	Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	Каждую смену
Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта			
Общая микробная обсемененность	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Определение суммарного загрязнения	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Качество мытья столовой посуды, приборов	Столовая посуда, приборы	10 проб	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов синтетических моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение температуры воды в моечных ваннах	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи

Приложения к Разделу № 3:

Приложение № 4«Перечень контрольных критических точек»

Приложение № 5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»

Приложение № 6«Протоколы лабораторных исследований»

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
АНАПСКИЙ ФИЛИАЛ ФБУЗ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ"
АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край
г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашпилевская 56/1/61/1
тел.: (861) 267-34-02, факс (861) 267-33-98
Адрес лаборатории, проведения испытаний 353440, Россия,
Краснодарский край, г.-к. Анапа, ул. Трудящихся, д. 1А
тел./факс: 8 (861-33) 3-10-96
E-mail: anapafgus@yandex.ru
353500, г. Темрюк, ул. Р. Люксембург, 21 А
E-mail: temcgsen@list.ru
тел. 8(86148) 6-02-49

Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПЯ76
от 20.07.2015г.

Утверждаю:
Руководитель ИЛЦ _____ Видманова Е. А.
МП

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
готовых блюд
№ Т1780.10385 от 24.05.2021

Заказчик:МБДОУ ДС №9
Юридический адрес заказчика:Краснодарский край, Темрюкский район, г.Темрюк, ул.Труда, 114
Наименование предприятия: МБДОУ ДС №9
Фактический адрес отбора проб: Краснодарский край, Темрюкский район, г.Темрюк, ул.Труда, 114, пищеблок
Объект испытаний: Борщ с фасолью и картофелем, дата изготовления 19.05.2021г.
Количество (масса) пробы на испытания: 200г
Изготовитель:МБДОУ ДС №9
Вид упаковки: стерильная стеклянная банка
Номер, размер партии: меню-требование, 73 порций
НД на продукцию: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в ДОУ под ред.Могильный М.П. Тутельян В.А.
№ акта отбора проб: №1780 от 19.05.2021г.
Кем отобрана проба: заведующая Величко С.М.
Основание: Заявление №90 от 02.02.2021г.
Дата и время отбора проб: 19.05.2021 10ч15мин
Дата и время доставки проб: 19.05.2021 11ч00мин
НД на отбор проб:ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям
НД, регламентирующие объём и оценку лабораторных испытаний: ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Цель испытаний:производственный контроль

Результаты испытаний

Код пробы: Т.10385:2:ГБ.21 Протокол№ Т1780.10385

Наименование показателей	НД на методы испытаний	Единицы измерения	Величина допустимого уровня	Результат (погрешность / неопределённость)
1	2	3	4	5
Бактериологические испытания				
КМАФАнМ	ГОСТ 10444.15-94	КОЕ/г	не более 5х10^2	менее 1х10^1
БГКП	ГОСТ 31747-2012	-	в 1г не допускаются	не обнаружены
Коагулазоположительные стафилококки иS.aureus	ГОСТ 31746-2012	-	в 1г не допускаются	не обнаружены
Патогенные, в том числе сальмонеллы	ГОСТ 31659-2012	-	в 25г не допускаются	не обнаружены
Врач-бактериолог			Цыбикова И.В.	

Дата начала испытания: 19.05.2021 Дата окончания испытания: 24.05.2021

ПРИМЕЧАНИЕ: Частичная перепечатка протокола без разрешения ИЛЦ не допускается. Воспроизведение протокола разрешается только в форме полного фотографического факсимиле.Протокол испытаний распространяется только на образцы,

представленные на испытания
Дополнительные сведения:
(условия транспортировки пробы, состояние упаковки и т.п.) Автотранспорт, сумка -холодильник
Комментарии: нет

Лицо, ответственное за оформление протокола Шайдулина Е.А.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
АНАПСКИЙ ФИЛИАЛ ФБУЗ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ"
АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край
г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашпилевская 56/1/61/1
тел.: (861) 267-34-02, факс (861) 267-33-98
Адрес лаборатории, проведения испытаний 353440, Россия,
Краснодарский край, г.-к. Анапа, ул. Трудящихся, д. 1А
тел./факс: 8 (861-33) 3-10-96
E-mail: anapafgus@yandex.ru
353500, г. Темрюк, ул. Р. Люксембург, 21 А
E-mail: temcgsen@list.ru
тел. 8(86148) 6-02-49

Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПЯ76
от 20.07.2015г.

Утверждаю:
Руководитель ИЛЦ _____ Видманова Е. А.
МП

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
воды питьевой
№ Т1777.10371 от 21.05.2021

Заказчик:МБДОУ ДС №9
Юридический адрес заказчика:Краснодарский край, Темрюкский район, г.Темрюк, ул.Труда, 114
Наименование предприятия: МБДОУ ДС №9
Фактический адрес отбора проб: Краснодарский край, Темрюкский район, г.Темрюк, ул.Труда, 114
Место отбора:водопроводный кран в пищеблоке
Вид источника: Централизованный
Принадлежность водопровода: Коммунальный
№ акта отбора проб: №1777
Кем отобрана проба: заведующий Величко С.М.
Дата и время отбора проб: 19.05.2021 09ч30мин
Дата и время доставки проб: 19.05.2021 11ч00мин
НД на отбор проб:ГОСТ 31861-2012 Вода. Общие требования к отбору проб, ГОСТ Р 56237-2014 Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах
НД, регламентирующие объём и оценку лабораторных испытаний 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 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
Основание: Заявление №90 от 02.02.2021г.
Цель исследования:Производственный контроль

Код пробы: Т.10371:1-2:ВП.21 Протокол № Т1777.10371

Наименование показателей	НД на методы испытаний	Единицы измерения	Величина допустимого уровня	Результат (погрешность / неопределённость)
1	2	3	4	5
Бактериологические испытания				
Колифаги	МУК 4.2.1018-01	БОЕ/100см3	отсутствие	не обнаружены
Обобщенные колиформные бактерии	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/100см3	отсутствие	не обнаружены
Общее микробное число	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/см3	не более 50	3,5
Термотолерантные колиформные бактерии	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/100см3	отсутствие	не обнаружены
Врач-бактериолог			Цыбикова И.В.	
Количественный химический анализ				
Запах	ГОСТ Р 57164-2016	балл	не более 2	0
Привкус (вкус)	ГОСТ Р 57164-2016	балл	не более 2	0
Цветность	ГОСТ 31868-2012	градусы цветности (Cr-Co)	не более 20	менее 5
Мутность (длина волны 530нм)	ГОСТ Р 57164-2016	мг/дм3	не более 1,5	менее 0,58
Водородный показатель	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 (издание 2018 г.)	единиц pH	в пределах 6-9	7,1±0,2
Химик-эксперт			Новикова Е.В.	

Дата начала испытания: 19.05.2021 Дата окончания испытания: 21.05.2021

ПРИМЕЧАНИЕ: Частичная перепечатка протокола без разрешения ИЛЦ не допускается.Воспроизведение протокола разрешается только в форме полного фотографического факсимиле.Протокол испытаний распространяется только на образцы, представленные на испытания.

Дополнительные сведения:
(условия транспортировки пробы, состояние упаковки и т.д.) Автотранспорт, сумка -холодильник при t +4 град С

Комментарии: нет

Лицо, ответственное за оформление протокола Шайдулина Е.А.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
АНАПСКИЙ ФИЛИАЛ ФБУЗ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ"
АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край
г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашпилевская 56/1/61/1
тел.: (861) 267-34-02, факс (861) 267-33-98
Адрес лаборатории, проведения испытаний 353440, Россия,
Краснодарский край, г.-к. Анапа, ул. Трудящихся, д. 1А
тел./факс: 8 (861-33) 3-10-96
E-mail: anapafgus@yandex.ru
353500, г. Темрюк, ул. Р. Люксембург, 21 А
E-mail: temcgsen@list.ru
тел. 8(86148) 6-02-49

Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПЯ76
от 20.07.2015г.

Утверждаю:
Руководитель ИЛЦ _____ Видманова Е. А.
МП

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
воды питьевой
№ Т1777.10372 от 21.05.2021

Заказчик:МБДОУ ДС №9
Юридический адрес заказчика:Краснодарский край, Темрюкский район, г.Темрюк, ул.Труда, 114
Наименование предприятия: МБДОУ ДС №9
Фактический адрес отбора проб: Краснодарский край, Темрюкский район, г.Темрюк, ул.Труда, 114
Место отбора:водопроводный кран в подготовительной группе
Вид источника: Централизованный
Принадлежность водопровода: Коммунальный
№ акта отбора проб: №1777
Кем отобрана проба: заведующий Величко С.М.
Дата и время отбора проб: 19.05.2021 09ч40мин
Дата и время доставки проб: 19.05.2021 11ч00мин
НД на отбор проб:ГОСТ 31861-2012 Вода. Общие требования к отбору проб, ГОСТ Р 56237-2014 Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах
НД, регламентирующие объём и оценку лабораторных испытаний 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 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
Основание: Заявление №90 от 02.02.2021г.
Цель исследования:Производственный контроль

Код пробы: Т.10372:1-2:ВП.21 Протокол № Т1777.10372

Наименование показателей	НД на методы испытаний	Единицы измерения	Величина допустимого уровня	Результат (погрешность / неопределённость)
1	2	3	4	5
Бактериологические испытания				
Колифаги	МУК 4.2.1018-01	БОЕ/100см3	отсутствие	не обнаружены
Обобщенные колиформные бактерии	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/100см3	отсутствие	не обнаружены
Общее микробное число	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/см3	не более 50	4
Термотолерантные колиформные бактерии	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/100см3	отсутствие	не обнаружены
Врач-бактериолог			Цыбикова И.В.	
Количественный химический анализ				
Запах	ГОСТ Р 57164-2016	балл	не более 2	0
Привкус (вкус)	ГОСТ Р 57164-2016	балл	не более 2	0
Цветность	ГОСТ 31868-2012	градусы цветности (Cr-Co)	не более 20	менее 5
Мутность (длина волны 530нм)	ГОСТ Р 57164-2016	мг/дм3	не более 1,5	менее 0,58
Водородный показатель	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 (издание 2018 г.)	единиц pH	в пределах 6-9	7,1±0,2
Химик-эксперт			Новикова Е.В.	

Дата начала испытания: 19.05.2021 Дата окончания испытания: 21.05.2021

ПРИМЕЧАНИЕ: Частичная перепечатка протокола без разрешения ИЛЦ не допускается.Воспроизведение протокола разрешается только в форме полного фотографического факсимиле.Протокол испытаний распространяется только на образцы, представленные на испытания.

Дополнительные сведения:
(условия транспортировки пробы, состояние упаковки и т.д.) Автотранспорт, сумка -холодильник при t +4 град С

Комментарии: нет

Лицо, ответственное за оформление протокола Шайдулина Е.А.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Анапский филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Адрес места нахождения юридического лица: 350000, Россия, г. Краснодар, ул. Гоголя//Рашпилевская, д.56/1//61/1, Телефон, факс: 8(861)267-34-02,267-33-98; e-mail: gorses@mail.kuban.ru

Адрес фактического места осуществления деятельности лаборатории: 353440, Россия, Краснодарский край, г-к. Анапа, ул. Трудящихся, д. 1а. 353500, Россия, Краснодарский край, г.Темрюк, ул. Розы Люксембург, д. 21а Телефон,факс: 8(86133)3-10-96; e-mail: anapafgus@yandex.ru

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21ПЯ76
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице от 20.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ИЛЦ
_____Е.А. Видманова
М.П.
«06» 2021г.

ПРОТОКОЛ №Т244.1.21
измерений параметров микроклимата
от 17.06.2021

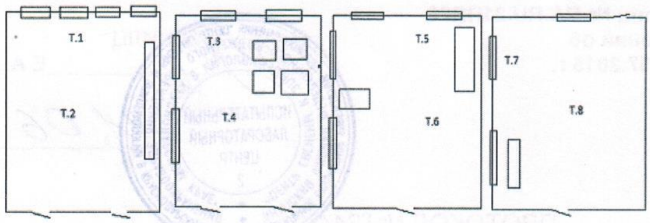
Заказчик: Муниципальное бюджетное дошкольное образование учреждение детский сад № 9 МО ТР
Юридический адрес заказчика: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Труда, 114
Место проведения измерений: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Труда, 114; Муниципальное бюджетное дошкольное образование учреждение детский сад № 9 МО ТР
Дата и время проведения измерений: 16.06.2021 с 8-00 ч.
Измерения проводил: инженер-лаборант Соломонян Д.К. в присутствии представителя заказчика: заведующего МБДОУ ДС МО ТР №9 Величко С.В.
Основание: заявление №90 от 02.02.2021
Цель измерений: производственный контроль
Наименование средств измерений и сведения о государственной поверке:

№ п/п	Наименование,тип	Заводской номер	Номер в Госреестре	№ свидетельства о поверке	Срок действия
1	Измеритель параметров микроклимата «Метеоскоп -М» Предел ДАПП: t ±0,2 °С; Н±3,0%; V ± (0,05+0,05 V) м/с; Р ± 1 мм.рт.ст.	392719	32014-11	4679/19-Н	21.07.2021
2	Рулетка измерительная «Fisco UM5M»	К-Р8 18147-2-000316	67910-17	43-18-1228-20	07.12.2021

Условия проведения измерений: условия проведения измерений соответствуют нормативным требованиям

Нормативно-техническая документация, в соответствии с которой проводились измерения: ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»
Нормативно-техническая документация, в соответствии с которой проводилась оценка: СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
Характеристика помещений:
влагоотделение: отсутствует
избытки явного тепла: отсутствуют

Эскизы помещений с указанием размещения и нанесения точек замеров:



Результаты измерений метеорологических факторов атмосферного воздуха:
температура: +22°С
относительная влажность: 68%
атмосферное давление: 760 мм.рт.ст.

Результаты измерений параметров микроклимата:

№ точки по эскизу	Место измерений	Высота измерения, м	Температура воздуха, °С		Относительная влажность воздуха, %		Скорость движения воздуха, м\с	
			Факт/± неопределенность	Норма	Факт/± неопределенность	Норма	Факт/± неопределенность	Норма
				Допустимая		Допустимая		Допустимая, не более
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Т.1	Музыкальный зал	0,1	23,4±0,2	19-28	45,5±3,4	40-60	менее 0,10	0,1
		0,4	23,5±0,2		45,6±3,4		менее 0,10	
		1,7	23,6±0,2		45,7±3,4		менее 0,10	
Т.2		0,1	23,3±0,2		45,6±3,4		менее 0,10	
		0,4	23,4±0,2		45,7±3,4		менее 0,10	
		1,7	23,5±0,2		45,8±3,4		менее 0,10	
Т.3	1 младшая группа, групповая	0,1	23,1±0,2	22-28	45,3±3,4	40-60	менее 0,10	0,1
		0,4	23,2±0,2		45,4±3,4		менее 0,10	
		1,7	23,3±0,2		45,6±3,4		менее 0,10	
Т.4		0,1	23,2±0,2		45,4±3,4		менее 0,10	
		0,4	23,3±0,2		45,5±3,4		менее 0,10	
		1,7	23,4±0,2		45,6±3,4		менее 0,10	
Т.5	1 младшая группа, групповая	0,1	22,8±0,2	22-28	46,2±3,5	40-60	менее 0,10	0,1
		0,4	22,9±0,2		46,3±3,5		менее 0,10	
		1,7	23,0±0,2		46,4±3,5		менее 0,10	
Т.6		0,1	22,7±0,2		46,3±3,5		менее 0,10	
		0,4	22,8±0,2		46,4±3,5		менее 0,10	
		1,7	22,9±0,2		46,5±3,5		менее 0,10	
Т.7	Средняя группа, групповая	0,1	23,3±0,2	22-28	47,4±3,6	40-60	менее 0,10	0,1
		0,4	23,4±0,2		47,5±3,6		менее 0,10	
		1,7	23,5±0,2		47,7±3,6		менее 0,10	
Т.8		0,1	23,2±0,2		47,3±3,6		менее 0,10	
		0,4	23,3±0,2		47,5±3,6		менее 0,10	
		1,7	23,5±0,2		47,6±3,6		менее 0,10	

Протокол не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЛЦ
Результат измерений распространяется только на время проведения измерений
Информация об объекте предоставлена заказчиком

Ответственный за оформление протокола: инженер-лаборант _____Соломонян Д.К.

Заведующий санитарно-гигиенической лабораторией: _____ Видманова Е.А.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
АНАПСКИЙ ФИЛИАЛ ФБУЗ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ"
АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край
г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашпилевская 56/1/61/1
тел.: (861) 267-34-02, факс (861) 267-33-98
Адрес лаборатории, проведения испытаний 353440, Россия,
Краснодарский край, г.-к. Анапа, ул. Трудящихся, д. 1А
тел./факс: 8 (861-33) 3-10-96
E-mail: anapafgus@yandex.ru
353500, г. Темрюк, ул. Р. Люксембург, 21 А
E-mail: temcgsen@list.ru
тел. 8(86148) 6-02-49

Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПЯ76
от 20.07.2015г.

Утверждаю:
Руководитель ИЛЦ
Видманова Е. А.
МП

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР 2

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
смывов Т1778.10373-10382 от 19.05.2021

Заказчик:МБДОУ ДС №9
Юридический адрес заказчика:Краснодарский край, Темрюкский район, г.Темрюк, ул.Труда, 114
Наименование предприятия: МБДОУ ДС №9
Фактический адрес отбора проб: Краснодарский край, Темрюкский район, г.Темрюк, ул.Труда, 114
Место отбора пробы: групповые помещения
№ акта отбора пробы: №1778
Кем отобрана проба: заведующий Величко С.М.
Дата и время отбора проб: 19.05.2021 09.50
Дата и время доставки проб: 19.05.2021 11.00
НД на отбор проб:МУК 4.2.2661-10 Методы санитарно-паразитологических исследований
НД, регламентирующие объём и оценку лабораторных испытаний СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
Основание: Заявление №90 от 02.02.2021г.
Цель исследования:производственный контроль

Результаты испытаний

Код пробы	Объект испытаний	Наименование показателей	НД на методы испытаний	Величина допустимого уровня	Результат (погрешность / неопределённость)
Т.10373:3:СМП3.21	Игрушка "пирамидка" 2 младшая группа	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10374:3:СМП3.21	Кровать 2 младшая группа	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10375:3:СМП3.21	Игрушка "неваляшка" средняя группа	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10376:3:СМП3.21	Кровать 1 младшая группа	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10377:3:СМП3.21	Кровать 1 младшая группа	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10378:3:СМП3.21	Пласт.игрушки 1 младшая группа	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10379:3:СМП3.21	Игрушка "пирамидка" 1 младшая группа	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10380:3:СМП3.21	Игрушка подготовительная группа	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10381:3:СМП3.21	Кровать подготовительная группа	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10382:3:СМП3.21	Кровать средняя группа	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Врач-бактериолог				Цыбикова И.В.	

Дата начала испытания: 19.05.2021

Дата окончания испытания: 19.05.2021

ПРИМЕЧАНИЕ: Частичная перепечатка протокола без разрешения ИЛЦ не допускается. Воспроизведение протокола разрешается только в форме полного фотографического факсимиле.Протокол испытаний распространяется только на образцы, представленные на испытания.

Дополнительные сведения:
(условия транспортировки) Автотранспорт, сумка -холодильник

Комментарии: нет

Лицо, ответственное за оформление протокола Шайдулина Е.А.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
АНАПСКИЙ ФИЛИАЛ ФБУЗ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ"
АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край
г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашпилевская 56/1/61/1
тел.: (861) 267-34-02, факс (861) 267-33-98
Адрес лаборатории, проведения испытаний 353440, Россия,
Краснодарский край, г.-к. Анапа, ул. Трудящихся, д. 1А
тел./факс: 8 (861-33) 3-10-96
E-mail: anapafgus@yandex.ru
353500, г. Темрюк, ул. Р. Люксембург, 21 А
E-mail: temcgsen@list.ru
тел. 8(86148) 6-02-49

Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПЯ76
от 20.07.2015г.

Утверждаю:
Руководитель ИЛЦ _____ Видманова Е. А.
МП

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
почвы
№ Т1779.10384 от 24.05.2021

Заказчик:МБДОУ ДС №9
Юридический адрес заказчика:Краснодарский край, Темрюкский район, г.Темрюк, ул.Труда, 114
Фактический адрес отбора проб: Краснодарский край, Темрюкский район, г.Темрюк, ул.Труда, 114 МБДОУ ДС №9
Характеристика объекта: песок из песочницы, глубина 5-20см
Количество: 2кг,200г
№ акта отбора проб: №1779
Кем отобрана проба: заведующий Величко С.М.

Дата и время отбора проб: 19.05.2021 10ч00мин
Дата и время доставки проб: 19.05.2021 11ч00мин
НД на отбор проб:ГОСТ 17.4.4.02-2017 Охрана природы. Почвы. Методы отбора и подготовки проб для химического, бактериологического, гельминтологического анализа
НД, регламентирующие объём и оценку лабораторных испытаний 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 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
Основание: Заявление №90 от 02.02.2021г.
Цель исследования:производственный контроль

Результаты испытаний

Код пробы: Т.10384:2-3:ПЧ.21
Протокол № Т1779.10384

Наименование показателей	НД на методы испытаний	Единицы измерения	Величина допустимого уровня	Результат (погрешность / неопределённость)
1	2	3	4	5
Бактериологические испытания				
Индекс энтерококков	ФЦ/4022	кл/г	менее 10	0
Патогенные бактерии. в т.ч. сальмонеллы	ФЦ/4022	кл/г	0	не обнаружены
Индекс БГКП	ФЦ/4022	кл/г	менее 10	0
Врач-бактериолог			Цыбикова И.В.	
Паразитологические испытания				
Цисты патогенных кишечных простейших	МУК 4.2.2661-10	экз/100г	отсутствие	не обнаружены
Жизнеспособные яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	экз/кг	отсутствие	не обнаружены
Жизнеспособные личинки гельминтов	МУК 4.2.2661-10	экз/кг	отсутствие	не обнаружены
			Цыбикова И.В.	

Дата начала испытания: 19.05.2021
Дата окончания испытания: 24.05.2021

ПРИМЕЧАНИЕ: Частичная перепечатка протокола без разрешения ИЛЦ не допускается. Воспроизведение протокола разрешается только в форме полного фотографического факсимиле.Протокол испытаний распространяется только на образцы, представленные на испытания.

Дополнительные сведения:
(условия транспортировки пробы, состояние упаковки и т.п.) Автотранспорт, сумка -холодильник
Комментарии: нет

Лицо, ответственное за оформление протокола Шайдулина Е.А.

Приложение №7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
				дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

Приложения к Разделу № 4:

Приложение №8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

Приложение № 9
приказу министерства
здравоохранения и соцразвития РФ
от «_12» _апреля___2011г. № __302н___

Министерство здравоохранения и социального
развития Российской Федерации
_____МБУЗ ЦРБ МО Темрюкский район_____
(наименование медицинской организации)
____г.Темрюк
_____ул. Таманская 69 А____
(адрес)

Код ОГРН | 1 | 0 | 2 | 2 | 3 | 0 | 4 | 7 | 5 | 0 | 3 | 2 | 4 |

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ АКТ №2

от «_31_» __03____20_21г.

По результатам проведенного периодического медицинского осмотра (обследования)

МБДОУ ДС №9

(наименование организации (предприятия), цеха)

за 20_21___ г.

проведенного ГБУЗ « Темрюкская ЦРБ» МЗ КК

(наименование лечебного учреждения)

Лицензия № ЛО-23-01-014452 от 23.03.2020 г. срок действия _ **бессрочно**

Комиссия в составе:

Врач, имеющий сертификат по профпатологии (председатель врачебной комиссии)

профпатолог Артамонова И.В.

Представитель территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека_____

(Ф.И.О., должность)

Представитель работодателя заведующий [illegible]

(Ф.И.О., должность)

1.0. Общая численность работников	23
1.1. в том числе женщин	22
1.2. работников в возрасте до 18 лет	
1.3. работников, которым установлена стойкая степень утраты трудоспособности	1

2. Численность работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда	23

3. Численность работников, занятых на работах, при выполнении которых обязательно проведение периодических медицинских осмотров (обследований), в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний (декретированные)	23
3.1. в том числе женщин	22
3.2. работников в возрасте до 18 лет	0
3.3. работников, которым установлена стойкая степень утраты трудоспособности	0

4. Численность работников, подлежащих периодическому медицинскому осмотру	23
4.1. в том числе женщин	22
4.2. работников в возрасте до 18 лет	0
4.3. работников, которым установлена стойкая степень утраты трудоспособности	0

5. Численность работников, прошедших периодический медицинский осмотр	**23**
5.1. в том числе женщин	**22**
5.2. работников в возрасте до 18 лет	**00**
5.3. работников, которым установлена стойкая степень утраты трудоспособности	**0**

6. Процент охвата работников периодическим медицинским осмотром	**100**
7.Список лиц, утверждённый работодателем, прошедших периодический медицинский осмотр с указанием пола, даты рождения, структурного подразделения (при наличии), заключения медицинской комиссии о профпригодности.	**прилагается**

8. Численность работников, не завершивших периодический медицинский осмотр	**0**
8.1. в том числе женщин	**0**
8.2. работников в возрасте до 18 лет	**0**
8.3. работников, которым установлена стойкая степень утраты трудоспособности	**0**

9. Список работников, не завершивших периодический медицинский осмотр (Ф.И.О., год рождения, причина) **0**

10. Численность работников, не прошедших периодический медицинский осмотр	0

Список

список работников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 9 муниципального образования Темрюкский район , прошедших периодический медицинский осмотр в 2021году в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России №302н от 12.04.2011 г.

Общее кол-во работников 23, из них женщин -22 , работников в возрасте до 18 лет- нет, инвалидов-1, общее кол-во работников подлежащих медосмотрам -23

№ п/п	Ф.И.О. работника	Дата рождения	Наименование контингентов (профессии, должности)	Работы и (или) вредные производственные факторы (по приказу №302)	№ по приказу по приказу №302 (приложение 1, 2)	Периодичность осмотра в ЛПУ	Осмотр в центре профпатологии и др. в соотв.с п.37 прил.3. приказа №302	ПРОФПРИГОДНОСТЬ
1	Балацкая Наталья Михайловна	17.11.1968	Младшие воспитатели	Хлорсодержащие вещества Синтетические моющие средства, Физические нагрузки, Подъем и перемещение грузов в ручную	20 (приложС№2) 1.3.(прил. №1) 1.3.3.(прилю№1 4.1. (прил№1) 4.1.1.(прил№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
2	Бондарь Эльвира Владимировна	01.12.1974	Младшие воспитатели	Хлорсодержащие вещества Синтетические моющие средства, Физические нагрузки, Подъем и перемещение грузов в ручную	20 (приложС№2) 1.3.(прил. №1) 1.3.3.(прилю№1 4.1. (прил№1) 4.1.1.(прил№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
3	Буянова Галина Анатольевна	20.02.1957	Младшие воспитатели	Хлорсодержащие вещества Синтетические моющие средства, Физические нагрузки, Подъем и перемещение грузов в ручную	20 (приложС№2) 1.3.(прил. №1) 1.3.3.(прилю№1 4.1. (прил№1) 4.1.1.(прил№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
4	Быковец Алла Кузьминична	25.09.1955	сторож	Повышенная температура воздуха, Пониженная температура воздуха.	20 (приложС№2) 3.9(прил№1) 3.8(прило№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
5	Величко Светлана Михайловна	05.04.1967	Заведующий	Производственный шум	20 (приложС№2)3.5	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден

6	Евстигнеева Надежда Александровна	05.10.1958	музыкальный руководитель	Производственный шум	20 (прилож№2) 3.5	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
7	Иванова Ирина Азадовна	25.10.1976	повар	Физические нагрузки, Подъем и перемещение грузов в ручную, Вынужденные наклоны корпуса, Повышенная температура воздуха, Тепловое излучение	15 (прилож№2) 4.1. (прил№1) 4.1.1.(прил№1) 4.1.2.(прил№1) 3.9.(прил№1) 3.10.(прил№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
8	Иванова Анастасия Викторовна	21.09.1983	воспитатель	Производственный шум	20 (прилож №2) 3.5	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
9	Кватковская Галина Григорьевна	06.11.1983	Заведующийхозяйством	Физические нагрузки, Подъем и перемещение грузов в ручную, Вынужденные наклоны корпуса	15 (прилож№2) 4.1. (прил№1) 4.1.1.(прил№)1 4.1.2.(прил№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
10	Кобзарь Надежда Владимировна	21.06.1962	повар	Физические нагрузки, Подъем и перемещение грузов в ручную, Вынужденные наклоны корпуса, Повышенная температура воздуха, Тепловое излучение	15 (прилож№2) 4.1. (прил№1) 4.1.1.(прил№1) 4.1.2.(прил№1) 3.9.(прил№1) 3.10.(прил№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
11	Козленко Татьяна Александровна	06.06.1954	дворник	Физические нагрузки, Подъем и перемещение грузов в ручную, Вынужденные наклоны корпуса,	20(прилож№2) 4.1. (прил№1) 4.1.1.(прил№1) 4.1.2.(прил№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
12	Крук Ольга Николаевна	07.10.1967	воспитатель	Производственный шум	20(прилож№2) 3.5	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
13	Куликова Татьяна Андреевна	30.01.1957	сторож	Повышенная температура воздуха, Пониженная температура воздуха.	20(прилож№2) 3.9(прил№1) 3.8(прило№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
14	Куличенко Елена Александровна	06.05.1968	Машинист по стирке и ремонту спецодежды ,	Физические нагрузки, Подъем и перемещение грузов в ручную, Синтетические моющие	20(прилож№2) 4.1. (прил№1) 4.1.1.(прил№1) 1.3.3. (прил№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден

			белья	средства				
15	Магафурова Валентина Васильевна	01.11.1970	воспитатель	Производственный шум	20(прилож№2) 3.5	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
16	Марджанишвили Ольга Владимировна	09.04.1960	Младшие воспитатели	Младшие воспитатели	20 (прилож2) 1.3.(прил.№1) 1.3.3.(прил№1 4.1. (прил№1) 4.1.1.(прил№1	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
17	Моргунов Владимир Петрович	03.11.1953	сторож	Повышенная температура воздуха, Пониженная температура воздуха.	20 (прилож№2) 3.9 (прил№1) 3.8 (прило№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
18	Павелко Марина Александровна	22.12.1983	воспитатель	Производственный шум	20 (прилож№2) 3.5	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
19	Плохая Лидия Васильевна	10.12.1947	инструктор по физической культуре	Производственный шум	20 (прилож№2) 3.5	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
20	Полотовская Ирина Юрьевна	17.01.1969	сторож	Повышенная температура воздуха, Пониженная температура воздуха.	20 (прилож№2) 3.9(прил№1) 3.8(прило№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
21	Сапова Нелля Фуатовна	19.01.1958	воспитатель	Производственный шум	2 0(прилож№2) 3.5	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
22	Степанцева Ирина Николаевна	01.03.1976	воспитатель	Производственный шум	20(прилож№2) 3.5	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
23	Тюхта Лидия Иосифовна	26.03.1950	младший воспитатель	Учебно – вспомогательный персонал	20 (прилож№2) 1.3.(прил. №1) 1.3.3.(прилю№1 4.1. (прил№1) 4.1.1.(прил№1)	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден
24	Христюченко Светлана Васильевна	23.06.1970	воспитатель	Производственный шум	20(прилож№2) 3.5	1 раз в год	1 раз в 5 лет	профпригоден

11.Список работников, не прошедших периодический медицинский осмотр (Ф.И.О., год рождения, причина)

12. Результаты периодического медицинского осмотра

12.1. Численность работников, не имеющих медицинские противопоказания к работе	**23**

12.2.Численность работников, имеющих временные медицинские противопоказания к работе 0
12.3. Численность работников, имеющих постоянные медицинские противопоказания к работе 0
12.4. Численность работников, нуждающихся в проведении дополнительного обследования (заключение не дано) 0
12.5. Численность работников, нуждающихся в обследовании в центре профпатологии 0_
12.6. Численность работников, нуждающихся в амбулаторном обследовании и лечении _2
12.7. Численность работников, нуждающихся в стационарном обследовании и лечении__0
12.8. Численность работников, нуждающихся в санаторно-курортном лечении _____0___
12.9. Численность работников, нуждающихся в диспансерном наблюдении ____0_____
13. Список лиц с установленным предварительным диагнозом профессионального заболевания с указанием пола, даты рождения; структурного подразделения (приналичии), профессии (должности), вредных и (или) опасных производственных факторов и работ _____0_____
14. Перечень впервые установленных хронических соматических заболеваний с указанием класса заболеваний по Международной классификации болезней – 10 (далее - МКБ-10) _

№	Класс заболевания по МКБ 10	Количество работников (всего)
	I11.9	1
	G90.3	2
	R 73.9	4
	E78.0	1
	N60.2	0
	M42.1	0

15. Перечень впервые установленных профессиональных заболеваний с указанием класса заболеваний по МКБ-10 0
16. Результаты выполнения рекомендаций предыдущего заключительного акта

16. Результаты выполнения рекомендаций предыдущего заключительного акта

АКТ №4 от «_20_» __05____20_19г.

№	Мероприятия	Подлежало (чел.)	Выполнено	
			абс.	в %
1.	Обследование в центре профпатологии	0	0	0
2.	Дообследование	0	0	0
3.	Лечение и обследование амбулаторное	1	1	0
4.	Лечение и обследование стационарное	0	0	100
5.	Санаторно-курортное лечение	0	0	0
6.	Диетпитание	0	0	0
7.	Взято на диспансерное наблюдение	1	1	100
8.	Направлено на медико-социальную экспертизу	0	0	0

17. Рекомендации работодателю по реализации комплекса оздоровительных мероприятий, включая профилактические и другие мероприятия:17.1. Не допускать к работе в контакте с вредными производственными факторами не прошедших медосмотр.

17.2. Организовать производственный контроль в соответствии с СП 1.1.1058-01 и СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»,ст. 11,34 Федерального закона от 30 марта 1999.N52 – ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».17.3. Организовать выдачу молока или лечебно-профилактического питания согласно Постановления Правительства РФ № 842 от 29.11.2002г., Постановлений Министерства Труда РФ № 14 и № 13 от 31.03.2003г.

17.4.Организовать проведение медосмотров в краевом Центре радиационной и профессиональной патологии г. Краснодара не реже 1 раза в 5 лет согласно приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (далее приказ - 302н).

18. Руководителю медицинского учреждения:

18.1. Передать в лечебные учреждения по месту медицинского обслуживания работников списки, нуждающихся в диспансерном наблюдении, лечении, обследовании, направлении в краевой Центр радиационной и профессиональной патологии г. Краснодара.

18.2. Взять на динамическое наблюдение (по месту проживания), провести обследование и лечение лицам с соматическими заболеваниями.

18.3. Медосмотры проводить:

- в соответствии с приказом №302н в части состава врачей-специалистов и объема лабораторных исследований, выявления медицинских противопоказаний к работе с вредными факторами, допуска к работам в которых обязательны медосмотры
- и в соответствии с приказом Министерства здравоохранении и социального развития Российской Федерации от 27.04.2012 №417н «Об утверждении перечня профессиональных заболеваний».

Главный врач
ГБУЗ « Темрюкская
ЦРБ» МЗ КК
Шаталин А.В.

Руководитель (заместитель)
ТОУправления Роспотреб-
надзора по Краснодарскому
Краю в Темркском районе

Руководитель организации
(предприятия)
МБДОУ ДС № 9

Председатель врачебной
комиссии (врач профпатолог
Артамонова И.В.

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

Перечень услуг при организации питания детей:
- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей...

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – *приложение № 9 к ППК*

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Приложения к Разделу № 5:

Приложение № 9 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Квас.
18. Соки концентрированные диффузионные.
19. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
22. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
23. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
25. Острые соусы, кетчупы, майонез.
26. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
27. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
28. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
29. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
30. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
31. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
32. Жевательная резинка.
33. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
34. Карамель, в том числе леденцовая.

35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошки и холодные супы.
37. Яичница-глазунья.
38. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
39. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
40. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
41. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
42. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
43. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
44. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 10 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»

6. 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

В данном разделе программы реализуются ***принципы:***

определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;

принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,

принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы 1-23:

а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);

б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;

в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;

д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные;	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр

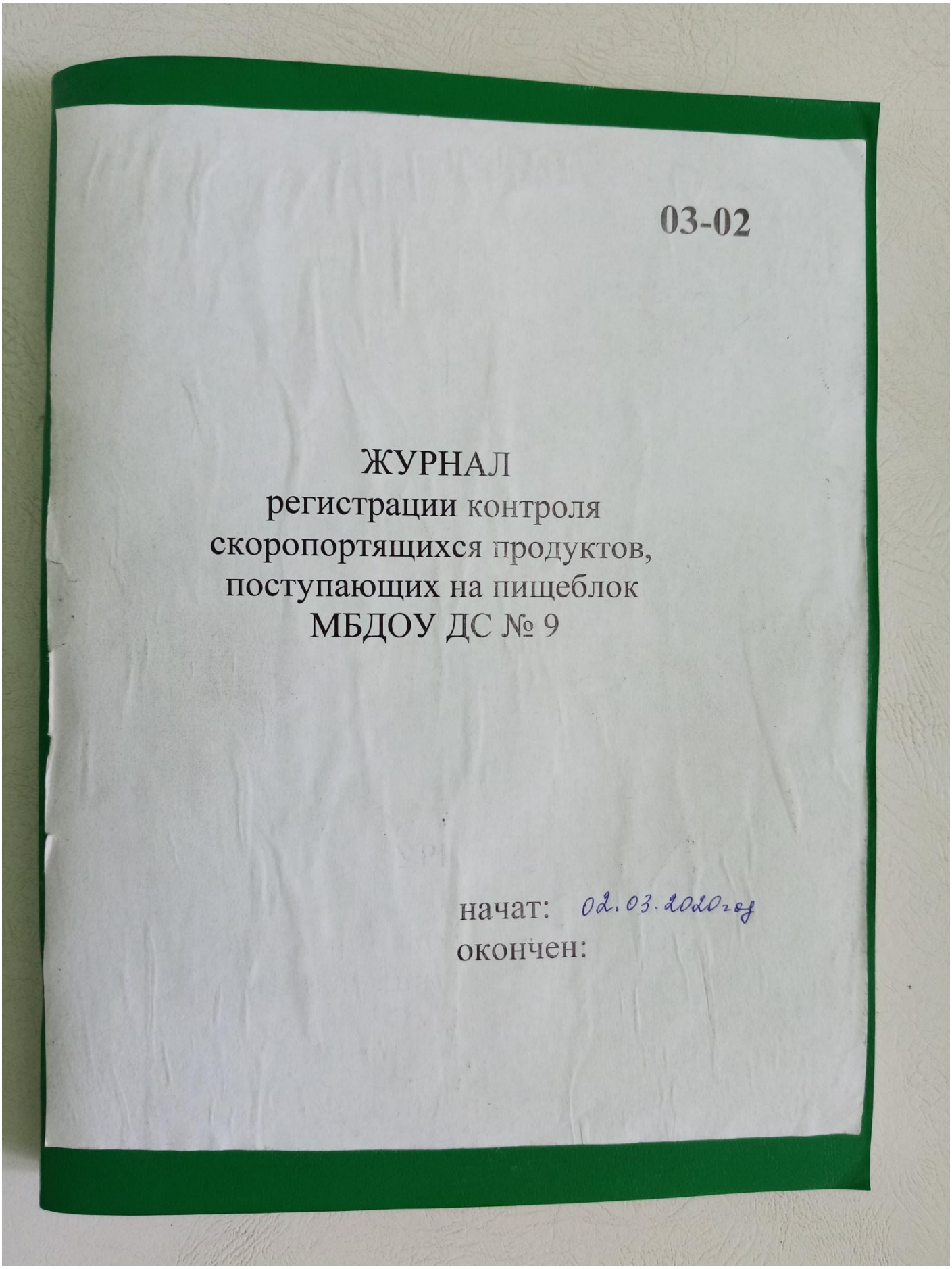
ветеринарные сопроводительные документы).	Росаккредитациихttps://fsa.gov.ru/, ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» https://mercury.vetrf.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.	Инструкцияпо органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов.

Приложения к разделу № 6.1.:

Приложение № 11 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» - ***разделы 1 -23 Блок-схемы 1-23***

Приложение № 12 «Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов»

Приложение № 13«Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»



Дата поступления	№ накладной	Наименование продуктов	Кол-во поступ.	Результаты органолептической оценки	Дата и час изготовления блюда	Подпись бракеража	Дата и час реализации блюда	Примечание
10.08.21г	92072	хлеб ковриж 0,5	4,0	хороши				
		хлеб Дарницкий 0,6	1,8	хороши				
11.08.21г	92524	хлеб ковриж 0,5	4,0	хороши				
		хлеб Дарн. 0,6	1,8	хороши				
11.08.21г	14431	молоко	15	хороши				
		ряженка	11,250	хороши				
		сметана	0,5	хороши				
		масло слив.	0,0	хороши				
12.08.21г	14511	молоко	8	хороши				
		сметана	0,5	хороши				
12.08.21г	2768	вода питьевая	8	хороши				
12.08.21г	92983	хлеб ковриж 0,5	3,0	хороши				
		хлеб Дарн. 0,6	3,6	хороши				
13.08.21г	11570	молоко	12	хороши				
		кефир	10	хороши				
		сметана	0,500	хороши				
13.08.21г	00000120568893	растит. масло	0,200	хороши				
		гречка	4,0	хороши				
		крупа пшенич.	4,0	хороши				
		говядина	6	хороши				
13.08.21г	00000120568892	соль	48	хороши				
13.08.21г	00000120568894	яблоки	15	хороши				
13,08.21г	00000120568895	картофель	20	хороши				
		капуста	15	хороши				
		морковь	5	хороши				
		свекла	5	хороши				
16.08.21г	00000120568889	птица	16	хороши				
16.08.21г	00000120568891	яйцо	180	хороши				
16.08.21г	94679	хлеб ковриж 0,5	2,5	хороши				
		хлеб Дарн. 0,6	1,8	хороши				
16.08.21г	00000120568890	сметана	24	хороши				
16.08.21г	14689	печень	5,5	хороши				
16.08.21г	14672	говядина	15	хороши				

Ф.И.О. ответств. за проведение бракеража	Конечный результат	Подпись ответств.	Дата и час реализации блюда	Примечание
ООО "Кристалл"	10.08.21г			
	10.08.21г		10.08 12:00	
			10.08 12:00	
ООО "Кристалл"	11.08.21г			
	11.08.21г		11.08 12:00	
			11.08 12:00	
ИП Кристалова	12.08.21г			
	12.08.21г		12.08 7:00	
	12.08.21г		12.08 14:00	
	12.08.21г		12.08 12:00	
	21.08.21г		21.08 8:00	
ИП Кристалова	13.08.21г		13.08 7:00	
	13.08.21г		13.08 12:00	
ИП Литвиненко				
ООО "Кристалл"	13.08.21г		13.08 12:00	
	13.08.21г		13.08 12:00	
ИП Кристалова	16.08.21г		16.08 7:00	
	16.08.21г		16.08 14:00	
	16.08.21г		16.08 12:00	
ИП Козлов				
ИП Козлов				
ИП Козлов				
ИП Тарасова				
ИП Тарасова				
ООО "Кристалл"	17.08.21г		17.08 12:00	
	17.08.21г		17.08 14:00	
ИП Козлов				
ИП Кристалова				
ИП Кристалова				

64

Дата поступления	№ накладной	Наименование пищевых [illegible]	Кол-во поступив. [illegible]	Результат оценки [illegible]	Документ утвержд. безопасность и [illegible]	Конечный рез-тат	Подпись ответств.	Дата и час реализации [illegible]	Примечание
17.08.21г.	14844	молоко	10	хорош	ИП Кришстопа	17.08.21г.	[illegible]	17.08 7⁰⁰	
		сметана	0,5	хорош		17.08.21г.	[illegible]	17.08 12⁰⁰	
		сыр „Костромской"	0,616	хорош		17.08.21г.	[illegible]	17.08 8⁰⁰	
18.08.21г.	14898	молоко	21	хорош	ИП Кришстопа	19.08.21г.	[illegible]	19.08 7⁰⁰	
		кефир	10	хорош		19.08.21г.	[illegible]	19.08 11⁰⁰	
		сметана	0,5	хорош		19.08.21г.	[illegible]	19.08 12⁰⁰	
		сыр „Костромской"	0,738	хорош		19.08.21г.	[illegible]	19.08 8⁰⁰	
18.08.21г.	95542	хлеб новый 0,5	3,0	хорош	ООО Х/з Крымский	18.08.21г.	[illegible]	18.08 12⁰⁰	
		хлеб Дарницкий 0,6	1,8	хорош		18.08.21г.	[illegible]	18.08 12⁰⁰	
19.08.21г.	15041	молоко	15	хорош	ИП Кришстопа	20.08.21г.	[illegible]	20.08 7⁰⁰	
		сметана	1,0	хорош		20.08.21г.	[illegible]	20.08 12⁰⁰	
		творог	3,0	хорош		20.08.21г.	[illegible]	20.08 14⁰⁰	
19.08.21г.	95977	хлеб новый 0,5	2,5	хорош	ООО Х/з Крымский	19.08.21г.	[illegible]	19.08 12⁰⁰	
		хлеб Дарн. 0,6	1,8	хорош		19.08.21г.	[illegible]	19.08 12⁰⁰	

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:

а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;

б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;

в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты в производственных помещениях
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках– приложение № 14

Приложения к разделу № 6.2.:

Приложение «Блок-схема 24производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в ОЦ (овощной цех) пищеблока»

Приложение «Блок-схема 25-26производства мясных полуфабрикатов в МРЦ пищеблока»

Приложение «Блок-схема 27 производства холодных блюд в ХЦ»

Приложение «Блок-схема 28 производства кулинарных изделий из теста в КЦ»

Приложение «Блок-схема 29 обработки яйца на пищеблоке (ОЯ)»

Приложение «Блок-схема 30 производства кулинарных изделий в ГЦ пищеблока»

Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;

б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;

в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом –измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателя	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

Приложения к разделу № 6.3.:

Приложение № 15«Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»

Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»

6.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;

б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;

в) санитарное содержание транспортного средства;

г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;

д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.

е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);

ж) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;

з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;

и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);

к) контроль условий реализации готовой пищи;
л) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта– *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/и (или) приложения на смартфоне ЛМКонтроль
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	*Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья

Приложения к разделу № 6.4.:

Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;

б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;

в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;

г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;

д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
технологического оборудования по ходу технологического процесса	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – **таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»**.

6.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой

промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – *Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»* *Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 23-25*
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды – *Приложение №№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»*
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	*Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств*
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в *«Журнале учета работы бактерицидной установки»*

Приложения к разделу № 6.6.:
Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;
Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»
Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»
Приложение № 23«Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»
Приложение № 24«Журнал учета дезинфицирующих средств»
Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

6.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
б) за микроклиматом производственных помещений;
в) за производственным шумом и вибрацией.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.	Учредителем… на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды

Приложения к разделу № 6.7.:
Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:
а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;

б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;

в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;

г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Вид контроля	**Реализация (особенности, варианты)**
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/и (или) приложение на смартфоне ЛМ Контроль
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение № 8к программе производственного контроля.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в **гигиеническом журнале** – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	***Дополнительные мероприятия:*** тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. *Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021*

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном *и/или электронном* носителях.

Приложения к разделу № 6.8.:

Приложение №27 «Гигиенический журнал».

Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественномпитании», Роспотребнадзор, 2021

Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»

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

*В данном разделе реализуются **принципы**:*

обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Перечень обязательныхжурналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы производственного контролядополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
7. Журнал учета отбора суточных проб.

Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте …и в группах …. в мессенджерах – *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*:

– документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о

соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);

- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

Приложения к разделу № 7:

Приложение № 27 «Гигиенический журнал»

Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»

Приложение № 35«Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 36«Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»

Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»

Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»

8. 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.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часовс выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

Приложения к разделу № 8:

Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;

Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»

Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»

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

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

Приложения к разделу № 9:

Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;

Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;

Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;

Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам».