

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МБДОУ «Ибрагимовский детский сад «Алёнка» Кувандыкского городского округа Оренбургской области»



/П.В.Елизарова/

2021г

**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 МБДОУ «Ибрагимовский детский сад «Алёнка»
Кувандыкского городского округа Оренбургской области»**

1. Наименование учреждения: МБДОУ «Ибрагимовский детский сад «Алёнка»
Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

Юридический адрес: Оренбургская область, Кувандыкский район, с.Ибрагимово, ул.
Советская, дом 4

Фактический адрес: Оренбургская область, Кувандыкский район, с.Ибрагимово, ул.
Советская, дом 4

Количество детей – 56 человек

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.4.1.3049-13, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07).

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

2. Перечень официально изданной нормативной документации

№п п	Наименование документа	Регистрационный номер
	<i>Федеральные законы</i>	
1	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г.
2	Об иммунопрофилактике инфекционных болезней	Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998г.
	<i>Нормативные акты санитарные законодательства</i>	
1	Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СП 1.111058-01 СанПиН 2.4.1.1249-05 с 20.06.2003г.
2	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОУ	СанПиН 2.4.1.3049-13
3	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1324-03
4	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1078-01
5	Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций	СП 3.1.2.3117-13
6	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1./3.2.1379-03
7	Профилактика острых кишечных инфекций	СП 3.1.1.3108-13
8	Дезинсекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против санантропных членистоногих	СанПиН 3.5.2.1376-03
9	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 3.3.6.1079-01
10	Организация общественного питания	СП 2.3.6.-1079-01
11	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	
12	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий	СП 3.5.3.3223-14
13	«Профилактика инфекционных заболеваний, кишечные инфекции»	СП 3.1.1.1117-02
14	Санитарно эпидемиологические требования для образовательных организаций в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», согласно постановлению Главного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16	СП 3.1/2.4.3598-20
15	Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19) от 22 мая 2020г	СП 3.1.3597-20
16	Профилактика внебольничных пневмоний от 2019 года (частота пересмотра каждые 3 года)	СП3.1.2.3116-13
	Методические указания, рекомендации, стандарты (справочное приложение)	
1	Профилактика инородных болезней. Профилактика норовирусной инфекции.	МУ 3.1.1.2969-11 от 05.11.2011
2	Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции среди работников от 07 апреля 2020 года	Письмо от 14.02 2020 гN 02/2230-2020

3	«Медико-профилактические мероприятия организации деятельности общеобразовательных организаций в период распространения новой коронавирусной инфекции» от 14 августа 2020г.	МР от 14.08.20
4	Эпидемиология и профилактика COVID-19	МР 3.1.0170-20
	Приказы, постановления	
1	Приказ МЗ РФ «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии»	№90 от 14.03.1996
2	« Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	Приказ МЗ и соц.развития РФ от 31 января 2011 года №51н
3	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.01.2020 года № 2 «О мероприятиях по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019 пCoV».	от 24.01.2020 года № 2
4	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.01.2020 № 3 «О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019 пCoV».	от 31.01.2020 № 3
5	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 5 от 02.03.2020 года «О дополнительных мерах по снижению рисков завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019 пCoV».	№ 5 от 02.03.2020 года
6	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.03.2020 г. № 6 «О дополнительных мерах по снижению рисков распространения COVID-2019».	от 13.03.2020 г. № 6
7	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 7 от 18.03.2020 г. «Об обеспечении режима изоляции в целях предотвращения распространения COVID-19»	№ 7 от 18.03.2020 г
8	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.03.2020 № 9 «О дополнительных мерах по недопущению распространения COVID-2019».	от 30.03.2020 № 9
9	Временные методические рекомендации Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции	

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

№пп	Ф.И.О.	Должность	Выполняемые функции
1	Елизарова Полина Викторовна	Заведующая МБДОУ	Организация медицинских осмотров, профессиональной подготовки и аттестации должных лиц и работников. Контроль за наличием, личных медицинских книжек. Разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
2	Елизарова Полина Викторовна	Заведующая МБДОУ	Визуальный контроль над выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдение

			санитарных правил.
3	Тарасевич Ольга Александровна	Завхоз	Контроль за наличием сертификата санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, и технологии производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в соответствии с действующим законодательством.

4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем и кратность

Вид исследований	Кратность	Количество	Всего
Физические факторы			
1) микроклимат на пищеблоке	1 раз в год	2	2
2) освещенность на пищеблоке	1 раз в год	2	2
Микробиологические показатели			
1) вода питьевая в разводящей сети (пищеблок)	1 раз в год	1	1
2) смывы на БГКП (пищеблок)	1 раз в год	10	10
3) продукты по микробиологическим показателям	1 раз в год	2	2
Сан.-гиг. исследования			
1) вода питьевая в разводящей сети (пищеблок)	1 раз в год	1	1
2) блюда (2-3) на калорийность и полноту вложения	1 раз в год	3	3
3) содержание витамина С	1 раз в год	1	1
Паразитологические исследования			
Исследование смывов (пыли) с объектов внешней среды	1 раз в год	10	10
исследование проб почвы на я/г	1 раз в год	1	1

Все результаты нестандартных исследований факторов, подлежащих производственному контролю, доводятся до сведения ЮТО «Роспотребнадзор» (462241, Оренбургская обл., г.Кувандык, ул. К.Маркса, 20А тел.36-5-89)

5. Производственный контроль

Производственный контроль осуществляется лабораторией Кувандыкского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в Гайском, Кувандыкском городских округах, г. Медногорске, в Саракташском, Беляевском районах»

Адрес: 462241, Оренбургская обл., г.Кувандык, ул. К.Маркса, 20А

6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

№	Наименование должностей	Кол-во человек	Кратность медицинских осмотров	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа	Ответственный исполнитель
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед.книжка	Заведующая
2	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед.книжка	Заведующая
3	Воспитатели	7	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед.книжка	Заведующая
4	Пом. воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в год	Мед.книжка	Заведующая
5	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год	Мед.книжка	Заведующая
6	Кухонный работник	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед.книжка	Заведующая
7	Рабочий по стирке спецодежды (белья)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед.книжка	Заведующая
8	Муз.руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед.книжка	Заведующая
9	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед.книжка	Заведующая
10	Рабочий по обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	—	Мед.книжка	Заведующая
11	Сторож	2	1 раз в год	—	Мед.книжка	Заведующая
12	Дворник	1	1 раз в год	—	Мед.книжка	Заведующая

7. Своевременное информирование ТУ,ТО «Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию.

Авария на водопроводе, отключение воды	постоянно	завхоз, заведующая
Авария на канализационной сети	постоянно	завхоз, заведующая
Отключение электричества	постоянно	завхоз, заведующая
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	постоянно	завхоз, заведующая
Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	постоянно	завхоз, заведующая

8. Контроль за охраной окружающей среды

Заключение договора на вывоз ТКО	1 раз в год	завхоз
Контроль за сбором, временным хранением, вывозом ТБО специальным транспортом	постоянно	завхоз
Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминисцентных ламп специализированным транспортом	постоянно	завхоз

9. Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля, информирование ТУ, ТО «Роспотребнадзора» о результатах.

№№ п/п	Наименование производственного контроля	Форма учета и отчетности
1.	Организация лабораторного контроля	Результаты лабораторных исследований: - водопроводной воды; - кипяченой воды; - готовых блюд, смывов посуды, исследование песка в песочницах
2.	Организация периодического медицинского контроля	Допуск к работе
3.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	Отметка о сдаче экзамена
4.	Организация питания	Технологические карты, журналы: «здоровье», кипячение воды, «Бракераж сырой продукции», ассортиментный перечень, перспективное меню, меню-раскладка, суточная проба

5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Согласование плана работы на год, соблюдение СанПинов, инструкции по охране и здоровья детей
6.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей	Аналитический результат медицинских осмотров, оценка физического развития детей
7.	Своевременное информирование ТУ, ТО «Роспотребнадзора», органов Местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства. Нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию	Журнал аварийных ситуаций в ДОУ
8.	Контроль за окружающей средой	Договора, акты
9.	Дезинфекция, дезинсекция. дератизация помещений	Договор о проведении работы

10. Мероприятия по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия

Договоры на:

- проведение дератизации и дезинфекционных работ: прилагается
- вывоз мусора: прилагается.

11. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. 	дворник, завхоз
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	дворник, рабочий по обслуживанию зданий, завхоз

3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов - по графику. 	дворник, завхоз
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещения детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	рабочий по обслуживанию зданий, завхоз
2	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы 	рабочий по обслуживанию зданий, завхоз
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	завхоз
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	рабочий по обслуживанию зданий, завхоз
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	рабочий по обслуживанию зданий, завхоз
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	воспитатели, завхоз
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	рабочий по обслуживанию зданий, завхоз

8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	пом.воспитателя завхоз
9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	рабочий по обслуживанию зданий, завхоз

Состояние оборудования помещений для работы с детьми

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН 	воспитатели, заведующий
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	Старший воспитатель
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	воспитатели, пом. воспитателя
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	уборщик служебных помещений завхоз

5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю); 	завхоз пом.воспитателя
6	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	старший воспитатель физ.рук.

Состояние помещений и оборудования пищеблока

7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год) 	заведующий завхоз
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	заведующий завхоз
9	Состояние технологического и холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	заведующий завхоз
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	завхоз
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	завхоз

Состояние помещений и оборудования прачечной

1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	завхоз
---	--------------------------------	---	--------

2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. 	завхоз
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при 	завхоз

Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий

1	Посещаемость в группах	<p>Количество детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> — в группе раннего развития — в старшей разновозрастной группе ---- в подготовительной группе 	завхоз
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и 	старший воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Ст.воспитатель Инструктор по физ.культуре
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Инструктор по физ.культуре
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты 	заведующий, делопроизводитель

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения

1	Укомплектованность кадрами медработников	<ul style="list-style-type: none"> Тарификация кадров (на начало учебного года) 	ФАП Ибрагимовского сельсовета
---	--	--	----------------------------------

2	Наличие графиков работы медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года 	ФАП Ибрагимовского сельсовета
3	Согласование графиков медицинских	<ul style="list-style-type: none"> Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год) 	ФАП Ибрагимовского сельсовета
4	Контроль за прохождением обязательных	<ul style="list-style-type: none"> Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	заведующий
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, 	заведующий
6	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> Согласно плана санитарно-просветительской работы 	ФАП Ибрагимовского сельсовета

Санитарные требования к организации питания воспитанников

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> Один раз в полугодие перед началом сезона 	завхоз
2	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли 	завхоз
3	Витаминация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); 	завхоз
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала 	завхоз
5	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> * Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала 	завхоз
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно 	завхоз
7	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения 	повар

8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> • На каждую партию товара 	завхоз
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока 	завхоз

Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	завхоз
2	Исследование на яйца гельминтов	<ul style="list-style-type: none"> • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	Медсестра ФАПа
3	Исследование на наличие кишечной палочки	<ul style="list-style-type: none"> • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	Медсестра ФАПа
4	Исследования на стафилококк	<ul style="list-style-type: none"> • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	Медсестра ФАПа
5	Исследования на патогенную флору	<ul style="list-style-type: none"> • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	Медсестра ФАПа

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	завхоз
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете 	заведующий

5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	заведующий
---	------------------------------------	--	------------

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

№	Наименование мероприятия	периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно

СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И АНАЛИЗ РИСКА КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК.

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.
I. Формирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.	Использование при составлении меню СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников в дошкольных образовательных учреждениях, 10-ти дневное меню».	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ.	График приёма пищи по группам, утверждённого администрацией ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда (приложение № 10 действующих правил). Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённым договорам.	Пересмотр действующего меню, его корректировка, Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления.	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в дошкольных учреждениях.	Контроль за соблюдением на стадии получения - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2, - ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки», - ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки»,	Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.	Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов.
Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки).	При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений.	Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования.	Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок на пищеблоке.	Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания.
-сыпучих, бакалейных и	При несоблюдении температуры	Соблюдение всех условий хранения,	Обеспечивать хранение в соответствии с	Проведение дополнительной

консервированных продуктов.	хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.	которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях.	рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, отдельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений.	санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров). Возврат поставщикам поступившей с признаками порчи, либо перезаключение договоров.
Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды.	Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. Соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Мурманской области. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной	Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкций по размораживанию мяса, рыбы, по обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. Соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Мурманской области

		проточной воды.		
Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).	<p>В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки.</p> <p>При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений.</p>	Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню.	Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников.	<p>Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов.</p> <p>Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка).</p> <p>Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Мурманской области.</p> <p>При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.	Высокая степень риска - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья, может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.	Наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование.	Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года.	Проведение кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы.
Хранение готовой продукции на линии раздачи.	При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение патогенной	Контроль за температурой работы мармитов на линии раздачи. Использование спецодежды для	Реализация готового питания не более 1-го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды.	Санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.

	микрофлоры.	раздачи и одноразовых перчаток.	Раздача горячей пищи не более за 15 минут до прихода детей.	
Обработка кухонной и столовой посуды.	Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки.	Контроль за температурным реж. воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств.	Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализа методом йодных проб.	Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с работниками пищеблока о правилах обработки при ручной и мойке.

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

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;

- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;

- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;

- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,

- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;

- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);

- медицинский контроль организации физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;

- контроль за пищеблоком и питанием детей;

- ведение медицинской документации.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

2.2. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

2.3. При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;

- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;

- в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;

- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

2.5. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль качества воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

Приложение 26.4.

ования к прохождению профилактических
медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения,
личной гигиене персонала

1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке;

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

9. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушиваются на воздухе.

Пенолатексныеворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

13. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

14. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

15. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

16. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

17. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после использования замачиваются в дезинфицирующем растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках.

18. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «ЖАВЕЛЬ СИН (JAVEL CHIN)» при вирусных (энтеровирусные инфекции - Коксаки, ЕСНО, полиомиелит; энтеральные и парентеральные гепатиты, ВИЧ-инфекция; грипп и др. ОРВИ, герпетическая, цитомегаловирусная, аденовирусная и др.) инфекциях

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раство-	Время обеззара-	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов,	0,015	60	Протирание или орошение
	0,030	30	
Санитарно-техническое оборудование	0,030	120	Двукратное протирание или двукратное орошение с интервалом 15 мин
	0,060	60	
Посуда без остатков пищи	0,015	15	Погружение
Посуда (в том числе однократного использования) с остатками пищи	0,100	120	Погружение
Белье незагрязненное	0,015	60	Замачивание
Белье, загрязненное	0,200	120	Замачивание
Уборочный инвентарь	0,200	120	Замачивание
Предметы ухода за больными	0,060	90	Протирание или погружение
	0,100	60	
Игрушки	0,060	15	Протирание или погружение

Примечание - Знак ⁽¹⁾ обозначает, что обеззараживание может проводиться с добавлением 0,5% моющего средства.

**Режимы дезинфекции различных объектов растворами
средства «ЖАВЕЛЬ СИН (JAVEL CHIN)» при бактериальных кроме туберкулеза
инфекциях**

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора по активному хлору (АХ), %	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов, аппаратов и т.д., санитарный транспорт, автотранспорте	0,015	60	Протирание
	0,030	30	Орошение
Санитарно-техническое оборудование 1	0,030	120	Двукратное протирание с интервалом 15 мин
	0,060	60	Двукратное орошение с интервалом 15 мин
Посуда без остатков пищи	0,015	15	Погружение
Посуда (в том числе однократного	0,100	120	Погружение
Посуда лабораторная (в том числе однократного	0,100	120	Погружение
Белье незагрязненное	0,015	60	Замачивание
Белье, загрязненное выделениями	0,200	120	Замачивание
Уборочный инвентарь	0,200	120	Замачивание
Игрушки	0,030	60	Протирание или погружение

Примечание - Знак ⁽¹⁾ обозначает, что обеззараживание может проводиться с добавлением 0,5% моющего средства.

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

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьих (печень, язык).

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

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

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

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

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

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

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

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,
КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:**

Мясо и мясопродукты:

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

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

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

Консервы:

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

Пищевые жиры:

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

Молоко и молочные продукты:

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

Яйца:

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

Кондитерские изделия:

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

Прочие продукты и блюда:

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

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

Система оценки бракеража готовой продукции:

- 5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- 4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии вправе указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

Памятка по обработке овощей и фруктов

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- овощи сортируют, моют, очищают;
- очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.
- в цехе для сырья производится первичная обработка овощей, а в цехе для готовой продукции – вторичная обработка овощей;
- листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.