|  |
| --- |
|  УТВЕРЖДАЮЗаведующий государственного учреждения образования «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.П.Оргиш\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014 |

**ПРОГРАММА**

**производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил,**

**выполнением санитарно противоэпидемических и профилактических мероприятий**

**в государственном учреждении образования «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги»**

2014

**С О Д Е Р Ж А Н И Е**

|  |
| --- |
| Введение ...……………………………………………………………………………………………………………………………..4 |
| Раздел I. Общие сведения об учреждении образования. ……………………………………………………………………….…..5  |
| Раздел II. Перечень санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, других нормативных документов в соответствии с осуществляемой деятельностью……………………………………………………………………………………..5 |
| Раздел III. Характеристика учреждения образования…………………………………………………………………………….....7 |
| Раздел IV. Меры по обеспечению безопасности и качества питания детей в учреждении образования………….………….....9  |
| Раздел V. Организация производственного контроля ……………………….………………………………………………........11 |
| Раздел VI. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации………………………………………………………………………………………….…12  |
| Раздел VII. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения…………….....13 |
| Раздел VIII. Другие мероприятия, оказывающие влияние на безопасность продукции, услуг, условий труда для здоровья человека и окружающей среды…………………………………………………………………………………………...14 |
| Раздел IX. Перечень форм учета и отчетности……………………………………………………………………………………..15 |
| Приложение 1……………………………………………………………………………………………………………………........16 |
| Характеристика материально-технической базы пищеблока в динамике. |
| Приложение 2…………………………………………………………………………………………………………………………17 |
| Положение о Совете по питанию. |
| Приложение 3………………………………………………………………………………………………………………………....20  |
| Карточка (чек-лист) анализа организации питания воспитанников комиссией Совета по питанию. |
| Приложение 4. ………………………………………………………………………………………………………………………..24 |
| Календарный план работы ГУО «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги» по организации питания |
| Приложение 5…………………………………………………………………………………………………………………………25 |
| Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции) |
| Приложение 6. ………………………………………………………………………………………………………………………..26 |
| Карточка контроля организации питания в группах |
| Приложение 7……………………………………………………………………………………………………………………........27 |
| Программа производственного контроля за качеством и безопасностью питания воспитанников |
| Приложение 8. ………………………………………………………………………………………………………………………..34 |
| План производственного контроля учреждения образования. |
| Приложение 9. ………………………………………………………………………………………………………………………..39 |
| Перечень работников пищеблока. |
| Приложение 10. ……………………………………………………………………………………………………………………....39 |
| Перечень должностных лиц (работников), на которых в установленном порядке возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственность за его выполнение, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений |
| Приложение 11. ……………………………………………………………………………………………………………………....40 |
| Инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, тары и инвентаря, а также технологические (рабочие) инструкции для проведения отдельных операций и технологических этапов |
| Приложение 12………………………………………………………………………………………………………………….….....41 |
| План (схема) размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений, зданий, сооружений и схемы установки технологического и холодильного оборудования с указанием маршрутов движения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ними, отходов производства, работников Приложение 13. …..…………………………………………………………………………………………………………………..42 |
| Планы наружных и внутренних сетей холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, отопления, вентиляции и канализации (исполнительные схемы) |
| Приложение 14……………………………………………………………………………………………………………………......43 |
| Санитарно-техническое состояние вентиляционной системы (наличие паспортов с оценкой эффективности их работы, дата, наименование организации) |
| Приложение 15. ………………………………………………………………………………………………………………….…..44 |
| Перечень поставщиков продовольственного сырья, компонентов, материалов и изделий, контактирующих с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, упаковочных и вспомогательных материалов  |

**ВВЕДЕНИЕ**

 Настоящая Программа устанавливает порядок проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил в государственном учреждении образования «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги».

 Настоящая Программа разработана на основании статьи 13 Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 7 января 2012 г. № 340-З, а также в соответствии с требованиями санитарных правил 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183 (с дополнениями и изменениями, утв. пост. МЗ РБ от 1 сентября 2010 г. № 117) и санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утв. пост. МЗ РБ от 30 марта 2012 г. № 32.

 Целью Программы является обеспечение безопасных и безвредных условий пребывания в учреждении образования детей и сотрудников путем соблюдения требований санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их исполнением.

 Настоящая Программа разрабатывается и утверждается руководителем учреждения образования.

 Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются учреждением образования.

 Ответственность за своевременность организации и проведения, полноту и достоверность представляемой информации по производственному контролю возлагается на администрацию и работников учреждения образования.

 Срок действия Программы – 5 (пять) лет.

 Изменения и дополнения в Программу вносятся в следующих случаях:

 расширение или увеличение мощности, внедрение новых технологий, и оборудования, веществ и физических факторов; изменение вида деятельности субъекта производственного контроля, технологии производства продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и в других случаях, способных оказать влияние на безопасность и безвредность для жизни и здоровья населения Республики Беларусь продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов;

внесение изменений и дополнений в нормативные документы, регламентирующие требования к учреждениям образования.

 Должностные лица, не исполняющие требования настоящей Программы, а также требований санитарно-эпидемического законодательства Республики Беларусь, несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

**Раздел I.**

**Общие сведения об учреждении образования**

Полное наименование учреждения образования: государственное учреждение образования «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги», сокращённое – ясли-сад.

Юридический адрес: Минская область, Стародорожский район, город Старые Дороги, улица 8Марта, дом 2а, почтовый индекс 222932.

Заведующим яслями-садом с 08.04.2011 года является Оргиш Галина Петровна, рабочий телефон –8-01792-55344

Проектная вместимость яслей-сада составляет 280 воспитанников, год постройки здания – 1987. Капитальный ремонт не проводился. Ежегодно проводится косметический ремонт. В 2013 году (частичная замена оконных блоков, дверей, ремонт крыши), в 2014 году (замена освещения в групповых комнатах, замена напольного покрытия 1 этажа на плитку, капитальный ремонт групп №5,6, частичный ремонт асфальтного покрытия).

Для воспитанников обучение осуществляется в режиме пятидневной рабочей недели. В субботу для воспитанников организована группа “Выходного дня”

УНП: 600029012

**Раздел II**

**Перечень санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

**Общие требования к учреждениям дошкольного образования:**

1. Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утверждённые постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 25 января 2013 № 8;
2. Санитарные правила и нормы «Требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению помещений жилых и общественных зданий», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и совмещённого освещения жилых зданий», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2012 г. №82
3. Санитарные нормы, правила «Требования к порядку проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 марта 2013 г.№ 24;
4. Санитарные правила 17-69 РБ-98 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 29 апреля 1998 г. № 18;
5. Санитарные правила и нормы 2.1.4. «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарные правила и нормы СанПиН 10-124 РБ 99», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46, с изменениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 марта 2002 г. № 16;
6. Санитарные правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к системам централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 сентября 2014 г. № 69;
7. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Р Б от 1.09. 2010 г. № 119;
8. Санитарные правила и Ветеринарные правила «Состояние здоровья населения в связи с влиянием микробиологического фактора среды обитания человека. Иерсиниозы», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 150/35;
9. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г № 32;
10. Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь» утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180. с дополнениями и изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 ноября 2015 г. № 111
11. Санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183,

с дополнениями и изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 117

1. Инструкция 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилакти­ческой дезинфекции в учреждениях для детей» утверждённая постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 7 сентября 2005 г. №136;
2. Инструкция 1.1.11-11-17-2003 «Порядок проведения гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения и для инже­нерно-технических работников, организаций и предприятий различных форм собственности», утвержденной постановлением заместителя Главного государственного санитарного врача Рес­публики Беларусь 15 августа 2003№ 90;
3. Постановление Министерства здравоохранения РБ № 47 от 28.04.2010 «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работников»;
4. Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31.10.2006 №132;
5. Порядок проведения санитарно-паразитологических исследований объектов окружающей среды, утверждённый постановлением заместителя Министра – Главного санитарного врача Республики Беларусь от 05.12.2014 №54.

**Раздел III**

**Характеристика учреждения**

**(вид осуществляемой деятельности, перечень основных функциональных подразделений)**

Государственное учреждение образования «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги» является учреждением дошкольного образования, , реализуется учебная программа дошкольного образования, охраны прав и законных интересов детей, которые находятся в социально неблагополучном положении. Также может реализовываться программа специального образования на уровне дошкольного образования, образовательная программа специального образования на уровне дошкольного образования для детей с интеллектуальной недостаточностью. С целью оздоровления воспитанников могут организовываться дополнительные услуги на платной (бюджетной) основе. Основными видами деятельности яслей-сада, в соответствии с общегосударственным классификатором Республики Беларусь 005-2006 «Виды экономической деятельности» являются:

1. Дошкольное образование;
2. Осуществление внебюджетной финансово-хозяйственной деятельности (оптовый торг ломом и отходами чёрных и цветных металлов).

Проектная вместимость здания 280 воспитанников. Участок яслей-сада ограждён металлическим забором, предусмотрено озеленение. Территория планировочно зонирована: выделена физкультурно-спортивная зона, хозяйственная зона. В хозяйственной зоне на водонепроницаемой основе размещаются 2 металлических мусоросборника с плотно закрывающимися крышками. Площадка, на которой размещаются мусоросборники, ограждена с трёх сторон и находится на расстоянии 15 метров от здания яслей-сада. Вывоз мусора осуществляется силами КУМПП «Стародорожское ЖКХ» по заключённому договору между отделом образования, спорта и туризма Стародорожского районного исполнительного комитета и КУМПП

«Стародорожское ЖКХ» по заявке. В 35 метрах от пищеблока размещается овощехранилище. Состояние подъездных путей твёрдого покрытия удовлетворительное. Пешеходные дорожки в исправном состоянии. Наружное освещение состоит из столбовых фонарей, фонарей главного крыльца. Из десяти столбовых фонарей в рабочем состоянии находится десять. Фонари главного крыльца в рабочем состоянии. У входа в здание имеются решетки для очистки обуви. Водоснабжение осуществляется от артскважины ЖКХ. Питьевой режим организуется посредством забора воды после очистки из централизованного водоснабжения через фильтры. Горячее водоснабжение (бойлера) подведено к производственным ваннам и умывальным раковинам для мытья рук персонала на пищеблоке. Канализация централизованная. Система отопления подключена к отопительной сети ЖКХ (отопительные приборы – чугунные радиаторы). Все системы функционируют. Температурный режим в помещениях соблюдается. Система вентиляции естественная, за исключением принудительной механической вентиляции на пищеблоке. Источник искусственной освещённости в кабинетах и группах – люминесцентные лампы с защитными плафонами. Конструкции источников освещения новые. Направление основного светового потока естественного освещения в группах двухстороннее ( левое, правое).

Поэтажно в группах располагаются внутренние санузлы. Практически все санузлы задействованы в работу, за исключением санузла на II этаже в группе №11. В туалетных помещениях, внутренних санузлов, оборудованы полукабины. Туалеты оснащены бумагодержателями, одноразовыми полотенцами, урнами, ершами. В умывальных помещениях установлены дозаторы с жидким мылом. Сантехническое оборудование требует замены.

Учреждение образования размещается в 2-х этажном здании, 1987 года постройки.

Санитарно-техническое состояние зданий и сооружений удовлетворительное. Помещения яслей-сада объединяются в отдельные группы по назначению и в соответствии со спецификой образовательного процесса. Имеется 12 групповых комнат, в том числе кабинеты специалистов. Группы укомплектованы детской мебелью, в том числе мебелью полученной по линии спонсорской помощи. Поверхность стен и потолков в учреждении имеет светлую окраску. Имеется также музыкальный зал, спортивный зал, пищеблок, медблок, прачечная.

Пищеблок включает в себя следующий набор помещений: горячий цех, моечная кухонной посуды, складское помещение, бытовая комната. Моечная столовой посуды оборудована 4 ваннами. Имеется подводка горячей воды к моечным ваннам от водонагревателя. Пищеблок оснащён следующим технологическим оборудованием:

2 электроплиты на 8 конфорок с духовыми шкафами, электросковорода, электромясорубка, овощерезка, картофелечистка, весоизмерительное оборудование. Все технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Из холодильного оборудования имеется 5 единиц – 4 бытовых холодильника и одна морозильная камера. Бытовые холодильники работают исправно.

Спортивный зал оснащён всем необходимым оборудованием, которое находится в исправном состоянии. Своевременно проводятся испытания и необходимая покраска оборудования.

Из прочих помещений в здании яслей-сада имеются: кладовая, кабинеты заведующего, методический, психологической службы, специалистов, заместителя заведующего по хозяйственной работе, сторожевая.

Медицинское обслуживание осуществляется УЗ «Стародорожская центральная районная больница» по договору заключённому между отделом образования, спорта и туризма Стародорожского районного исполнительного комитета и УЗ «Стародорожская центральная районная больница». Плановые медицинские осмотры проходят систематически.

**Количество групп, наполняемость:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Группы** | **Количество детей в них** |
|  | **2016** | **2017** | **2018** | **2019** | **2020** |
| 1  | 12 | 14 | 18 | 19 |  |
| 2  | 14 | 18 | 20 | 18 |  |
| 3  | 19 | 20 | 17 | 20 |  |
| 4 | 21 | 19 | 22 | 25 |  |
| 5  | 21 | 20 | 20 | 21 |  |
| 6  | 20 | 22 | 21 | 22 |  |
| 7  | 13 | 12 | 14 | 14 |  |
| 8 | 19 | 20 | 19 | 15 |  |
| 9  | 20 | 18 | 18 | 20 |  |
| 10  | 22 | 20 | 22 | 21 |  |
| 11  | 19 | 20 | 24 | 26 |  |
| 12  | 20 | 21 | 23 | 19 |  |

**Штат сотрудников:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Количество шт.ед.** | **2016** | **2017** | **2018** | **2019** | **2020** |
| Администрация | 3 | 3 | 3 | 3 |  |
| Педагогические работники | 29 | 29 | 29 | 30 |  |
| Работники пищеблока | 5 | 5 | 6 | 5,5 |  |
| Медработник  | - | - | - | - |  |
| Пом. воспитателя | 13,12 | 13,12 | 13,62 | 13,62 |  |
| Прочие  | 8 | 8 | 8 | 10 |  |

**Раздел IV**

**Меры по обеспечению безопасности и качества питания детей в учреждении образования**

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в государственное учреждение образования «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги» внедрены дополнительные меры по обеспечению безопасности и качества питания детей.

Контроль за организацией питания воспитанников осуществляется:

в соответствии с положением Совета по питанию, утвержденным руководителем учреждения с использованием карточки контроля, карточек и чек-листов (Приложение 2,3);

в соответствии с «Календарным планом работы по вопросам организации питания детей» (Приложение 4);

путем ежедневного контроля за организацией питания бракеражной комиссией, Советом по питанию (Приложение 5), с заполнением карточки контроля (Приложение 6);

проведение внутреннего и производственного контроля качества и безопасности питания производственного лабораторного контроля в соответствии с утвержденной руководителем учреждения образования схемой (приложение 7).

**Общие сведения:**

При организации питания воспитанников необходимо наличие:

1. Перечень имеющегося технологического, холодильного и другого оборудования, его исправность и санитарно-техническое состояние (Приложение 1);
2. Перечень работников пищеблока (приложение 9);
3. Перечень должностных лиц (работников), на которых в установленном порядке возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственность за его выполнение, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений (приложение 10);
4. Инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, тары и инвентаря, а также технологические инструкции для проведения отдельных операций и технологических этапов (приложение 11);
5. Планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений, зданий, сооружений и схемы установки технологического и холодильного оборудования с указанием маршрутов движения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ними, отходов производства, работников (приложение 12);
6. Планы наружных и внутренних сетей холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, отопления, вентиляции и канализации (приложение 13);
7. Санитарно-техническое состояние вентиляционной системы (наличие паспортов с оценкой эффективности их работы, дата, наименование организации) (приложение 14);
8. Количество имеющейся столовой посуды на пищеблоке (столовые приборы, тарелки, миски, чашки и т.д.):
9. Наличие запаса кухонного инвентаря, посуды (в том числе одноразовой на случай эпидемической неблагополучной ситуации).
10. Описание производственных процессов (с указанием обязательных к ним требований): Сборник технологических карт блюд и изделий для питания воспитанников учреждений, обеспечивающих получение дошкольного образования, Минск 2006, Министерство торговли Республики Беларусь ассоциация кулинаров;
11. Технологические карты – Хранятся у шеф-повара Куприянчик С.В.
12. Перечень поставщиков продовольственного сырья, компонентов, материалов и изделий, контактирующих с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, упаковочных и вспомогательных материалов (приложение 15).

**Раздел V**

**Организация производственного контроля за условиями обучения**

**Объекты производственного контроля** – групповые комнаты, вспомогательные и бытовые помещения, система водоснабжения, отопления и канализации, организация образовательного процесса, условия обучения и состояние здоровья воспитанников и др.

Обязательному контролю подлежат: территория, групповые помещения, спортивный зал, места общего назначения, производственные и вспомогательные помещения пищеблока.

**Производственный контроль включает:**

реализацию мероприятий, предусмотренных в плане производственного контроля (Приложение 8);

осуществление (организацию) лабораторных исследований, испытаний, измерений и лабораторного контроля объектов производственного контроля;

организацию и проведение обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной подготовки, аттестации, мероприятий по гигиеническому обучению и воспитанию подлежащих контингентов;

контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, технологий производства, хранения, транспортировки в случаях, предусмотренных законодательством Республики Беларусь;

своевременное информирование в установленном законодательством Республики Беларусь порядке территориальных органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов и (или) иных обстоятельствах, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

**Производственному контролю подлежат:**

физические факторы (температурный режим, относительная влажность воздуха, освещенность и др.) – в группах, кабинетах, пищеблоке и других помещениях; готовая пищевая продукция.

**Раздел VI**

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,**

**профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

 Проведение обязательных медицинских осмотров осуществляется в соответствии с Постановлением Министерства здравоохранения РБ №47 от 28.04.2010 «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работников».

 Периодичность прохождения медицинских осмотров установлена Постановлением Министерства здравоохранения РБ №47 от 28.04.2010 «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работников».

 Ответственность за организацию, проведение и полноту охвата медицинскими осмотрами несет заведующий учреждения образования Оргиш Галина Петровна.

 Наниматель несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших предварительные и периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и гигиеническому обучению:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № пп | Наименование профессии | Периодичность прохождения медостмотров в соот. с инструкцией «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работников», утв. пост МЗ РБ № 47 от 28.04.2010 | Периодичность прохождения гигиенического обучения |
| 1. | Воспитатель | 1 раз в год  | 1раз в 2 года |
| 2. | Повар | 1 раз в год | 1 раз год |
| 3. | Кухонный работник | 1 раз в год | 1 раз год |
| 4. | Технический персонал | 1 раз в год | 1раз в 2 года |
| 5. | Прочие | 1 раз в год | 1раз в 2 года |
| Список профессий (должностей), работающих, подлежащих периодическим медосмотрам |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Организация, цех, участок | Профессия  | Количество работающих | Вредные и (или) опасные факторы производственной среды, показатели тяжести и напряжённости трудового процесса работы | Класс условий труда, параметры вредных и (или) опасных условий труда ( факторов производственной среды) | Периодичность медосмотра |
| 1. | ГУО «Ясли-сад №2 г. Старые Дороги» | Ночной сторож  | 4 | Работа в ночное время 4 часа и более п.10, 17  | 2.0 -допустимый | 1 раз в 2 года |

**Раздел VII**

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№п/п* | *Наименование ситуации* | *Порядок информирования* | *Мероприятия по ликвидации* | *Ответственный**исполнитель* |
| 1 | Прорыв (неисправность) канализационной или водопроводной системы | Администрация яслей-садаАварийные службыЦентр гигиены и эпидемиологии | Вызов аварийной бригады,оказание первой пострадавшим, эвакуация по необходимости, организация проведения дезинфекционных мероприятий после устранения аварии на сети канализации.Проведение лабораторного контроля | Заместитель заведующего по хозяйственной работе Васильева И.Н. |
| 2 | Отключение электричества | Администрация яслей-садаАварийные службы, при отключении электричества на пищеблоке в течение длительного времени информируется райЦГЭ | Вызов аварийной службы | Крамко А.Н. Шеф- повар, Заместитель заведующего по хозяйственной работе Васильева И.Н. |
| 3 | Нарушение целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп, термометров | Администрация яслей-садаМЧСЦентр гигиены и эпидемиологии | Вызов МЧСДемеркуризация помещенийПроведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания после ликвидации аварии и др. | Заместитель заведующего по хозяйственной работе Васильева И.Н.  |
| 4 | Пожар | Администрация яслей-садаАварийные службы | Вызов аварийной бригадыОказание помощи пострадавшим, эвакуация по необходимости | Заместитель заведующего по хозяйственной работе Васильева И.Н. |
| 5 | Прочие |  |  |  |

При возникновении ниже перечисленных ситуаций следует немедленно известить соответствующие аварийные службы и территориальный Центр гигиены и эпидемиологии:

аварии на водопроводных и канализационных сетях;

случаи профессионального отравления;

аварии, сопровождающиеся выбросом в производственные помещения и в атмосферу вредных веществ (ртуть).

**Раздел VIII**

**Мероприятия, оказывающие влияние на безопасность продукции,**

**услуг, условий труда для здоровья человека и окружающей среды**

1. График проведения санитарных дней – для пищеблока не реже 1раза в неделю, для яслей-сада в целом - не реже 1раза в месяц других помещений, в дни определенные графиком.
2. Информационно-образовательная работа по вопросам формирования здорового образа жизни:

Постоянное наличие необходимых информационных материалов по пропаганде здорового образа жизни (плакаты, буклеты, памятки и др.), оборудование информационных стендов в яслях-саду;

регулярное пополнение актуальной информацией и обеспечение обновления информационного стенда, сайта по следующим тематикам:

1. физическая культура и здоровый образ жизни;
2. борьба с вредными привычками;
3. основы рационального питания;
4. семья и воспитание детей;
5. профилактика курения;
6. прочие.

**Мероприятия по работе яслей-сада в период эпидемии гриппа**

1. По согласованию с обслуживающей поликлиникой организовать проведение вакцинации. Срок исполнения – по договоренности в пред эпидемический период.
2. Немедленно изолировать заболевшего с первыми признаками гриппа, направить в УЗ.
3. Организовать проветривание бытовых и групповых помещений, помещений общего пользования.
4. Проводить обеззараживание помещений, посуды с использованием дезинфицирующих средств.
5. Использовать марлевые повязки, смену производить каждые 3-4 часа.
6. Рекомендовать во время приема пищи использовать лук, чеснок и другие продукты, содержащие в себе витамины, необходимые для обеспечения полноценной жизнедеятельности организма.

**Раздел IX**

**Перечень форм учета и отчетности**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Примерный (сезонный) двухнедельный рацион питания для воспитанников (кабинет заведующего – заведующий яслями-садом, ответственный по питанию; пищеблок – шеф-повар); |
|  | Ежедневный рацион ( пищеблок – шеф-повар); |
|  | Технологические карты приготавливаемых блюд (пищеблок – шеф-повар); |
|  | Бракеражный журнал (пищеблок – шеф-повар); |
|  | Журнал «Здоровье» (пищеблок – шеф-повар); |
|  | Книга учета поступления товаров (пищеблок – кладовщик); |
|  | Журнал по контролю качества скоропортящихся товаров (пищеблок – кладовщик); |
|  | Справки о состоянии здоровья работников (пищеблок – шеф-повар, медкабинет – медсестра); |
|  | Журнал учета аварийных ситуаций (кабинет заместителя заведующего по хозяйственной работе – заместитель заведующего по хозяйственной работе); |
|  | Журналы регистрации температурно-влажностного режима (пищеблок – шеф-повар, склад - кладовщик); |
|  | Протоколы санитарно-гигиенических исследований (кабинет заведующего – заведующий яслями-садом); |
|  | Протоколы производственного лабораторного контроля (пищеблок – шеф-повар); |
|  | Книга замечаний и предложений (канцелярия - делопроизводитель); |
|  | Книга учета проверок и ревизий (кабинет заведующего – заведующий яслями-садом); |
|  | Журнал по эксплуатации и ремонту холодильного, технологического и весоизмерительного оборудования (кабинет заместителя заведующего по хозяйственной работе – заместитель заведующего по хозяйственной работе). |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Приложение 1

**Характеристика материально-технической базы пищеблока в динамике**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****пп** | **Перечень имеющегося оборудования** | **Санитарно-гигиеническое состояние оборудования** |
| ***2016*** | ***2017*** | ***2018*** | ***2019*** | ***2020*** | ***2021*** |
| **Горячий цех** |
| 1 | Производственные столы | + | + | + | + |  |  |
| 3 | Электрическая сковорода | + | + | + | + |  |  |
| 4 | Плита электрическая | + | + | + | + |  |  |
| 5. | Моечные раковины | + | + | + | + |  |  |
| 7 | Разделочный инвентарь | + | + | + | + |  |  |
| 8 | Стеллаж для хлеба | + | + | + | + |  |  |
| 10 | Э\мясорубка | + | + | + | + |  |  |
| 11  | Овощерезка | + | + | + | + |  |  |
| 12 | Холодильник | + | + | + | + |  |  |
| 13 | Водонагреватель | + | + | + | + |  |  |
| 14 | Весы | + | + | + | + |  |  |
| 15 | Пароконвектомат  |  |  | + | + |  |  |
| **Моечная кухонной посуды** |
| 1 | Моечные ванны | - | - | + | + |  |  |
| 2 | Стелаж для столовой и кухоной посуды | + | + | + | + |  |  |
| 3 | Резервный электроводонагреватель | - | - | - | - |  |  |
| 4 | Картофелечистка | + | + | + | + |  |  |
| **Овощехранилище и прочие помещения**  |
| 1. | Овощехранилище | + | + | + | + |  |  |
| 2. | Складское помещение 1 | + | + | + | + |  |  |
| 3. | Складское помещение 2 | + | + | + | + |  |  |
| 4. | Раздевалка | + | + | + | + |  |  |
| **Складское помещение** |
| 1 | Холодильное оборудование | + | + | + | + |  |  |
| 2. | Весы | + | + | + | + |  |  |
| 3 | Стеллажи для продуктов | + | + | + | + |  |  |

 Приложение 2

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**по организации работы Совета по питанию**

**в ГУО «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги»**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с рекомендациями Министерства образования Республики Беларусь от 10.08.2010г. и определяет порядок организации работы данного Совета по контролю за организацией питания детей.
2. В системе дошкольного питания реализуется принцип многоуровневого контроля качества питания, в том числе основная роль в организации и контроле за качеством питания отводится Совету по питанию.
3. Ежегодно (в начале учебного года) приказом в ГУО «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги» утверждается состав Совета по питанию.
4. Совет состоит из не менее 5 человек:

председатель Совета –заведующий учреждением образования.

ответственное лицо за питание - секретарь Совета (заместитель заведующего по основной деятельности).

представитель профсоюзного комитета.

представитель родительского комитета (с обязательным медицинским обследованием).

медицинский работник или работник пищеблока.

1. Совет по питанию осуществляет работу в соответствии с планом работы на год, утвержденным заведующим.
2. Совет по питанию проводит заседание один раз в квартал, (если необходимо, то и один раз в месяц).
3. На заседаниях Совета по питанию обсуждается состояние организации питания в учреждении, рассматриваются результаты изучения организации питания, выявленные нарушения, меры по устранению недостатков, анализ выполнения норм питания за предыдущий месяц, которые проводят и регулируют каждые 10 дней медицинский работник, лицо ответственное за питание.
4. Плановые посещения (проверки) проводятся не менее 2-х раз в месяц, с последующим составлением справок (актов).

I.I.ФУНКЦИИ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ:

1. Контроль за выполнением примерного рациона питания, разнообразия блюд по дням недели.

 Примерный рацион питания разрабатывается технологом (специалистом) отдела образования, утвержда-ется начальником отдела образования, согласовывается со специалистом управления образования облисполкома). Также предусматривается вариант разработки примерного рациона питания специалистом учреждения образования, с последующим согласованием у технолога отдела образования райисполкома. По возможности примерный рацион питания должен пройти государственную экспертизу в РайЦГиЭ.

1. Контроль за организацией рационального питания:

физиологическая полноценность рационов, одинаковость предлагаемых блюд в ассортименте на любой прием пищи;

строгий учет детей, нуждающихся в диетическом питании (с обязательным заключением врача УЗ «Стародорожская центральная районная больница»).

1. Контроль работы пищеблока.

организация производственного процесса;

ведение документации;

санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, складских помещений;

режим мытья посуды;

наличие необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств;

рабочее состояние холодильного и технологического оборудования, своевременная поверка весового оборудования с последующим пломбированием его и наличие заключительного акта;

соблюдение личной гигиены работниками пищеблока.

1. Контроль за организацией снабжения продуктами питания пищеблока учреждения образования:

меры по снижению затрат на закупку пищевых продуктов и сырья, исключения посредников из системы обеспечения;

использование местных производственных ресурсов;

заключение договоров на прямые поставки продуктов питания;

принимаемые меры по удешевлению питания и улучшению его качества учреждениями образования, заготовка картофеля плодоовощной продукции и по необходимости переработка, согласно нормативной документации;

своевременность подачи заявок кладовщиком, поваром, медицинским работником, согласно примерного рациона питания и их выполнение в полном объеме и ассортименте.

1. Контроль за качеством продуктов, условиями их хранения и сроками реализации:

соответствие качества продуктов, т.е. наличие документов, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, пищевой ценности. В товаротранспортных накладных наличие сведений о содержании в продуктах радионуклидов, а в овощах и фруктах - о содержании нитратов. Наличие маркировочных ярлыков в каждом фасованном поставляемом товаре. Соблюдение условий хранения, сроков годности продуктов и товарного соседства.

1. Контроль за вложением продуктов при приготовлении пищи и выходом блюд:

осуществляется проверка закладки сырой продукции, выход готового блюда или изделия в соответствии с меню-раскладкой и технологической карты блюд.

1. Контроль раздачи пищи, температура блюда и время его подачи.
2. Контроль за соблюдением ключевых технологических операций при приготовлении пищи: выдерживается ли температурный режим, правильность холодной обработки сырья, продолжительность тепловой обработки, проходит ли сырье требуемую технологическую обработку и т.д.
3. Контроль за доброкачественностью пищи:

данный контроль осуществляется на всех стадиях ее приготовления и заканчивается снятием проб. Контроль осуществляется на основе органолептического анализа отпускаемых на реализацию блюд. Соблюдение температурного режима подачи готовых блюд;

соблюдение графика приема пищи детьми.

1. Помимо контрольных функций Совет по питанию проводит работу по пропаганде здорового образа жизни и основ рационального питания. Помогает решать организационные вопросы по приобретению холодильного и технологического оборудования для пищеблока, приобретению нормативно-технологической документации и методических рекомендаций.

III . ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ.

1. Совет по питанию ведет следующую документацию:

приказ на утверждение состава Совета по питанию;

план работы Совета на учебный год;

протоколы заседаний Совета;

справки по проверке организации питания, анализа организации питания детей;

методические разработки, памятки и рекомендации для педагогов и родителей.

Заместитель заведующего

по основной деятельности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Н.Вилюха

Приложение 3

 ***КАРТОЧКА (Чек-лист)***

## ***АНАЛИЗА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ***

**комиссией Совета по питанию**

**Государственное учреждение образования «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги»**

**Проведение анализа начато \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ окончено** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 дата, время дата, время

**Состав комиссии проводившей анализ:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| **№** | **Перечень предъявляемых требований** | **Пояснение** | **Структурные элементы ТНПА** | **Да** | **Нет** | **Частично** | **Степень выполнения гигиенических требований (в баллах)**  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Соблюдение противоэпидемического режима в пищеблоке** (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками) **(максимальное количество баллов – 85)** |
|  1.1 | Технологическое и холодильное оборудование исправно |  | Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования» утв. Постановлением МЗ РБ 25.01.2013 № 8 (далее СНиП для УДО) Глава 10 п. 131 |  |  |  |  |
| 1.2. | Пищеблок обеспечен достаточным количеством разделочных ножей и досок, кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря, закрепленного за каждым производственным помещением и промаркированного  |  | СНиП для УДО пп. 132,133,134 |  |  |  |  |
| 1.3. | Уборка пищеблока проводится по окончании приготовления пищи для первой и второй смен, обеденного зала – после каждого приема пищи.В конце рабочего дня и при генеральной уборе проводится дезинфекция поверхностей.Генеральная уборка пищеблока проводится не реже одного раза в неделю |  | СНиП для УДО пп. 112, 113,114, Инструкция по дезинфекции |  |  |  |  |
| 1.4. | Обеспечено бесперебойное горячее водоснабжение; установленные требования к мытью кухонной посуды соблюдаются.  |  | СНиП для УДО п.59 |  |  |  |  |
| 1.5. | Не нарушаются правила мытья столовой посуды, обеспечено бесперебойное горячее водоснабжение |  | СНиП для УДО пп. 156,158, 159 |  |  |  |  |
| 1.6. | Кухонная и столовая посуда просушиваются и хранятся в соответствии с установленными требованиями |  | СНиП для УДО п.134 |  |  |  |  |
| 1.7. | Все поступающие в учреждение - продовольственное сырье и пищевые продукты соответствуют требованиям ТНПА и сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность, находятся в исправной, чистой таре. |  | СНиП для УДО пп.137,138. |  |  |  |  |
| 1.8. | Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов |  | СНиП для УДО п.142 |  |  |  |  |
| 1.9. | Не нарушаются условия хранения сыпучих пищевых продуктов и хлеба |  | СНиП для УДО пп.143,143.7. |  |  |  |  |
| 1.10. | Соблюдаются требования к хранению овощей |  | СНиП для УДО п.143.10, 143.11. |  |  |  |  |
| 1.11. | Сроки хранения пищевых продуктов и приготовленных блюд не нарушаются. |  | СНиП для УДО п.140 |  |  |  |  |
| 1.12. | Технология приготовления холодных закусок соответствует требованиям, установленным СНиП и сборником технологических карт блюд и кулинарных изделий |  | СНиП для УДО п.154. |  |  |  |  |
| 1.13. | Соблюдается технология приготовления мясных и рыбных горячих блюд (дефростация, подготовка, измельчение, термическая обработка) |  | СНиП для УДО пп.154.7, 154.8,154.9, 154.10 |  |  |  |  |
| 1.14. | Соблюдается технология приготовления других блюд и кулинарных изделий.  |  | СНиП для УДО п.154 |  |  |  |  |
| 1.15. | Качество готовой пищи ежедневно проверяется бракеражной комиссией |  | СНиП для УДО п.156 |  |  |  |  |
| 1.16. | Созданы условия для соблюдения работниками правил личной гигиены (оборудование помещений умывальниками, имеется санблок, достаточное количество санитарной одежды, созданы условия для хранения личных вещей работников и санитарной одежды) |  | СНиП для УДО п.34 |  |  |  |  |
| 1.17. | Работники пищеблока прошли медосмотры, гигиеническое обучение, соблюдают правила личной гигиены, регистрируют данные о состоянии своего здоровья в журнале «Здоровье».Заболевшие сотрудники пищеблока (при подозрении на заболевание) отстраняются от работы.  |  | СНиП для УДО пп.7, 8 |  |  |  |  |
| **2.** | **Организация питания, качество питания (максимальное количество баллов – 55)** |
| 2.1. | Не принимаются продовольственное сырье и пищевые продукты недоброкачественные, не отвечающие принципам детской диететики, скоропортящиеся на истечении срока годности |  | СНиП для УДО п.138 |  |  |  |  |
| 2.2. | Горячее питание учащихся организовано в соответствии с требованиями данных СНиП и ТНПА |  | СНиП для УДО пп. 43,179. |  |  |  |  |
| 2.3. | Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, отвечает принципам детской диететики |  | СНиП для УДО пп.144 |  |  |  |  |
| 2.4. | Выполняются установленные нормы питания |  | СНиП для УДО п.147 |  |  |  |  |
| 2.5. | Соблюдается ассортимент реализуемой продукции |  | СНиП для УДО глава 11 |  |  |  |  |
| 2.6. | Проводится витаминизация (супов)третьих блюд аскорбиновой кислотой |  | СНиП для УДО п. 152Инструкция по С-витаминизации блюд. |  |  |  |  |
| 2.7. | Питание отдельных воспитанников организовано в соответствии с заключением врача-педиатра |  | СНиП для УДО п.149 |  |  |  |  |
| 2.8. | Соблюдаются установленные требования к раздаче пищи, температуре готовых блюд  |  | СНиП для УДО п.158. |  |  |  |  |
| 2.9. | Осуществляется отбор суточных проб приготовленных блюд |  | СНиП для УДО п.155 |  |  |  |  |
| 2.10. | Проводится производственный контроль, в том числе лабораторный, за качеством и безопасностью питания учащихся по специально разработанной Программе. |  | СНиП для УДО п.156 |  |  |  |  |

**Расшифровка использованных обозначений в контрольном списке вопросов**

1. «**Да**» – да, есть, соответствует, удовлетворительно (5 баллов)
2. «**Нет**» – нет, не имеется, не соответствует, неудовлетворительно (0  балл)
3. «**Частично**» – если требование реализовано не в полном объёме

(1 – 4 балла, при этом 1 балл – соответствие до 20%, 2 балла – соответствие до 40%, 3 балла – от 40 до 70%, 4 балла – от 75до 99%)(при отметке в указанной графе необходимо делать разъясняющую запись в графе «Примечание»)

Максимальное количество баллов – 140

Риск не выражен или выражен слабо – от 112 баллов до 140.

Средняя степень риска – от 85 до 111 баллов.

Выраженный риск – менее  84 баллов.

Приложение 4

**Календарный график работы**

**государственного учреждения образования «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги»**

**по организации питания**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***август*** | ***сентябрь*** | ***октябрь*** | ***ноябрь*** | ***декабрь*** | ***январь*** | ***февраль*** | ***март*** | ***апрель***  | ***май*** |
| Сбор документов «О предоставлении льготного питания воспитанникам» | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выборы Совета по питанию |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Корректировка и утверждение плана работы Совета по питанию |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Инструктивно-методические совещания с педагогами об организации питания с воспитанниками | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |
| Издание приказов:Об организации питания в яслях-саду;О создании бракеражной комиссииО создании Совета по питаниюОб обеспечении льготным питанием |  | **+****+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |
| Утверждение графиков питания воспитанников  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Проработка нормативных документов Министерства образования Республики Беларусь, Санитарных правил и норм, других положений и документов, регламентирующих организацию питания воспитанников |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |
| Уточнение списков воспитанников, нуждающихся в диетическом питании |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |
| Утверждение плана проведения рейдов-проверок по организации питания Советом по питанию, в том числе с использованием карточек (чек-листов) анализа организации питания воспитанников |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Проведение родительских собраний  |  |  |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  |  |
| Организация контроля за нормами питания за месяц  |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |
| Анализ работы по организации питания  |  |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  |
| Анкетирование родителей по вопросам организации питания с последующим анализом анкет и обсуждением проблемных вопросов на родительских собраниях. |  |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  |
| Обеспечение льготным питанием воспитанников |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |
| Ежедневный мониторинг соблюдения санэпидрежима на пищеблоке, при раздаче пищи, проведение бракеража.  |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |
| Совещание при заведующем «Организация питания в яслях-саду»  | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** |
| Рейдовая проверка санитарного состояния пищеблока, работы бракеражной комиссии с заполнением чек-листов, анализом факторов риска и определением ККТ (контрольных критических точек) для постоянного контроля и принятия мер по недопущению нарушений. |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |
| Заседание совета по питанию с обсуждением результатов и принятие решений по устранению нарушений. |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |

Приложение 6

**Карточка контроля организации питания в группах**

**государственного учреждения образования «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги»**

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ВОСПИТАТЕЛЬ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПОМ. ВОСПИТАТЕЛЯ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Исправность умывальников, наличие горячей воды, мыла, условий для сушки рук**5 баллов* | *Контроль мытья рук воспитанниками перед приемом пищи:**5 баллов* | *Наличие полного комплекта чистой спецодежды для дежурных, одноразовых перчаток (при накрытии, сервировке столов):**5 баллов* | *Оценка санитарного состояния обеденной зоны: уборка проведена, на столах имеются бумажные салфетки, хлебницы* *5 баллов* | *Оценка состояния столовых приборов, посуды:**вымыты качественно (отсутствие остатков пищи, сухая), посуда не имеет сколов, трещин, отбитой эмали**5 баллов* | *Соблюдение правил* *личной гигиены* *персоналом группы:**чистая спецодежда, волосы убраны под головной убор, ногти коротко острижены, не покрыты лаком, используются одноразовые перчатки**5 баллов* | *Оценка температуры горячих блюд, холодных напитков, чая**(визуально, на ощупь, при опросе детей, педагогов)**5 баллов* | *Наличие диетического питания для нуждающихся воспитанников**5 баллов* |
| **При отсутствии одного показателя- 3 балла; 2 и более-0 баллов** | **Не вымыли руки до10% восп.-3балла, более 10% -0 баллов** | **Отсутствие****полного набора – 3 балла, отсутствие спецодежды-0 баллов** | **Нарушение одного из критериев - 3б, более 1критерия - 0 баллов** | **Нарушение одного из критериев - 3б, более 1критерия - 0 баллов** | **Нарушение одного из критериев - 3б, более 1критерия - 0 баллов** | **Низкая температура одного блюда – 2 балла, двух и более-0 баллов** | **Нарушение одного из критериев - 3б, более 1критерия - 0 баллов** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Примечание: Общая максимальная сумма баллов – 40 (состояние организации питания оценивается как хорошее), сумма баллов от 30 до 20 – оценка «Удовлетворительно», менее 20 баллов «Неудовлетворительно» и требуется принятие неотлагательных мер по наведению порядка.**

**В-ль \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Пом.в-ля \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Приложение 7

**Программа производственного контроля за качеством и безопасностью питания воспитанников**

**Цель производственного контроля:** обеспечение безопасности и безвредности для жизни и здоровья воспитанников и работников учреждения путем соблюдения требований санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их исполнением.

(*Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения РБ от 25.01.2013 г. № 8, далее -* СНиП для УДО)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№**п/п* | *Контрольная точка* | *Контролируемые параметры в соответствии с требованиями СанПин* | *Периодич-ность* | *Ответствен-ный за мониторинг* | *Нормативные**документы* | *Регистрация результатов контроля (учетный документ)* | *Предупреждающие действия в случае несоответствия* |
|  | **Контрольная точка № 1 Доставка и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов:** |
| 1. | Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов | Наличие удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, товарно-транспорт-ной накладной, сертификата соответствия;качество потребительской упаковки, маркировки, транспортной упаковки;органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах);показатели безопасности; | каждая партия | кладовщик или лицо его заменяющее | Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования» утв. Постановлением МЗ РБ 25.01.2013 № 8 (далее СНиП для УДО) | Журнал учёта прихода и расхода продуктов питанияВизуально | Приостановка приемки, информирование руководства, возврат поставщику (составить акт возврата) |
| 2. | Складские помещения | Температура, относительная влажность воздуха (с помощью гидрометра психометрического).Соблюдение при хранении пищевых продуктов правил товарного соседства; | 2 раза в деньПосто-янно | кладовщик или лицо его заменяющее |  СНиП для УДО | Журнал температурно-влажностно-го режима  Визуально | Информирование руководства, устранение нарушений |
| Грызунонепроницаемость помещения | Посто-янно | кладовщик или лицо его заменяющее | СНиП для УДО | Визуально  |
| **Контрольная точка № 2 Весоизмерительное оборудование:** |
| 3. | Весы для сырой продукции; готовой продукции;для корнеплодов и картофеля;условно-чистой плодоовощной продукции (в складских помещениях, в пищеблоке) | подтверждение соответствия средств измерения (СИ) установленным техническими требованиями | 1 раз в год (поверка), согласно графику поверки СИ | заместитель заведующего по хозяйственной работе | ГОСТ–Р53228-2008, ст.13 Закона РБ от 05.09.1999 № 3848-12 «Об обеспечении единства измерений» в ред. от 04.01.2014 № 130-3  | Журнал регистрации поверки весов | Информирование руководства, проведение ремонтных работ |
| техническое обслуживание (настройка и регулировка СИ, приведение их технических характеристик в соответствие с требованиями ГОСТ и описание типа средств измерения) | ежедневно  | Кладовщик, лицо, выполняющее технологи-ческую операцию | Паспорт на СИ | План - график технического обслуживания средств измерения |
| 4. | Термометры (контрольные) для измерения температуры в холодильном оборудовании, воды в моечных и производственных ваннах | периодичность поверки | Согласно плану графику технического обслуживания средств измерения | заместитель заведующеего по хозяйственной работе | постановление гос. комитета о стандартизации РБ от 16.03. 2007 № 17 « Об утверждении перечня областей в сфере законодательной метрологии», ст.13 Закона РБ от 05.09 .1999 № 3848-12 «Об обеспечении единства измерений» в ред. от 04.01.14 № 130-3 | Визуально  | информирование руководства, устранение нарушений |
| 5. | Целостность термометра  | перед началом работы |  | лицо, осуществляющее мониторинг температуры |  | Визуально  | информирование руководства, устранение нарушений |
| **КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 1 «ХРАНЕНИЕ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»** |
| 1.1. контроль температуры хранения охлажденого сырья, салатов | температура (для особо скоропортящихся, скоропортящихся продуктов и сырья от +20С до + 60С) | 2 раза в день   | кладовщик,шеф-повар или лицоего заме-няющее |   СНиП для УДО  | Журнал контроля температурного режима холодильников | информирование руководства, проведение ремонтных работ  |
| 1.2 контроль температуры хранения замороженного сырья | температура (замороженного сырья от -120С до -180С) |
| соблюдение при хранении пищевых продуктов правил товарного соседства | постоянно | Визуально  | устранение нарушений |
| 1.3.Холодильное оборудование | Планово-предупредительный ремонт холодильного оборудования (подтверждение соответствия паспортным характеристикам) | график плановопредупредительного ремонта оборудования | заместитель руководи-теля по хозяйственной работе | Акт проверки технического состояния | информирование руководства, устранение нарушений |
| 1.4.Контрольные термометры | контрольное измерение температуры контрольным термометром (раздельные контрольные термометры для измерения температуры в холодильниках для Г.П.) | 1 разв неделю | лицо, осуществляющее проверку за тем, кто проводит мониторинг | постановление государственного комитета о стандартизации РБ от 16.03.2007 № 17 «Об утверждении перечня областей в сфере законодательной метрологии» | Визуально  | в случае отклонения сделать запись в контрольном листе критических отклонений температуры |
| **КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 2 «ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА (**ГОТОВЫЕ БЛЮДА**)»** |
| 2.1. контроль за соответствием температуры духовки заданным параметрам | осуществление замеров реальной температуры (тестирование) любой точки духовки | ежедневно, каждая приготовленная партия | лицо, выполняющее производственную операцию  | СНиП для УДО «Сборник», технологические карты | Журнал ка-чества термической обработки блюд | информирование руководства, проведение ремонтных работ |
| 2.2. контроль за соблюдением температурного режима и продолжительностью тепловой обработки вторых блюд | контроль температуры, времени приготовления, визуальный контроль готовности блюда (и с использованием средства измерения для готовой продукции)  | ежедневно, каждая приготовленная партия | лицо, выполняющее производственную операцию  | СНиП для УДО «Сборник», технологические карты | доготовка блюда (при возможности) и утилизация (в случае невозможности доготовки блюда) |
| **Контрольная точка № 3 Условия хранения и обработки яиц:** |
| хранение при температуре не выше 200С; обработка в двух специально выделенных ваннах (емкостях) | при приготовлении блюд | лицо, выполняющее технологическую операцию | СанПиН, санитарная инструкция | СНиП для УДО |  Визуально  | устранение нарушений |
| **Контрольная точка № 4 Соблюдение режимов мытья кухонной, столовой посуды и кухонного инвентаря:** |
| моечные кухонной и столовой посуды | температура горячей воды (измерение термометром) | ежедневно(перед производственным процессом) | кухонный рабочий  |  СанПиН, санитарная инструкция  |  Визуально  | информирование руководства, устранение нарушений |
| проведение контроля остаточного количества моющего средства на посуде и инвентаре при помощи лакмусовой бумажки | 2 раза в месяц |  | СанПиН |  Визуально  | принятие мер для устранения нарушений |
| **Контрольная точка № 5 Устройство и оборудование пищеблока:** |
| контроль за производственными столами и ваннами | производственные ванны и столы (подводка холодной и горячей воды через смесители; наличие воздушных разрывов в местах присоединения к водоотведению не менее 20мм от верхней приемной воронки) | перед началом учебного года | заместитель заведующегопо хозяйственной работе |  СанПиН  |  Визуально  | информирование руководства |
| **Контрольная точка № 6 Рабочее состояние торгово-технологического оборудования:** |
| технологическое оборудование   | рабочее состояние | ежедневно | лицо, выполняющее технологическую операцию в данном цехе |  СанПиН | Визуально  | информирование, проведение ремонтных работ |
| планово-предупредительный ремонт оборудования (подтверждение соответствия паспортным характеристикам) | 1раз в год  | заместитель руководителя по хозяйственной работе |  СанПиН | Акт проверки технического состояния технологического оборудования | проведение ремонтных работ |
| вентиляционная система | ревизия систем механической приточно-вытяжной вентиляции  | не реже одного раза в три года | заместитель руководителя по хозяйственной работе |  СанПиН | Акт проверки технического состояния дымовых и вентиляционных каналов | проведение ремонтных работ |
| **Контрольная точка № 7** **Санитарное состояние производственных, бытовых помещений, оборудования и качество проведения уборок:** |
| санитарное состояние производственных, бытовых помещений, оборудования |  проведение текущей уборки | по мере необходимости, согласно графику уборки | кухонныйрабочий |  СанПиН, санитарные инструкции |  Визуально  | информирование руководства, устранение нарушений   |
| проведение генеральной уборки | 1 раз в неделю  |  кухонный рабочий |  СанПиН, санитарные инструкции |  Визуально  |
| контроль качества уборки | 1 раз в 2 недели | лицо, существляющее проверку  | СанПиН, санитарные инструкции  |  Визуально  |
| содержание уборочного инвентаря | использование уборочного инвентаря по назначению в соответствии с маркировкой; условия хранения; наличие раздельного инвентаря для «уборки пола» и «выше пола» |  1 раз в неделю | лицо, осуществляющее проверку  |  СанПиН, санитарные инструкции № |  Визуально  |
| **Контрольная точка № 8 Личная гигиена работников пищеблока:** |
| медицинский осмотр | наличие медицинской справки, владение гигиеническими знаниями и навыками | 1 раз в год | медицинский работник или лицо, его заменяющее |  СанПиН, постановление МЗ РБ от 28.04.2010 № 47 «Инструкция о порядке проведения обязательных медицинских осмотров»  | График прохождения медосмотра | информирование руководства, устранение нарушений  |
| прохождение гиги-енического обучения работниками пищеблоков | владение гигиеническими знаниями и навыками | 1 раз в год | СанПиН  | График прохождения гигиенического обучения |
| проверка рук поваров и кухонных рабочих перед началом работы. | отсутствие заболеваний | ежедневно | медицинский работник (при отсутствии шеф-повар) | СанПиН |   Журнал «Здоровье» | информирование руководства отстранение от работы |
| соблюдение правил личной гигиены работников  | наличие горячей и холодной воды, дозаторов с жидким мылом, антисептиков, одноразовых полотенец и перчаток, урн для сброса использованных салфеток и перчаток | ежедневно | заместитель руководителя по хозяйственной работе | СанПиН, санитарные инструкции  |  Визуально  | информирование руководства, устранение нарушений |
| **Контрольная точка № 9 Утилизация пищевых отходов:** |
| порядок сбора, денатурации, хранения, учет, вывоз пищевых отходов | ежедневно | лицо ответственное за сбор, денатурацию отходов | СанПиН, санитарные инструкции | Утилизация Договор на выполнение работ по вывозу и захоронению отходов | информирование руководства, устранение нарушений |
| **Лабораторный контроль:** |
| исследование суточных рационов, или отдельных приемов пищи, отдельных блюд | соответствие химического состава и калорийности готовых блюд нормативам  |  раз в год  | Лаборатория РайЦГиЭпо договору | Протокол санитарно-бактерио-логического исследования пищевых продуктов | информироваие руководства установление причины и ее устранение |
|  исследование витаминизации блюд | содержание аскорбиновой кислоты в соответствии с нормами |  раз в год  |
| исследование блюд, кулинарных изделий | бактериологическое |  раз в год  |
| исследование плодоовощной продукции | содержание пестицидов, нитратов, радионуклидов, солей тяжелых металлов, гельминтов | при закладке на хранение;  | медицинский работник или другой работник по договору | Протокол обследования овощехранилища | информирование руководства, установление причины и ее устранение, снятие с реализации |
| исследование питьевой воды  | Микробиологические, физико-химические показатели | в соответствии с рабочей программой согласованной с ЦГиЭ | Лаборатория РайЦГиЭпо договору | Протокол исследования питьевой воды. |
| исследование готовых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий собственного производства | органолептические показатели | ежедневно | бракеражнаякомиссия | Бракеражный журнал |
|  физико-химические показатели (массовая доля жира, влажность, пористость, кислотность, содержание сухих веществ) |  | Лаборатория РайЦГиЭпо договору | Протокол санитарно- гигиени-ческих исследований кулинарных изделий |
| Исследование рук, оборудования, инвентаря | Бактериологические (бактерии группы кишечной палочки) |   | Лаборатория РайЦГиЭпо договору | Протокол санитарно- гигиени-ческих исследований смывов |

**\*Примечание: Кратность и объем лабораторного контроля определяется руководителем учреждения образования в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.**

 Приложение 8

**План производственного контроля в**

**государственном учреждении образования «Ясли-сад №2 г.Старые Дороги»**

| **Объекты** **контроля** | **Контролируемые параметры (показатели)** | **Точки контроля****(в том числе ККТ)** | **Периодичность контроля** | **Методика контроля** | **Ответственные****лица****(органы контроля)** | **Формы учетно-отчетной документации** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ** |
| 1. Максимальная наполняемость групп | Специальные группы | - | 2 раза в год |  | Заведующий Оргиш Г.П. | Приказ |
| Младший возраст | - | 2 раза в год |
| Старший возраст |  | 2 раза в год |
| 2. Прохождение работниками медицинских осмотров | при поступлении на работу | Справка о состоянии здоровья | Постоянно | Беседа  | Заведующий Оргиш Г.П. | Справка о состоянии здоровья |
| Периодические медицинские осмотры | Справка о состоянии здоровья | В соотв.с инструкцией № 47 от 28.04.2010 | График прохождения | Медсестра Дубасова Г.С. | Справка о состоянии здоровья |
| 3. Гигиеническое обучение работников | Работники пищеблока,технические работники | Справка о состоянии здоровья | Один раз в годОдин раз в два года |  | Шеф-поварКрамко А.Н.Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. | Заключение центра гигиены (печать о прохождении обучения) |
| **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к земельному участку** |
| 1. Озеленение территории | Площадь озеленения(газоны, зоны отдыха) | Территория учреждения | Постоянно | Наблюдение (осмотр) | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. | Паспорт готовности образовательного учрежденияк учебному году |
| Посадка кустарников и деревьев | Постоянно | Наблюдение (осмотр) | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. |
| 2. Функциональные зоны с учетом осо-бенностей организации образовательного процесса: | Процент охвата воспитанников,соответствие оборудования возрасту | физкультурно-спортивная и игровые площадки | Постоянно | Наблюдение (осмотр) | Зам.зав. по ОД (ответственный за организацию охраны труда) Вилюха Н.Н. |
| Расположение (условия въезда транспорта),Наличие и состояние мусоросборников | Хозяйственная | Постоянно | Наблюдение (осмотр) | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. | Информация  |
| 3.Освещение территории участка учреждения образования в темное время суток | Норма освещенности | Территория учреждения | Постоянно | Наблюдение (осмотр) | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. | Информация,лист регистрации общественного контроля |
| **ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЮ** |
| 1. Размещение групповых комнат | Расположение по этажам | Групповыекомнаты | Один раз в год(август) | Изучение документации | Зам. заведующего по ОД Вилюха Н.Н. | Приказ |
| 2. Естественное освещение окон групповых помещений | солнцезащита | Окна групповых | Постоянно | Наблюдение | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. воспитатели | Информация  |
| 3. Состояние санузлов | санитарное состояние помещений, педальных ведер или урн | санузлы | В течение дня | Наблюдение,регистрация в журнале | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н.Общественный инспектор по ОТВоспитатели  | Рекомендация,лист регистрации общественного контроля |
| наличие туалетной бумаги | санузлы | В течение дня | Наблюдение | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. воспитатели | Информация  |
| наличие жидкого мыла в дозаторах, одноразовых полотенец у умывальников | санузлы | В течение дня | Наблюдение | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. воспитатели | Информация  |
| наличие и состояние накладных сидений на унитазах; | санузлы | В течение дня | Наблюдение | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н.Общественный инспектор по ОТ | Рекомендация,лист регистрации общественного контроля |
| 4. Состояние спортивного зала и других спортивных сооружений | Оборудование спортивных залов и других спортивных сооружений | спортивный зал и другие спортивные сооружения | Постоянно | Наблюдение беседа, изучение документации | Заведующий Оргиш Г.П.Рук.физвоспитания Емельянова А.Ч. | Акт готовности |
| 6. Набор помещений медицинского назначения | санитарное состояние помещений  | Мед. кабинет | Постоянно | Наблюдение | МедсестраГ.С.Дубасова | Информация |
| процедурный кабинет | Постоянно | Наблюдение | Информация |
| изолятор | Постоянно | Наблюдение | Информация |
| **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ** |
| 1.Организация питьевого режима Использование негазированной питьевой воды промышленного производства и (или) кипяченой воды (либо воды из централизо-ванной водопроводной системы после её доочистки через локальные фильтры) | Группы | Ежедневно (Замена фильтров один раз в квартал) | наблюдение | Зам. заведующего по ОД Вилюха Н.Н.Воспитатели | Информация  |
| 2. Соблюдение воздушно-теплового режима | Температура воздуха в помещениях (наличие термометров) | воздушно-тепловой режим в групповых помещениях | Ежедневно | наблюдение | Общественный инспектор по ОТ,воспитатели | Журналрегистрации  |
| Воздухообмен | Исправность фрамуг и форточек | Ежедневно | наблюдение | Зам.зав. по ХР Васильева И.Н.Общественный инспектор по ОТ | График и режим проветривания |
| **ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ** |
| 1. Эстетическое оформление помещений яслей-сада | Состояние столов и стульев | Рабочие поверхности столов | Два раза в год | изучение документации Осмотр | воспитатели | Информация  |
| Состояние стен, потолков, полов и оборудования | Стены, потолки, по-лы, оборудование | Один раз в год | воспитателизав. кабинетами | Информация  |
| Окраска поверхностей интерьера | поверхности интерьера | Один раз в год | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. | Информация  |
| Окраска оконных рам и переплетов | Оконные рамы и переплеты | Один раз в год | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. | Информация  |
| 2.Оснащение источниками искусственного освещения | Состояние све-тильников с люминесцентными лампами, техни-ческое состояние и исправность выключателей | закрытые или ребристые светильники с люминесцентными лампами | Ежедневно | изучение документации, осмотр | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. | Акт проверки, результаты лабораторных исследованийЖурнал заявок |
| **ТРЕБОВАНИЯ к оборудованию помещений** |
| 1. Оборудование групповых помещения мебелью | Расстановка мебели в соответствии с ро-стом воспитанников, контроль правильной позы воспитанников | детская мебель | Ежедневно | Осмотр,Беседа, изучение документации | воспитатели | Информацияв журнале |
| Маркировка и состояние мебели | Размер мебели | Постоянно | Осмотр, изуче-ние документ. | воспитатели | Информация, карты контроля |
| Расстановка мебели в соответствии с уро-внями естественной освещенности рабочих мест | рабочие места воспитанников | Постоянно | Осмотр,изучение документации | воспитатели | Информацияв журнале контроля |
| 2. Рассадка детей | Корректировка рассаживания детей с учетом состояния здоровья, остроты зрения и слуха | Справка о состоянии здоровья | 2 раза в год | изучение документации | воспитатели | Справка о состоянии здоровья,Лист здоровья и лист рассадки  |
| 3. офтальмо-тренажеры | Размещение офтальмотренажеров | Офтальмотренажеры | Постоянно | Осмотр | воспитатели | Информация  |
| **ТРЕБОВАНИЯ к организации образовательного процесса** |
| 1. Организация обр. процесса | Условия и организация обучения воспитаников | Возрастные группы | Постоянно | Наблюдение беседаИзучение документации | Зам. заведующего по ОД Вилюха Н.Н. | Информация, карты контроля |
| Режим работы яслей-сада | Начало занятий, продолжительность занятий и перерывы | Ежедневно | Наблюдение беседаИзучение документации | Зам. заведующего по ОД Вилюха Н.Н. | Приказ  |
| максимально допустимая учебная нагрузка на одного воспитанника | Расписание занятий,Расписание, образовательных услуг | Два раза в год | Наблюдение беседаИзучение документации | Зам. заведующего по ОД Вилюха Н.Н. | Приказ, информация |
| Занятие  | Физкультминутки  | Постоянно  | Наблюдение | Зам. заведующего по ОД Вилюха Н.Н. | Информация, карты контроля |
| **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к содержанию территории и помещений** |
| 1.Состояние территории | Уборка территории | Территория | Ежедневно | Наблюдение | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. | Информация Рекомендация, лист регистрации общественного контроля |
| Контейнеры для сбора мусора | Контейнеры  | Ежедневно | Наблюдение | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. |
| Состояние твердого покрытия пешеходных дорожек и подъездных путей | Целостность, отсутствие выбоин, нерововностей | Ежедневно | Наблюдение | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. |
| Уборочный инвентарь | Инвентарь  | Ежедневно | Наблюдение | Общественный инспектор по ОТДежурный  |
| 2. Все помещения учреждения | Уборка помещений | Помещения  | Ежедневно | Наблюдение | Зам. заведующего по ХР Васильева И.Н. | Информация, карты контроля |

Приложение 9

**Перечень работников пищеблока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№*  | *Ф.И.О* | *Должность* | *Класс* |
|  | Крамко Алёна Николаевна | Шеф-повар | IV |
|  | Жуковец Елена Фёдоровна | Повар  | IV |
|  | Климкова Екатерина Николаевна | Кухонный рабочий |  |
|  | Шаблюк Наталья Николаевна | Кухонный рабочий |  |
|  | Емельянова Алина Сергеевна | Кладовщик |  |
|  |  |  |  |

Приложение 10

Перечень должностных лиц (работников), на которых в установленном порядке возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственность за его выполнение, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *№*  | *Ф.И.О* | *Должность* |
|  | Оргиш Галина Петровна | Заведующий яслями-садом |
|  | Вилюха Нина Николаевна | Заместитель заведующего по основной деятельности |
|  | Васильева Инна Николаевна | Заместитель заведующего по хозяйственной работе |
|  | Крамко Алёна Николаевна | Шеф-повар |

Приложение 11

|  |
| --- |
| **Санитарные инструкции по обработке помещений, оборудования, тары и инвентаря** |
|  | по уборке помещений пищеблока  |
|  | по проведению генеральной уборки пищеблока |
|  | по обработке шкафов в гардеробных |
|  | по содержанию уборочного инвентаря |
|  | по обработке производственных столов |
|  | по мытью плиты электрической |
|  | по обработке разборных частей технологического оборудования |
|  | по обработке мест хранения хлеба |
|  | по обработке холодильника |
|  | по организации работ с отходами |
|  | по мытью емкостей для пищевых отходов |
|  | по использованию моющего, чистящего средства |
|  | по использованию моющего, чистящего средства |
|  | по использованию моющего, чистящего средства |
|  | по порядку проведения профилактической дезинфекции |
|  | по обработке рук |
|  | по правилам пользования и надевания санитарной одежды |
|  | по посещению пищеблока вторыми лицами |
|  | по посещению пищеблока третьими лицами |
|  | правила мытья столовой посуды (ручным способом) |
|  | правила мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря (ручным способом) |
| **Технологические инструкции для проведения отдельных операций и технологических этапов** |
|  | по размораживанию замороженных пищевых продуктов  |
|  | по обработке сырых овощей и фруктов |
|  | по обработке яиц |
|  | по правилам доведения до готовности в жарочном шкафу полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и других  |
|  | по тепловой обработке блюд и кулинрных изделий |
|  | по отбору суточных проб |
|  |  |
|  |  |