



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «МАРГО»

М.В.Лащенко

«04» апреля 2023г.

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП ООО «МАРГО»

1. Введение

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятия:

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

2 - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

3 - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4 - разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5 - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6 - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

7 - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Данная программа разработана для ООО «МАРГО».

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.1. Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.2. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- 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;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья,

полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

2. Общие положения

2.1. Паспорт юридического лица:

Общество с ограниченной ответственностью «МАРГО» создано и действует в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 08.02.1998 № 14-ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью» и уставом.

ООО «МАРГО» - юридическое лицо.

Осуществляемый вид деятельности: деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания.

Учредитель - Лащенко Маргарита Валерьевна; телефон 8 (961) 085 73 43.

Директор - Лащенко Маргарита Валерьевна; телефон 8 (961) 085 73 43.

Главный бухгалтер – Вдовенко Юлия Анатольевна; телефон 8 (927) 511 55 89.

Технолог – Калугина Наталья Валериевна; телефон 8 (927) 511 55 79.

2.2. Объекты контроля – пищеблоки МДОУ д/с и столовые МОУ СШ.

Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи:

Должность	Количество человек
Заведующая производством	89
Повар	282
Кухонная рабочая	280

3. Общие требования

3.1. Организация работ в ООО «МАРГО».

3.1.1. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор ООО «МАРГО».

3.1.2. Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях. Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

3.1.3. Директор определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, потребление.

3.2. Исходная информация для деятельности программы «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

3.2.1. **Перечень опасных факторов**, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям

настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.2.2. *Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 3.2.1. опасные факторы;*

3.2.3. *Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;*

3.2.4. *Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;*

3.2.5. *Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.2.3., от установленных предельных значений;*

3.2.6. *Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;*

3.2.7. *Периодичность проведения уборки производственных помещений, дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции.*

4. Порядок организации и проведения контроля

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

4.1.1. **Биологические опасности:** источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

4.1.1. **Химические опасности:** источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители;

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

4.2. Перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.

4.2.1. Приемка сырья. Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (документальная и органолептическая), а также условий и правильности их хранения и использования. При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также

встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.2.2. Термическая обработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления кулинарных изделий на пищеблоках основывается на утвержденных сборниках рецептов, по технологическим картам, технико-технологическим картам, утвержденным директором ООО «МАРГО». Температура приготовления горячих блюд (супы, соусы, напитки) - свыше 100°C, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет 2 – 3,5 часа. Вторые блюда и гарниры варятся при температуре свыше 100°C, время приготовления в среднем составляет от 20 минут до 1 часа.

4.2.3. Лабораторный контроль термообработки проводится с помощью санитарно- химических и санитарно-микробиологических исследований готовых блюд.

4.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

4.3.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

4.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству технико-технологических и технологических карт, стандартов, а также ГОСТов на аналогичную продукцию).

4.3.3. Требования к кулинарной обработке. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 °C до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 °C, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при 14- 2°C. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения). При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. При отпуске температура горячих блюд (супов, вторых блюд, гарниров, соусов, напитков) должна быть +60...+65° С, холодных напитков – не ниже +14°С. С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезка их производится перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок.

4.3.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 1).

4.4. Разработка системы мониторинга.

4.4.1. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ежедневно проводится регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3).

4.4.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (рекомендуемый образец приведен в приложении № 4).

Выдача готовой пищевой продукции осуществляется только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемый образец приведен в приложении № 5). В целях контроля за качеством и безопасностью

приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

4.5 Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4.3. настоящей части, от установленных предельных значений.

4.5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах сырье утилизируют.

4.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.

4.6.1. Проведение лабораторных исследований и консультаций по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в пищеблоках МДОУ д/с и в столовых МОУ СШ проводится согласно графика в каждом структурном подразделении (Приложение № 6).

4.6.2. Результаты органолептической оценки качества готовых блюд регистрируются ежедневно в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

4.6.3. Не допускается:

- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.6.4. Периодичность проведения влажной уборки и дезинфекции производственных помещений, мытья оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

- Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования;

- Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается;

- Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, обеденных залов столовых, буфетов,

производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств. Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека;

- Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.7. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 7) на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

4.8. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

- для обеззараживания воздуха на участках порционирования блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

5. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение 8).

6. Что включает в себя контроль принципов ХАССП.

6.1. Объектами производственного контроля принципов ХАССП являются: сырье и реализуемая продукция, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

6.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ – синтетических моющих средств, дезинфицирующих средств - при их приготовлении и применении.

6.3. Контроль принципов ХАССП включает:

- Наличие в организации ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;

- Организацию медицинских осмотров, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников;

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологический заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;

- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно эпидемиологическому благополучию населения;

- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений. Номенклатура, объем и периодичность

лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

6.4. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции.

Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки / исполнители	Определяемые показатели	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1. Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока): 1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, спецодежды, санитарной книжки водителя	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Проведение санобработки транспорта	Заведующий производством. Мед. работник
1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды.	- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов. Исполнитель: Зав. производством	1. Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). 2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и Госветинспекции), декларацией соответствия.	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику	Заведующий производством. Мед. работник

<p>2. Промежуточный контроль – Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки</p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p>	<p>1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные.</p> <p>2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы.</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция.</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты.</p>	<p>2.1. Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>2.3. Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, нарезке хлеба.</p> <p>2.4. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, технико-технологических карт.</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Заведующий производством, Мед. работник</p>
<p>3. Контроль санитарно-гигиенического состояния в производственных цехах пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил норм, качества мытья и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. <p>В целом вся внутренняя политика направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции</p>	<p>3.1 Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спец. одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды 	<p>3.1. Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>3.2. Обеспечение пищеблока бактерицидными лампами (исполнитель: директор ООО «МАРГО»).</p> <p>3.3. Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>3.4. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>3.5. Осмотр работников пищеблока.</p> <p>3.6. Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и профессиональной гигиенической подготовки (исполнитель: директор ООО «МАРГО»).</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Заведующий производством, Мед. работник</p>
<p>4. Контроль эффективности работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - холодильного, - технологического оборудования 	<p>4.1. Холодильное, технологическое оборудование</p>	<p>4.1 Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования.</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Заведующий производством</p>
<p>5. Контроль температуры и влажности хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Режим хранения</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Заведующий производством, Мед. работник</p>
<p>6. Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</p>	<p>Выборочно рабочие места</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Наличие чистой спецодежды работников</p> <p>Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока.</p> <p>Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества воспитанников в ДОУ.</p> <p>Соблюдение охраны труда, специальная оценка условий труда.</p> <p>Наличие медицинской аптечки</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение доп. мероприятий по оздоровлению, условий труда и нормативно-правовых актов</p>	<p>Директор ООО «МАРГО». Технолог, Заведующий производством</p>
<p>7. Контроль за режимом питания детей</p>	<p>Выборочно рабочие места</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Время выдачи пищи</p> <p>Объем порций блюд согласно фактическому меню</p>	<p>Информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Заведующий производством, Мед. работник</p>

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания.

6.4.1. Перечень физических и иных факторов, а так же объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация производственного контроля:

Наименование объекта производственного контроля	Предмет контроля	Кратность проверки	Ответственный за проведение контроля
Столовые МОУ СШ, пищеблоки МДОУ д/с	Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации	Каждая партия поступающей продукции	Директор ООО«МАРГО» Зав. производством Мед. работник
	Органолептические показатели качества и безопасности.	Каждая партия сырья и готовой продукции	Зав. производством Мед. работник
	Правильность оформления технологической документации. Наличие нормативно-технологической документации	1 раз в 6 месяцев и по мере необходимости. Каждая партия	Технолог Зав. производством
	Соблюдение санитарных, технологических требований при производстве кулинарной продукции	Каждая партия Периодический контроль	Зав. производством Мед. работник
	Полнота вложения сырья, соблюдение технологии приготовления	Каждая партия Периодический контроль	Зав. производством Мед. работник Технолог
	Своевременность оформления (ведение) документации в соответствии с требованиями санитарных правил, норм и гигиенических нормативов. Контроль за температурным режимом и относительной влажностью воздуха в складских помещениях пищеблоков.	Постоянно Ежедневно	Зав. производством Мед. работник
	Сроки и условия хранения продуктов на пищеблоках ООО «МАРГО», расположенных в образовательных учреждениях. Исправность холодильного оборудования и соблюдение температурного режима. Соблюдение правил товарного соседства.	2 раза в неделю Постоянно Постоянно	Зав. производством Мед. работник Директор ООО«МАРГО» Зав. производством Мед. работник
Сроки реализации, условия реализации готовой пищи. Использование одноразовых перчаток при порционировании блюд. Соблюдение температурного режима реализуемой готовой кулинарной продукции. Для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Использование ртутных термометров не допускается. При отпуске температура горячих блюд (супов, вторых блюд, гарниров, соусов, напитков) должна быть +60...+65° С, холодных напитков – не ниже +14°С.	Ежедневно	Зав. производством Мед. работник	

	Осмотр персонала пищеблока на предмет отсутствия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет отсутствия кишечных инфекций. Наличие необходимой документации.	Ежедневно	Зав. производством Мед. работник
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены	Ежедневно	Зав. производством Мед. работник
	Контроль за наличием и своевременным прохождением необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации	По графику	Зав. производством Мед. работник
Организация питания: рацион питания	Разнообразие блюд по дням недели	Ежедневно	Зав. производством Мед. работник
	Ассортимент продуктов, используемых в питании	Ежедневно	Директор ООО«МАРГО»
	Указание в меню химического состава и энергетической ценности блюд	Ежедневно	Зав. производством Технолог при проверках
Режим питания	Соблюдение графика приема пищи, условий приема пищи в соответствии с гигиеническими требованиями	Ежедневно	Зав. производством Мед. работник
Помещения (производственные, складские, подсобные)	Санитарно-техническое состояние помещения, оборудования, техническая исправность оборудования, достаточность, правильность расстановки и эксплуатации	1 раз в месяц	Зав. производством Технолог при проверках
Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима, режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря уборочного инвентаря; режима уборки помещений, дезинфекционного режима	Ежедневно Периодически	Зав. производством Мед. работник Технолог
Санитарное состояние помещений	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки. Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дез. средствами и условия их хранения. Наличие и разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	1 раз в месяц	Зав. производством
		1 раз в месяц	Директор ООО«МАРГО»
		1 раз в месяц	Зав. производством Мед. работник

6.4.2. Объекты производственного контроля: технологическое оборудование, транспорт, технологические процессы, рабочие места, сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Проведение лабораторных и инструментальных исследований в столовых МОУ СШ и на пищеблоках МДОУ д/с.

Ответственный за проведение исследований - Волжский Филиал ФБУЗ (по договору).

6.4.3. Порядок проведения периодических осмотров и профессиональной гигиенической подготовки (приложение № 9):

а). Приказ № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также

работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

б). Приказ от 29 июня 2000 г. N 229: «Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью: - для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо - молочной и кремово - кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, - ежегодно, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения».

Все работники при поступлении на работу в предприятия общественного питания (далее – ПОП), за исключением работников бухгалтерии, должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. В дальнейшем 1 раз в год работники ПОП получают от работодателя направление для прохождения обязательного периодического медицинского осмотра. Гигиеническое обучение работников - 1 раз в год. Лица, не сдавшие санитарный минимум, к работе не допускаются.

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями:

Профессия, должность	Вредные производственные факторы согласно Приказа № 29н, Приложение 1	Перечень работ согласно Приказа № 29н, Приложение 1	Пункты приложения 1 приказа МЗРФ № 29н	Периодичность осмотров
Заведующий производством, повар	-Пыль мучная, -тепловое излучение, -подъем, перемещение, удержание груза вручную. Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня.	Работы в организациях общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций	3.4. 4.8. 5.1.	1 раз в год
Кухонный работник	Хлорсодержащие органические соединения; Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения (в том числе сульфанола, алкиламиды) – химические вещества, способные вызывать аллергические заболевания.	Работы в организациях общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций	1.8.1.2. 1.48.	1 раз в год

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

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением приготовленных блюд;

- Отсутствие воды;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Нарушение работы системы канализации;
- Неисправность приточно-вытяжной вентиляции;
- Отключение (выход из строя) холодильного и технологического оборудования;
- и другие.

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

Проведение исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:

Физические факторы (при аттестации рабочих мест):

- микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);
- освещённость, тепловое излучение, шум, вибрация;
- химические факторы;
- физиологоэргономические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы).

10. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля в столовых МОУ СШ и на пищеблоках МДОУ д/с:

- «Гигиенический журнал (сотрудники)» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Основное меню, ежедневное меню (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Ассортимент дополнительного питания - для обучающихся общеобразовательных организаций (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Личные медицинские книжки работников;
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация, предварительные и периодические медицинские осмотры, проведение

лабораторных исследований и консультаций по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения).

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

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание классификация предприятий».
- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

12. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы.

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции - обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- формирование культуры и навыков здорового питания детей и подростков.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Лабораторный контроль

Вид исследований	Объект исследования	Количество РМ, проб	Количество точек	Количество измерений, исследований	Кратность
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП)	Гарнир, вторые блюда (мясные, рыбные, из птицы)	2	2	4	1 раз в год
Продукты на пероксидазу	Готовая продукция	1	1	1	1 раз в год

График проведения лабораторного контроля

№п/п	Наименование подразделения	Адрес	Сроки отбора проб
1.	МАДОУ № 1 «Радость»	ул. Ленина, 140	Февраль - 2023
2.	МДОУ № 2 «Калейдоскоп»	ул.им. Ю.П.Харламова, 6	Февраль - 2023
3.	МДОУ 5 «Улыбка»	ул. Мира, 126	Февраль - 2023
4.	МДОУ № 8 «Матрешка»	ул. Волжской Военной Флотилии, 78	Февраль - 2023
5.	МДОУ 81 (18) «Кораблик»	ул. Пушкина, 128	Февраль - 2023
6.	МОУ СШ № 17 (корпус 2)	ул. К. Нечаевой, 7; м/р 21	Февраль - 2023
7.	МОУ СШ № 18	ул. Карбышева, 40	Февраль - 2023
8.	МОУ СШ № 19 (корпус 2)	ул. Советская, 26	Февраль - 2023
9.	МДОУ № 37 (35) «Елочка»	ул. Молодёжная, 18	Март - 2023
10.	МОУ СШ № 22	ул. Королева, 6	Март - 2023
11.	МОУ СШ № 23	ул. Набережная, 12	Март - 2023
12.	МОУ СШ № 24 (2 корпус)	ул. Пушкина, 44	Март - 2023
13.	МДОУ № 39 (42) «Солнышко»	пр. Ленина, 99	Март - 2023
14.	МДОУ № 45 «Ромашка»	ул. Энгельса, 45	Март - 2023
15.	МДОУ № 48 «Ягодка»	ул. Карбышева, 67	Март - 2023
16.	МДОУ № 53 «Теремок»	ул. Карбышева, 23	Март - 2023
17.	МДОУ № 54 «Березка»	ул. К.Нечаевой, 3	Март - 2023
18.	МОУ СШ № 27	ул. Дружбы, 9	Апрель - 2023
19.	МОУ СШ № 28	ул. Дружбы, 36	Апрель - 2023
20.	МОУ СШ № 30	ул. Дружбы, 65	Апрель - 2023
21.	МОУ СШ № 31	ул. 40 лет Победы, 79	Апрель - 2023
22.	МОУ СШ № 32 (корпус 2)	ул. Пушкина, 124	Апрель - 2023
23.	МОУ СШ № 34	ул. 40 лет Победы, 80; м/р 30	Апрель - 2023
24.	МОУ СШ № 1 (корпус 2)	ул. 19 Партсъезда, 57	Апрель - 2023
25.	МОУ СШ № 3	пос. Рабочий, ул. Прибрежная, 91	Апрель - 2023
26.	МОУ СШ № 6	ул. Нариманова, 27	Апрель - 2023
27.	МОУ СШ № 10	ул. Гайдара, 7	Апрель - 2023
28.	МДОУ № 59 (36) «Весна»	ул. Рабоче-крестьянская, 18	Май - 2023
29.	МДОУ № 61 «Золотой петушок»	пр. Ленина, 111	Май - 2023
30.	МДОУ № 62 «Ласточка» (2 корпус)	пр. Ленина, 66	Май - 2023
31.	МДОУ № 63 «Звездочка»	ул. Энгельса, 34	Май - 2023
32.	МДОУ № 65 «Калинка»	пр. Ленина, 125	Май - 2023
33.	МДОУ № 66 (51) «Лебедушка»	ул. К.Маркса, 6	Май - 2023

34.	МДОУ № 99 «Крепыш»	ул. Александрова, 14 ^А	Сентябрь - 2023
35.	МДОУ № 101 «Дашенька»	ул. Оломоуцкая, 66	Сентябрь - 2023
36.	МОУ СШ № 35	ул. 40 лет Победы, 37	Сентябрь - 2023
37.	МОУ СШ № 36	ул. 40 лет Победы, 58; м/р 31	Сентябрь - 2023
38.	МОУ СШ № 37 (корпус 2)	ул. Карбышева, 144	Сентябрь - 2023
39.	МДОУ 70 «Ладушки»	ул. Пушкина, 88	Сентябрь - 2023
40.	МДОУ № 74 «Гнездышко»	пл. Труда, 3	Сентябрь - 2023
41.	МДОУ 75 «Тюльпан»	ул. Мира, 43	Сентябрь - 2023
42.	МДОУ 76 «Родничок»	ул. Мира, 46	Октябрь - 2023
43.	МДОУ 79 «Мечта»	ул. Мира, 32	Октябрь - 2023
44.	МДОУ № 102 «Зоренька»	ул. Мира, 72	Октябрь - 2023
45.	МДОУ № 103 «Умка»	ул. Гвардейская, 33	Октябрь - 2023
46.	МДОУ № 104 «Звончек»	ул. Пушкина, 164	Октябрь - 2023
47.	МДОУ № 105 «Мальвина»	ул. Оломоуцкая, 34	Октябрь - 2023
48.	МДОУ № 107 «Искорка»	ул. 40 лет Победы, 74	Октябрь - 2023
49.	МОУ лицей № 1	ул. 40 лет Победы, 59	Октябрь - 2023
50.	МОУ кадетская школа	ул. Дружбы, 59	Октябрь - 2023
51.	МДОУ № 80 «Чебурашка»	ул. Мечникова, 12	Ноябрь - 2023
52.	МДОУ № 82 «Сказка»	ул. 87 Гвардейская, 49	Ноябрь - 2023
53.	МДОУ 88 «Радуга» (2 корпус)	ул. Пионерская, 22	Ноябрь - 2023
54.	МДОУ 90 «Фонтан»	ул. Карбышева, 55	Ноябрь - 2023
55.	МДОУ НШДС № 92 «Черёмушка»	ул. Пушкина, 146	Ноябрь - 2023
56.	МДОУ № 109 «Колокольчик»	ул. Мира, 119	Ноябрь - 2023
57.	МДОУ № 111 «Радуга»	ул. Дружбы, 62	Ноябрь - 2023
58.	МДОУ № 112 «Почемучки»	ул. Дружбы, 64	Ноябрь - 2023
59.	МДОУ № 113 «Гулливвер»	ул. Карбышева, 119	Ноябрь - 2023
60.	МОУ СШ № 11	ул. Химиков, 5	Декабрь - 2023
61.	МОУ СШ № 12 (корпус 2)	ул. Дружбы, 40	Декабрь - 2023
62.	МОУ СШ № 13	ул. К. Маркса, 36	Декабрь - 2023
63.	МОУ СШ № 14 (корпус 2)	ул. Космонавтов, 15	Декабрь - 2023
64.	МОУ СШ № 15 (16) – корпус 2	Погромное, п. Краснооктябрьский, ул. Чапаева, 5	Декабрь - 2023
65.	МДОУ 94 «Полянка»	ул. Мира, 83	Декабрь - 2023
66.	МДОУ № 95 (71) «Росточек»	ул. Мира, 16 а	Декабрь - 2023
67.	МДОУ 98 «Ивушка»	ул. К. Нечаевой, 5	Декабрь - 2023

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

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

Предмет контроля	Периодичность	Ответственный за проведение мероприятия
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Директор ООО«МАРГО»
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств и правильности их использования	Ежедневно	Зав. производством
Качество мытья столовой посуды в столовых МОУ СШ (экспресс метод, йод)	не реже 1 раза в месяц, при проверках	Мед. работник, по мере необходимости. Технолог при проверках
Дезинфекция транспорта	1 раз в месяц	Водители

Порядок проведения периодических осмотров и профессиональной гигиенической подготовки

Предмет контроля	Периодичность	Ответственный за проведение мероприятия
Общий анализ крови; Исследование крови на сифилис; клинический анализ мочи; Исследования на гельминтозы; электрокардиография в покое; флюорография или рентгенография легких в двух проекциях; Женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию молочных желез в двух проекциях. Терапевт Психиатр Нарколог Невролог Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Гинеколог	1 раз в год	Медицинское учреждение по договору
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф; Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям	
Гигиеническое обучение персонала	1 раз в год	ФБУЗ по договору