



Приложение № 1

к приказу от 01.09.2022г. № 1/24

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование мероприятий | | Периодичность | | | Ответственный за проведение контроля |
| *1.Требования к участку МБДОУ* | | | | | | |
| Проверка исправности игрового оборудования на участках | | Ежедневно. | | | Воспитатель по смене | |
| Проверка уборки участков | | Ежедневно | | | Уборщик территории | |
| Проверка песка на степень биологического загрязнения | | В летний период | | | Заведующий хозяйством | |
| Установка крышек на песочницы или тентов | | Июнь | | | Заведующий хозяйством,  Рабочий по обслуживанию здания, кастелянша | |
| Проверка оборудования на участке детского сад по охране здоровья и жизни детей | | 1 раз в полугодие | | | Заведующий хозяйством | |
| Очистка и дезинфицирование контейнеров | | По мере загрязнения | | | Рабочий по обслуживанию здания | |
| *2. Требования к зданию* | | | | | | |
| Обеспечение естественного сквозного проветривания | | Ежедневно | | | Заведующий хозяйством, Медсестра | |
| Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию | | 1 раз в квартал | | | Повара | |
| Проверка физкультурного и музыкального оснащения | | 1 раз в год | | | Физкультурный и музыкальный руководители | |
| *3. Требования к оборудованию помещений* | | | | | | |
| Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей | | 1 раз в полугодие | | | Заведующий, Заведующий хозяйством, Ст.воспитатель | |
| Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам | | 1 раз в полугодие | | | Зав.хозяйством | |
| Уход за растениями | | Ежедневно | | | Воспитатели групп | |
| Проверка оборудования в группах и кабинетах на безопасность | | 1 раз в полугодие | | | Заведующий хозяйством,  Ст.воспитатель | |
| *4. Требования к искусственному освещению* | | | | | | |
| Проверка искусственной освещенности в основных помещениях | | | | Ежедневно | Заведующий хозяйством | |
| Проверка уровней естественного освещения | | | | 2 раза в год | Заведующий хозяйством | |
| *5. Требования к отопительной вентиляции* | | | | | | |
| Проверка температурного режима, проветривания | | Ежедневно | | | Медсестра | |
| *6.Требования к санитарному содержанию помещений* | | | | | | |
| Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов | | Ежедневно | | | Медсестра | |
| Проверка проведения генеральной уборки | | Еженедельно | | | Заведующий хозяйством | |
| Проверка мытья игрушек | | Ежедневно | | | Заведующий хозяйством | |
| Проверка смены постельного белья и полотенец | | 1 раз в неделю | | | Машинист по стирке белья | |
| Проверка чистки оконных стекол | | 2 раз в год, Июнь, сентябрь | | | Заведующий хозяйством | |
| Проверка маркировки постельного белья, полотенец | | еженедельно, в период вспышек заболеваемости ежедневно | | | Заведующий,  Заведующий хозяйством | |  |
| *7. Требования к организации питания* | | | | | | |
| Проверка столовой и кухонной посуды на целостность (карта по проверке 1,2) | | 1 раз в месяц | | | Повара | |
| Проверка выполнения режима организации питания (карта 3) | | ежедневно | | | Заведующий  Повара | |
| Проверка витаминизации блюд | | Ежедневно | | | Медсестра | |
| Проверка суточной пробы | | Ежедневно | | | Медсестра | |
| Проверка поступающих продуктов | | Ежедневно | | | Кладовщик | |
| Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов | | Ежедневно | | | Повара | |
| Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников | | Ежедневно | | | Повара | |
| *8. Требования по медицинскому обеспечению.* | | | | | | |
| Работа по формированию ЗОЖ | | 1 раз в месяц | | | Старший воспитатель,  воспитатели | |
| Организационное проведение санитарно-эпидемиологических профилактических мероприятий | | 1 раз в квартал | | | Заведующий | |
| Контроль за пищеблоком и питанием детей | | Ежедневно | | | Заведующий, Повара  Мобильная группа | |
| *9. Требования к организации режима дня и учебных занятий* | | | | | | |
| Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей | | 1 раз в месяц | | | Заведующий  Ст.воспитатель | |
| Проверка двигательной активности детей | | 1 раз в месяц | | | Ст. воспитатель  Инструктор по физической культуре | |
| Проверка максимально допустимого объема недельной нагрузки на воспитанников | | 1 раз в квартал | | | Ст. воспитатель | |
| *10. Требования к организации физического воспитания* | | | | | | |
| Проверка проведения закаливающих мероприятий | | В зависимости от сезона | | | Ст. воспитатель  Медсестра | |
| Оценка и определения моторной плотности непосредственно организованной деятельности по физической культуре | | 1 раз в квартал | | | Заведующий  Ст. воспитатель | |
| Выполнения требований по функционированию бассейна (карта) | | 1 раз в квартал | | | Заведующий хозяйством | |
| *11. Требования к организации приема детей в МБДОУ* | | | | | | |
| Проверка утреннего приема детей | | Выборочно по группам.  1 раз в квартал | | | Заведующий,  Ст. воспитатель | |
| *12. Прохождение проф. осмотров* | | | | | | |
| Проверка знаний санитарных норм и правил (сан минимум) | | 1 раз в 2 года сотрудников  1 раз в год – пищеблок и МОП | | | Заведующий хозяйством | |
| Проверка персонала пищеблока и младших воспитателей на кожные заболевания | | Ежедневно | | | Медсестра | |

Перечень

факторов, в отношении которых необходима организация

производственного контроля и лабораторных исследований (**пищеблок**)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование мероприятий и лабораторных исследований** | **Период** | **Число проб, точек за 1 обследование** | **Кратность в год** | **Кто проводит** |
|  | *Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции:*  - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;  - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;  - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке) |  |  | Каждая партия сырья и компонентов | Кладовщик,  администрация МБДОУ |
|  | *Санитарная обработка пищеблока.*  Исследование смывов с оборудования и инвентаря пищеблока на наличие |  |  |  | Филиал ФБУЗ  ЦГ и Э Роспотребнадзора в Алагирском районе |
| - БГКП | ноябрь | 10 | 1 раз в год |  |
| - яиц гельминтов | ноябрь | 10 | 1 раз в год |
|  | *Контроль на этапе технологических процессов* (процесс приготовления и выход готовой продукции) | ежедневно |  |  | Администрация МБДОУ  Отв. за питание |
|  | *Лабораторные исследования готовой продукции:* |  |  |  | Филиал ФБУЗ  ЦГ и Э Роспотребнадзора в Алагирском районе |
| -расчет калорийности | апрель ноябрь | 1 | 2 раз в год |
| - исследование 1-го блюда на калорийность | апрель ноябрь | 1 | 2 раз в год |
| - исследование 2-го блюда на калорийность | апрель ноябрь | 1 | 2 раз в год |
| - исследование 3-го блюда на калорийность | апрель, ноябрь | 1 | 2 раз в год |
|  | *Вода питьевая: лабораторные исследования воды питьевой на группах и пищеблоке:* |  |  |  |  |
| - ОМЧ, ОКБ, ТКБ | ноябрь | 1 | 1 раз в год | Филиал ФБУЗ  ЦГ и Э Роспотребнадзора в Алагирском районе |
| - запах | август | 1 | 1 раз в год |
| - привкус | август | 1 | 1 раз в год |
| - цветность | август | 1 | 1 раз в год |
| - мутность | август | 1 | 1 раз в год |
| - водородный показатель рН | август | 1 | 1 раз в год |
| - окисляемость перманганатная | август | 1 | 1 раз в год |
| - сухой остаток (минирализация) | август | 1 | 1 раз в год |
| - металлы, общее железо | август | 1 | 1 раз в год |
| - металлы, марганец | август | 1 | 1 раз в год |
|  | *Условия труда на рабочем месте* (освещенность, температурный режим, интеллектуальные нагрузки) |  |  | 1 раз в год | Администрация МБДОУ |

Перечень

факторов, в отношении которых необходима организация

лабораторных исследований (группы)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Наименование мероприятий и лабораторных исследований** | **Краткость** | **Число проб, точек за 1 обследование** | **Число проб в год** | **Сроки** | **Ответственные** |
|  | Исследование уровня естественной и искусственной освещенности в помещениях для пребывания детей | 1 раз в год | 3 | 3 |  | Филиал ФБУЗ  ЦГ и Э Роспотребнадзора в Алагирском районе |
|  | Температура, относительная влажность, скорость движения воздуха в помещениях для пребывания детей | 1 раз в год | 3 | 3 | май | Филиал ФБУЗ  ЦГ и Э Роспотребнадзора в Алагирском районе |
|  | Вода из водопроводной системы  - ОМЧ, ОКБ, ТКБ | 1 раз в год | 8 | 8 | ноябрь | Филиал ФБУЗ  ЦГ и Э Роспотребнадзора в Алагирском районе |
|  | Обследование детей на педикулез | 1 раз в месяц | все дети |  |  | медсестра |
|  | Лабораторное исследование смывов с оборудования и инвентаря по группам на наличие:  - яиц гельминтов | 1 раз в год | 7 | 7 | май | Филиал ФБУЗ  ЦГ и Э Роспотребнадзора в Алагирском районе |
|  | Проведение дератизации, дезинсекции помещений детского сада | 12 раз в год |  |  | ежемесячно | Договор |
|  | Соблюдение требований в летний период на территории и детских площадках | 1 раз в год |  |  |  | Приказ |
|  | Микробиологические показатели песка (почвы) | 1 раз в год | 1 | 1 | август | Филиал ФБУЗ  ЦГ и Э Роспотребнадзора в Алагирском районе |

Приложение 2 (к ПК)

Карта контроля санитарного состояния пищеблока

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание/дата |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.** | **Горячий цех** |
| 1.1 | Электроплиты:  -чистота духовых шкафов;  -чистота плит. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 | Холодильные камеры:  -своевременное размораживание (график)  -чистота обработки;  -температурный режим |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 | Суточная проба:  -состояние банок;  -наличие крышек;  -правильность забора;  -своевременность сменяемости и наличие продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 | Доски для вареной продукции:  -качество обработки;  -наличие маркировки;  -соответствие количественному требованию;  -правильность хранения;  -наличие трещин, щербинок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 | Ножи для вареной продукции:  -качество обработки;  -наличие маркировки;  -соответствие количественному требованию;  -правильность хранения. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 | Контрольные весы:  -состояние;  -правильность работы. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 | Технологическое оборудование:  -состояние санитарное;  -состояние рабочее;  -маркировка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 | Состояние столов вареной продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9 | Хранение хлеба:  -наличие тары (для белого и черного);  -маркировка;  -состояние стола;  -состояние доски;  -наличие ножа с маркировкой |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.10 | Хранение ветоши:  -наличие тары;  -наличие ветоши |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.11 | Уборочный инвентарь:  -швабра с маркировкой;  -качество ветоши;  -правильность хранения |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.12 | Состояние раковин для мытья рук |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.13 | Контрольное блюдо:  -состояние уголка для хранения |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.14 | Наличие маркированной посуды.  Состояние накрывающих салфеток |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.15 | Общее санитарное состояние |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | **Одежда:**  -чистота;  -наличие головного убора;  -наличие полотенца для рук  (2 полотенца);  -наличие халатов для уборки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.** | **Документация:**  -журнал здоровья;  -журнал температурного режима холодильников;  -график закладки продуктов. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Общая оценка** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Соответствует -С,

Не соответствует – НС,

Отсутствует – О

Удовлетворительно УД

Не удовлетворительно - НЕуд

Проверил:

Ознакомлен:

Приложение 2 (к ПК)

Карта контроля санитарного состояния продуктовой кладовой

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание/ дата |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | **Санитарное состояние** |
| 1.1 | Холодильные камеры:  - своевременность разморозки;  - чистота обработки;  - температурный режим. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 | Хранение продуктов:  - хранение в базной таре;  - хранение продуктов на полу;  - соблюдение товарного соседства в холодильнике. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 | Ассортимент продукта |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 | Качество продуктов:   * мясо; * рыба; * масло сливочное; * сухие фрукты; * хранение с просроченными сроками. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 | Уборочный инвентарь:   * швабра с маркировкой; * ведро с маркировкой; * правильность хранения; * качество ветоши. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 | Своевременность обработки стеллажей |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 | Весы:  -состояние;  -правильность работы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9 | Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.10 | Общее санитарное состояние |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Санитарное состояние овощного |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | **Документация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Наличие пакета документов на продукты |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 | Ведение журнала за контролем поступления и реализации продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 | Правильность оформления заявок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | **Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Общая оценка** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Соответствует -С, Не соответствует – НС, Отсутствует – О, Удовлетворительно УД, Не удовлетворительно - НЕуд

Приложение 2 (к ПК)

Карта контроля санитарного состояния групповой для питания детей

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание/ дата |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Эстетика помещения |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 | Качество проветривания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 | Наличие графика проветривания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 | Наличие графика получения пищи на пищеблоке |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 | Выполнение графика в получении пищи на пищеблоке |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 | Мебель:  -санитарное состояние;  -соответствие ростовым показателям |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 | Посуда для получения еды:  -достаточность;  -качество;  -маркировка |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 | Раздаточный инвентарь:  -наличие разливных ложек с маркировкой;  -наличие лопаточек |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9 | Посуда для приема пищи:  -количество:  -качество:  -наличие в достаточном количестве столовых  приборов:  -наличие салфетниц;  -наличие хлебниц |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** |  | | | | | | | | |
| 2.1 | Объем порций при раздаче (соответствие) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 | Качество раздаваемой пищи (температурный режим) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 | Сервировка столов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 | Своевременная раздача 2-го блюда |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.5 | Моющие средства: |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.6 | Ветошь:  -наличие тары с маркировкой;  -наличие ветоши |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.7 | Мытье посуды:  -соответствие требованию;  -правильность хранения |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.8 | Состояние раковин |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.9 | Состояние шкафов для хранения посуды и утвари |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.10 | Одежда:  -чистота;  -наличие головного убора;  -наличие фартуков для раздачи пищи;  -наличие халата для получения пищи;  -наличие фартука для мытья посуды;  -наличие халата для уборки помещений столовой;  -наличие халата для уборки туалета;  -наличие полотенца (2 шт.) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.11 | Салфетки (скатерти):  -качество салфеток для приема пищи (индивидуальные);  -состояние накрывающих салфеток |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.12 | Состояние раковин для мытья рук детьми |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.13 | Наличие туалетного мыла для мытья рук |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.14 | Наличие тары для пищевых отходов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.15 | Туалетный блок:  -санитарное состояние унитаза;  -правильность хранения квача;  -ведро для мусора |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.16 | Исправность осветительной арматуры |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.17 | Исправность кварцевой лампы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.18 | Вода для питья детей:  -состояние емкости для хранения;  -наличие кипяченой воды в достаточном количестве |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.19 | Выполнение инструкций по охране жизни и здоровья  детей. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.20 | Общее санитарное состояние |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.** |  |  |  |  |  |  |  |  |