



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 | ЗаведующийПовара |
| 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, ПовараМобильная группа |
| *9. Требования к организации режима дня и учебных занятий* |
| Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей | 1 раз в месяц | ЗаведующийСт.воспитатель |
| Проверка двигательной активности детей | 1 раз в месяц | Ст. воспитательИнструктор 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. воспитательМедсестра  |
| Оценка и определения моторной плотности непосредственно организованной деятельности по физической культуре | 1 раз в квартал | ЗаведующийСт. 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 сотрудников1 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 ФБУЗЦГ 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 МБДОУОтв. за питание |
|  | *Лабораторные исследования готовой продукции:* |  |  |  | Филиал ФБУЗЦГ 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 ФБУЗЦГ 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 ФБУЗЦГ 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 ФБУЗЦГ и Э Роспотребнадзора в Алагирском районе  |
|  | Вода из водопроводной системы - ОМЧ, ОКБ, ТКБ | 1 раз в год | 8 | 8 | ноябрь |  Филиал ФБУЗЦГ 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 ФБУЗЦГ 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 ФБУЗЦГ 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 столовыхприборов: -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.** |  |  |  |  |  |  |  |  |