План контроля на год по показателям соблюдения

в СП «Детский сад Алёнушка» ГБОУ СОШ с. Малый Толкай

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация | Формы учета (регистрации)результатов контроля |
| **Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ** |
| Микроклимат | Температура воздуха помещений.Частота проветривания помещений | Ежедневно | Завхоз | СП 2.4.3648-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20,СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Завхоз | СП 2.4.3648-20 | Журнал ремонта |
|  | Наличие, целостность и тип ламп |  |  |  |  |
|  | Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | ЗавхозОбслуживающая организация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, плантехобслуживания |  |
| Входной контроль | – наличие документов об | Каждая | Завхоз | СП 2.4.3648-20, | Журнал учета |
| поступающей продукции | оценке соответствия | поступающая |  | ТР ТС 007/201 | входного контроля |
| и товаров | (декларация или сертификат); | партия |  |  | товаров и продукции |
|  | – соответствие упаковки и |  |  |  |  |
|  | маркировки товара |  |  |  |  |
|  | требованиям действующего |  |  |  |  |
|  | законодательства и нормативов |  |  |  |  |
|  | (объем информации, наличие |  |  |  |  |
|  | текста на русском языке); |  |  |  |  |
|  | – соответствие товара |  |  |  |  |
|  | гигиеническим нормативам и |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами) |  |  |  |  |
|  | Смывы, калорийность |  | По договору соспецорганизацией |  | Акты, результатов |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** |
| Санитарное состояние помещений иоборудования | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Завхоз | СП 2.4.3648-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График текущейуборки и дезинфекции помещений |
| Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно | Завхоз | СП 2.4.3648-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журнал учета проведениягенеральной уборки |
| Санитарно- противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | Завхоз | СП 2.4.3648-20,СанПиН 3.5.2.3472-17 | Акт выполненных работ |
| Обследование – 2 раза в месяц.Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 1 раза в неделю | Завхоз | СанПиН 2.1.3684-21,СанПиН | Акт |
| Очистка хозяйственной |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | площадки |  | региональный оператор по обращению с ТКО | 3.5.2.3472-17 |  |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Завхоз | План-график технического обслуживания | Журнал ремонта |
| **Производственный контроль организации питания.** |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья | Согласно плану контроля | Завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации,свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Согласно плану контроля | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Питьевой режим | Согласно плану контроля | Ответственный по питанию | График |
| Температура и влажность на складе | Согласно плану контроля | Повар | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Температура холодильного оборудования | Журнал учета температуры |  |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Согласно плану контроля | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Поточность технологических | Справка |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | процессов |  |  |  |  |
| Температура готовности блюд | Выборочно | Отчет |  |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| план |  | 1 раз в четверть | Родительский контроль |  |  |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | 1 раз в 2 года | Завхоз | СП 2.4.3648-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.Ведомость контроля своевременности прохождениямедосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников | Количество работников с инфекционнымизаболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | журнал (сотрудники) |

Организация лабораторных исследований (сторонней организацией)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели исследования** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество замеров** | **Кратность** |
| **Помещения пищеблока** |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2 – 3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5–10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах искладах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5–10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 5 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | 1 раз в год |
| **Помещения детских садов** |
| Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность) | Помещения для детей и рабочие места | По 2 точки | 2 раза в год |
| Уровень освещенности | 2 помещения (выборочно) | По 3 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| Уровень шума | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции | По 2 точки | 1 раз в год |

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Количество работников** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Кратность медосмотра** | **Кратность подготовки** |
| Педагоги | 6 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | обусловленное профессиональной деятельностью |  |  |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |
| Завхоз | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные работы |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| УВП | 11 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  |  |  |  |  |