

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДС № 35 пгт
Афипского
МО Северский район



Т. А. Бугарева

Приказ от 09.01.2025г. № 15

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарно-эпидемиологических
требований и проведением санитарно-
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при оказании услуг при организации
питания детей в МБДОУ ДС №35 пгт Афипского МО
Северский район**

2025 г.

Введение

Настоящая программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в МБДОУ ДС № 35 пгт Афипского МО Северский район (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа разработана с целью предупреждения нарушений требований санитарно – эпидемиологических правил и норматив, обеспечения благоприятных условий воспитания детей в МБДОУ ДС № 35 пгт Афипского МО Северский район (далее ДОУ), профилактику возникновения среди них различных заболеваний, сохранения и укрепления здоровья воспитанников.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за:

- выполнением требований санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- обеспечением выполнения требований санитарных правил всеми работниками ДОУ;
- обеспечением необходимых условий для соблюдения санитарных правил;
- осуществлением производственного контроля, в том числе при проведении лабораторных исследований и испытаний;
- разработкой и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия детского коллектива.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности

пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим

техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

1. Общие положения

1.1. Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 35 поселка городского типа Афипского муниципального образования Северский район расположен по адресу: Краснодарский край, Северский район, пгт Афипский, улица Маяковского, дом 15, тел.: 8(86166) 33-4-13.

Юридический адрес: Краснодарский край, Северский район, пгт Афипский, улица Маяковского, дом 15

ИНН 2348019565, ОГРН 1022304542930

Руководитель организации: Бугарева Татьяна Александровна

1.2. Объектами производственного контроля являются:

- территория ДОУ;
- здание ДОУ;
- помещения постоянного пребывания воспитанников;
- пищевые продукты, питьевая вода;
- рацион питания;
- учебное, игровое, технологическое, холодильное, санитарно-техническое и другое оборудование;
- игры и игрушки, наглядные пособия, ТСО;
- режим дня, занятия;
- санитарно-противоэпидемический режим, включая мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения;
- персонал ДОУ.

1.3. Производственный контроль включает мероприятия по визуальной проверке выполнения санитарных правил и проведение инструментальных измерений и лабораторных исследований.

1.4. В случае обнаружения нарушений санитарных норм и правил, возникновения ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения или работающим в организации, администрация разрабатывает и реализует соответствующие мероприятия по их устранению.

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля среды обитания, наличие которых обязательно в ДОУ

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 13 июля 2020 года)
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденное Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями на 30 апреля 2020 года)
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);
- Федеральный закон от 18.06.201 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 3 августа 2018 года);
- Федеральный закон РФ от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями на 30 декабря 2020 года)
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на 24 декабря 2014 года);
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ» (с изменениями на 15 августа 2019 года);
- Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 №291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности» (с изменениями на 28 ноября 2020 года).

Санитарные правила и нормы:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32
- СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28
- СП 1.1.1058 – 01 от 13.07.2001 г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утв. Постановлением главного государственного

санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. N 18 " (с изменениями и дополнениями)

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды и обитания», утв. Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №4
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воды и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №3
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товара, выполнение работ или оказания услуг», утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 №44
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принят решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №883
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №67
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №68
- ТР ЕАЭС 040/2016, «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.10.2016 №162

- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.07.2017 №45

- Приказ Минздрав России от 28.01.2021 № 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»

- Приказ Минздрав РФ от 06.12.2021г. №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»

Методические рекомендации:

- МР 2.4.0179-20 методические рекомендации по организации питания обучающихся, утв. главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020г.

- МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации организации общественного питания населения, утв. главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021г.

- МР 2.4.0260-21 методические рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям, утв. главным государственным санитарным врачом РФ 04.10.2021

- МР 2.4.0259-21 методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детскими центрами, центрами развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющими присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях, утв. главным государственным санитарным врачом РФ 28.09.2021

- МР 2.4.0242-21 методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утв. главным государственным санитарным врачом РФ 17.05.2021

3. Перечень должностных лиц ДООУ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Заместитель заведующего	Состояние материально – технической базы (оснащенность материально-техническим оборудованием). Состояние водоснабжения, теплого, вентиляционного, канализационного оборудования, освещение территории и внутри здания.
Медицинская сестра диетическая	Ведение учета личных медицинских книжек сотрудников ДООУ. Организация медицинских осмотров работников. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, гигиенический журнал (сотрудники). Ведение документации: журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
Кладовщик	Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками.
Старший воспитатель	Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. Организация воспитательно-образовательного процесса.

4. Перечень химических веществ, физических, биологических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека

Наименование вредного фактора	профессия	количество (человек)	класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, кух.рабочий, машинист по стирке белья	8	4

Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Младший воспитатель, кух.рабочий	7	3-4
Тепловое излучение	повар	2	-

К биологическим факторам относятся:

- эпидемиологически опасные блюда,
- поступление запрещенного, недоброкачественного сырья;
- загрязнение патогенными м/о,
- нарушение целостности упаковки, условий транспортировки, технологии приготовления;
- при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д);
- рост патогенных м/о;
- повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Должность	Количество человек	Кратность медицинского осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатели, ст.воспитатель	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Старшая медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в год
Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
Младший воспитатель	5	1 раз в год	1 раз в год
Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	Постоянно	медицинская сестра
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников		1 раз в год	медицинская сестра
1.3	Проведение обследования на кишечные инфекции		При приеме на работу и по эпидпоказаниям	медицинская сестра
1.4	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздрава РФ от N 1122н 06.12.2021 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»	при приеме на работу, по мере необходимости	медицинская сестра

1.5	Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.22	Ежедневно	Медицинская сестра
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения				
2.1	Проведение санитарного минимума при приеме на работу;	Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	При приеме на работу	медицинская сестра
2.2	Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала		При приеме на работу, 1 раз в 2 года	медицинская сестра
2.3	Гигиеническая аттестация технического персонала и сотрудников пищеблока		При приеме на работу, 1 раз в год	медицинская сестра
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях				
3.1	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.11.11	1 раз в год	Заместитель заведующего
3.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20 п. 2.4.3	2 раза в год	медицинская сестра
3.3	Уровень искусственной освещенности		1 раз в год, после замены приборов освещения	Заместитель заведующего
3.4	Исследование песка из песочниц по санитарнохимическим, микробиологическим, санитарнопаразитологическим и радиологическим показаниям		1 раз в год	Заместитель заведующего

3.5	Исследование воды системы горячего водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям		1 раз в год	Заместитель заведующего
4. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке дошкольной организации				
4.1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	2 раза в год (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	медицинская сестра
4.2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	1 раз в год (5-10 смывов)	медицинская сестра
4.3	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	1 раз в год (5-10 смывов)	медицинская сестра
4.4	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	1 раз в год (5 смывов)	медицинская сестра
4.5	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	1 раз в год (2 пробы)	медицинская сестра
4.6.	Исследования калорийности, выхода блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	1 раз в год	медицинская сестра
4.7.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	2 раза в год (третьи блюда, одно блюдо)	медицинская сестра
5. Организация питания				
5.1	Заключение договора на поставку продуктов питания	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере	По мере необходимости	Заместитель заведующего

		закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»		
5.2	Контроль доставки пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Кладовщик
5.3	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции		постоянно	Кладовщик
5.4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания		постоянно	Кладовщик
5.5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт		постоянно	медицинская сестра
5.6	Проведение оценки качества готовых блюд		ежедневно	Бракеражная комиссия
6. Обеспечение условий воспитательно-образовательного процесса				
6.1	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20	постоянно	Заведующий, Заместитель заведующего
6.2	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом		постоянно	Старший воспитатель
6.3	Маркировка мебели		постоянно	Старший воспитатель
6.4	Правильное использование технических средств обучения		постоянно	Старший воспитатель

6.5	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению		постоянно	Старший воспитатель
6.6	Выполнение требований режима дня и учебных занятий		постоянно	Старший воспитатель
6.7	Проведение контроля и анализа физического развития		2 раза в год	медицинская сестра
7. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
7.1	Оснащение медицинским оборудованием	Приложение № 3 к приказу МЗ РФ от 5 ноября 2013 г. № 822н	По мере необходимости	Заместитель заведующего, медицинская сестра
7.2	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	СанПиН 2.1.3684-21	август	Старший воспитатель
7.3	Контроль за утренним приемом детей	СанПиН 2.1.3684-21	ежедневно	медицинская сестра
7.4	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СанПиН 3.3686-21	при необходимости	медицинская сестра
7.5	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и деть	Образовательная программа.	По плану	Старший воспитатель
8. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, органов исполнительно власти, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию				
8.1	Авария на водопроводе, отключение воды	СП 2.4.3648-20	при необходимости	Заместитель заведующего
8.2	Авария на канализационной сети		при необходимости	Заместитель заведующего

8.3	Отключение электричества		при необходимости	Заместитель заведующего
8.4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования		при необходимости	Заместитель заведующего
8.5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы		при необходимости	Заместитель заведующего
9. Санитарные требования к участку ДОУ				
9.1	Санитарное состояние участка ДОУ, прогулочных площадок, подходов к зданию	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Заместитель заведующего
9.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны		ежедневно	Заместитель заведующего
9.3	Освещенность территории		ежедневно	Заместитель заведующего
10. Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ				
10.1	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Заместитель заведующего
10.2	Состояние осветительных приборов		ежедневно	Заместитель заведующего
10.3	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ		ежедневно	Заместитель заведующего
10.4	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде		ежедневно	Заместитель заведующего
11. Контроль за охраной окружающей среды				
11.1	Заключение договора на вывоз ТБО	По договору	постоянно	Заместитель заведующего
11.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп	По договору	постоянно	Заместитель заведующего

	специализированным транспортом			
11.3	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	По договору	постоянно	Заместитель заведующего
11.4	Заключение договоров на аварийное обслуживание здания	По договору	при необходимости	Заместитель заведующего

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарноэпидемиологический надзор

Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием управления образования администрации муниципального образования Северского района, а также соответствующие службы.

8. Перечень формы учета и отчетности

- Гигиенический журнал;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного

- оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - Журнал по контролю за закладкой продуктов питания;
 - Ведомость контроля за рационом питания;
 - Журнал санитарного состояния пищеблока и кладовой.
 - Журнал учета работы бактерицидной установки
 - График смены кипяченой воды;
 - Медицинские карты воспитанников;
 - Личные медицинские книжки сотрудников.