

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по
познавательному направлению развития детей № 1»**

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ № 1
Хмелева И.Н.
Приказ № 112 от «09» № 01 2023 г.



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по познавательному направлению развития детей № 1»

1. Паспортные данные юридического лица

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя), объекта:	<u>МБДОУ «Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по познавательному направлению развития детей № 1»</u>
2.	Юридический адрес:	<u>Свердловская область 623785 г. Артемовский ул Комсомольская 14</u>
3.	Телефон / факс:	<u>8 34363 2 44 14</u>
4.	Электронная почта:	<u>1art.tvoyasadik@mail.ru</u>
5.	Сайт:	<u>1art.tvoyasadik.ru</u>
6.	ИНН	<u>6602008544</u>
7.	ОКПО	<u>35138367</u>
8.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя:	<u>Заведующий Хмелева Ирина Николаевна</u>
9.	Телефоны руководителя, заместителя	<u>8 (34363) 2-44-14. 8(34363) 3- 18-14 8 -922-122-09-96</u>
10.	Численность работающих, в том числе женщин, подростков	<u>человек, из них женщин - мужчин- подростков – нет</u>
11.	Вид деятельности услуг	<u>Образование дошкольное, присмотр и уход по программе дошкольного образования.</u>
12.	Наличие санитарно-эпидемиологических заключений (№, дата, кем выдано)	<u>Санитарно-эпидемиологическое заключение УФС по защите прав потребителей и благополучия человека по Свердловской от г. №</u>
12.1.	Отвод земельного участка (размещение)	<u>Постановление главы Администрации города Артемовского № 14 1975</u>
12.2.	Ввод в эксплуатацию	<u>1975 г.</u>
12.3.	Лицензируемые, сертифицируемые виды деятельности	<u>Образовательная деятельность. по программе дошкольного образования. лицензия от 20.10. 2011. №15208, серия 88Л01 № 0003873.</u>

Номенклатура факторов производственной среды и факторов трудового процесса по состоянию на 11.01.2023г.

Административная территория:	<u>Свердловская обл., г. Артемовский ул. Комсомольская 14</u>
Организация:	<u>МБДОУ «Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по познавательному направлению развития детей № 1» Свердловская обл 623785 г. Артемовский ул. Комсомольская 14</u>
Юридический адрес:	<u>Свердловская обл 623785 г. Артемовский ул. Комсомольская 14</u>
Код по ОКПО	<u>35138367</u>
Код по ОКВЭД	<u>80.10.1</u>
ИНН	<u>6602008544</u>
Численность работающих:	<u>31 из них 27 женщин: 4 , мужчин , подростков: нет</u>

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава 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»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с изменениями на 28.06.2010 г.).
- Сан Пин 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода» Гигиенические Требования к качеству питьевой воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические Требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населённых мест».
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» (с изменениями на 29.12.2015 г.).
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
- СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».
- СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<p>общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <p>организация плановых медицинских осмотров работников;</p> <p>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</p> <p>разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</p> <p>Проведения контроля за своевременным прохождением гигиенического обучения сотрудников</p> <p>Контроль за своевременным внесением изменений в программу производственного контроля;</p> <p>контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</p> <p>исполнение мер по устранению выявленных нарушений</p>	
3	Медработник (по согласованию) Ответственный за охрану труда	<p>контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</p> <p>медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</p> <p>контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</p> <p>ведение учета и отчетности по производственному контролю;</p> <p>Проведение контроля за вакцинацией сотрудников</p>	Приказ № 33 от 16.02.2023

		<p>против инфекционных заболеваний:</p> <ul style="list-style-type: none"> - против дифтерии и столбняка - против клещевого энцефалита - против гриппа - против коронавирусной инфекции - против кори - против краснухи - против гепатита В <p>Контроль за наличием личных прививочных сертификатов</p>	
4	Заведующий хозяйством	<p>контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</p> <p>контроль охраны окружающей среды;</p> <p>ведение учета аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения</p> <p>Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием оборудования и своевременностью ликвидации неполадок</p> <p>Контроль за качеством поступающей продукции (отделочных материалов, мебели, игрушек, дезинфицирующих и моющих средств, спецодежды, мягкого инвентаря, посуды, уличного оборудования, спортивного инвентаря)</p> <p>Контроль за работой пищеблока: соблюдение условий транспортировки продуктов, наличие сопроводительной документации на поступающее сырье, пищевые продукты.</p> <p>Контроль за условиями и сроками хранения пищевых продуктов.</p> <p>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 и т.д.); <p>Контроль на этапе технологических процессов (кладовщик)</p>	Приказ
5	Ответственный по питанию	<p>контроль организации питания;</p> <p>отслеживание витаминизации блюд;</p> <p>ведение учетной документации;</p> <p>Контроль за технологией приготовления блюд, кулинарных изделий, готовой продукции.</p>	Приказ
6	Ответственный за санэпид режим	<p>Контроль за проведением текущей влажной уборки и генеральной уборки</p> <p>организация лабораторно инструментальных исследований;</p>	Приказ

		ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; Санитарно-эпидемиологический режим: Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, контроль за заполнением журналов и графиков младшими воспитателями	
--	--	--	--

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, музыкальный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	СП 2.2.3670-20 СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий Рабочие места	СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения для занятий	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21
				Рабочее место	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21
4	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
		Исследование на наличие яиц гельминтов		Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда	

				персонала, сырые пищевые продукты (мясо, рыба, зелень)	
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)	
5	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
6	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Суточный рацион питания (1 проба)	
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)	

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность		Название производственного фактора
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Работы в дошкольных образовательных организациях Световая среда (искусственное и естественное освещение) Производственный шум Электромагнитное поле

					широкополосного спектра частот от ПЭВМ
2	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год	Работы в дошкольных образовательных организациях Световая среда (искусственное и естественное освещение) Производственный шум Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, наклоны корпуса)
3	Воспитатели	5	1 раз в год	1 раз в 2 года	Работы в дошкольных образовательных организациях Световая среда (искусственное и естественное освещение)
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Работы в дошкольных образовательных организациях Световая среда (искусственное и естественное освещение) Производственный шум
5	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Работы в дошкольных образовательных организациях Световая среда (искусственное и естественное освещение)
6	Младший воспитатель	4	1 раз в год	1 раз в год	Работы в дошкольных образовательных организациях Хлор Световая среда (искусственное и естественное освещение) Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, наклоны корпуса)
7	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год	Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках Тепловое излучение Повышенная температура воздуха в производственных помещениях Физические перегрузки (масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, рабочая поза) Световая среда (искусственное и естественное освещение) Производственный шум Вибрация локальная Пропан-2-ен-1-аль (акролеин)
8	Кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год	Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках Хлор Пропан-2-ен-1-аль (акролеин) Производственный шум Световая среда (искусственное и естественное освещение) Физические перегрузки (масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, рабочая поза)

					Повышенная температура воздуха
9	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Работы в дошкольных образовательных организациях Световая среда (искусственное и естественное освещение) Хлор Синтетические моющие средства Физические перегрузки (масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, рабочая поза)
10	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	Работы в дошкольных образовательных организациях Пониженная температура воздуха на открытой территории
11	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Работы в дошкольных образовательных организациях Хлор Световая среда (искусственное и естественное освещение) Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, наклоны корпуса) Синтетические моющие средства: Производственный шум Общая вибрация
12	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Работы в дошкольных образовательных организациях Физические перегрузки (масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, рабочая поза) Световая среда (искусственное и естественное освещение)
13	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	Работы в дошкольных образовательных организациях
14	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Работы в дошкольных образовательных организациях Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ Световая среда (искусственное и естественное освещение)

5.2. Перечень должностей работников, осуществляющих работы, при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры

Предварительные (перед приемом на работу) и периодические профилактические медицинские осмотры сотрудников проходят по месту жительства в лечебно-профилактических учреждениях, имеющих лицензию на право медицинских осмотров и лабораторных исследований с выдачей заключений. Необходимая кратность, перечень специалистов и лабораторных исследований при прохождении медицинских осмотров работниками определена в соответствии с ПРИКАЗОМ от 28 января 2021 г. N 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

№ п/п	Должность	Кратность м/о	Флюорография	Врачи и специалисты	Лабораторные исследования			
					Группа энтеропатогенных бактерий, серологическое исследование на брюшной тиф	Мазок на гонорею и ИППП	Контактные гельминтозы и протозоозы	Дополнительные исследования
1.	Все должности	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Терапевт, дерматовенеролог, отоларинголог, врач-нарколог, психиатр, стоматолог при поступлении на работу и далее 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпид. показаниям	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	Обследование у инфекциониста – по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в медицинском осмотре
2.	Сотрудники пищеблока	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Терапевт, дерматовенеролог, отоларинголог, стоматолог при поступлении на работу и далее 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпид. показаниям	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	Обследование у инфекциониста – по рекомендации врачей-специалистов, Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпид. показаниям., Исследования на норовирусы т ротовирусы при поступлении на работу. В дальнейшем по эпидпоказаниям.

5.4. Вакцинопрофилактика

№ п/п	Наименование прививки	Количество работающих, подлежащих вакцинации	Количество работающих, имеющих прививочный сертификат	Количество работающих, имеющих вакцинацию в полном объеме (в соответствии с Национальным календарем проф. Прививок и календарем прививок по эпидемиологическим показателям)
1.	Против дифтерии, столбняка (ревакцинация 1 раз в 10 лет).	29	29	29
2.	Против краснухи до 25 лет женщины не привитые и не болевшие	0	0	29
3.	Против гриппа	29	29	29
4.	Против клещевого энцефалита	29	29	
5.	Против гепатита В до 55 лет	20	20	
6.	Против кори, эпид. паротита до 35 лет			
7.	Гепатита А (при наличии отрицательного скрининг теста)			
8.	Дизентерия Зонне (сотрудники пищеблока, непосредственно связанные с приготовлением пищи).			

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

№ п/п	Перечень работ, услуг, продукции	Фактический объем, выпускаемой продукции, оказываемых Услуг в год	Наименование санитарно-эпидемиологического заключения, регистрационный номер, дата, наименование центра Госсанэпиднадзора, выдавшего сан-эпид. заключение
1.	Деятельность, подлежащая санитарно-эпидемиологической оценке.		
1.1.	Отвод земельного участка под строительство	X	Муниципальная собственность
1.2	Проектная документация (строительство, реконструкция)	X	
1.3	Ввод в эксплуатацию	X	
1.4	Порядок, условия и способы использования, обезвреживания, транспортировки, хранения и захоронения отходов производства и потребления.	X	Согласно схеме обращения с отходами
1.5	Санитарно-защитные зоны	X	Не требуется
1.6	Источники воздействия физических факторов (неионизирующих)	X	Указаны в Программе организации лабораторного контроля ФПС и ФТП (приложение № 1)
1.7	Источники ионизирующего излучения	X	Отсутствуют

1.8	ПДВ	X	Выбросы вредных веществ в атмосферу не производятся
1.9	ПДС	X	Хозяйственно-бытовые сточные воды сбрасываются в городской канализационный коллектор. Производственные сточные воды не образуются. Сброс на рельеф и водные объекты не осуществляется
1.10	Работы с биологическими и микробиологическими организмами и их токсинами	X	Не осуществляются
1.11	Программы, методики и режимы обучения	X	Гигиеническое обучение персонала производится в соответствии с утвержденным графиком
2.	Услуги, подлежащие лицензированию		Образовательная деятельность
3.	Услуги, подлежащие сертификации	X	-
4.	Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе.	X	-
5.	Технологические процессы	X	-

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, калькулятор
	генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2022 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащим и лампами и	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз

медицинскими отходами	отходов			медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов I-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Калькулятор
Дезинсекция	профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	уничтожение		По необходимости	
Дератизация	профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	кратность проветривания;			

	влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания
Песок в песочницах	состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Воспитатель
	наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	Контроль работы вентиляции			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания,

				заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, заведующий хозяйством
	время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	температура и влажность на складе		Ежедневно	заведующий хозяйством
	температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	поточность технологических процессов			Повар
	температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный за санэпид режим
	состояние оборудования, инвентаря и посуды			заведующий хозяйством

	обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	2 раза в год (август, январь)	Медработник (по согласованию)
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора	По программе мероприятий	Медработник

	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12.2021 года	Заведующий
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Калькулятор, ответственный за питание
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Заведующий
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Заведующий

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование Территориального отдела Управления Роспотребнадзора

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственные лица
1.	Авария в канализационной системе, на системах горячего и холодного водоснабжения	Выход из строя санузлов. Возникновение и распространение острых кишечных инфекций	Остановка учебного процесса Вызов специалистов из МУП «Водоканал» Информирование ЦЕО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Тел. 350-14-15; 350-25-67	Заведующий
2.	Аварийная ситуация на электрических сетях	Отключение освещения, холодильного оборудования на пищеблоке.	Обесточивание электропроводов. Удаление людей из аварийной зоны При пожаре – применение средств аварийного	Заведующий

		Травмы работающих в неосвещенных помещениях. Возникновение пожара	пожаротушения, вызов пожарной службы, информирование ЦЕО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Тел. 350-14-15; 350-25-67	
3.	Короткое замыкание в электропроводке	Пожар, ожоги, отравление продуктами горения	Эвакуировать людей Отключить электричество Провести тушение пожара огнетушителем Сообщить о пожаре по телефону 01 в пожарную службу Вызвать электромонтеров для ликвидации аварии в системе электроснабжения Информировать ЦЕО Управления Роспотребнадзора о чрезвычайной ситуации	Заведующий
4.	Авария в системе отопления, нарушение теплового режима в учебных помещениях	Нарушение теплового режима. Возникновение и распространение капельных инфекций. Переохлаждение работающих	Отключение горячей воды в батареях и водопроводном стоке, на котором произошла авария Информирование ЦЕО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Тел. 350-14-15; 350-25-67	Заведующий
5.	Выявление неудовлетворительных результатов лабораторных исследований	Влияние микроклимата, световой среды, воздушной среды на состояние здоровья детей.	Проведение повторных замеров неудовлетворительных факторов после проведения профилактических мероприятий.	Заведующий
6.	Случай отравления учащихся химическими или другими неизвестными веществами.	Нарушение учебно-производственного процесса. Отравление химическими веществами.	Оказание неотложной помощи пострадавшим, вызовом скорой медицинской помощи. Вызов специалистов службы МЧС и Госсанэпиднадзора. Эвакуация детей (при необходимости). Изъятие и сохранение веществ, вызвавших отравления для проведения расследования. Прекращение доступа в помещение, где произошло воздействие веществ.	Заведующий
7.	Случаи загрязнения территории или помещения парами ртути.	Отравление парами ртути.	Вывести детей и персонал из помещения, где произошла неисправность ламп. Позвонить по тел. 376-41-87 Провести демеркуризацию помещений Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступить к работе только	Заведующий

			при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК Произвести утилизацию неисправных ламп согласно договору Информировать ЦЕО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области о чрезвычайной ситуации	
8.	Выявление двух и более случаев инфекционных заболеваний неясной этиологии среди детей и сотрудников.	Нарушение учебно-производственного процесса. Распространение инфекционных заболеваний.	Изоляция больных с инфекционными заболеваниями. Проведение заключительной дезинфекции. Проведение влажной и по показаниям камерной заключительной дезинфекции. Проветривание помещений при выявлении воздушно-капельных инфекций. Немедленное информирование начальника ЦЕО ТУ «Роспотребнадзора» по Свердловской области, тел 350-21-64	Заведующий
9.	Случаи получения травмы ребенком		При ушибе, небольшой колотой ране, царапине – оказание первой медицинской помощи (обработка перекисью водорода, обработка края раны йодом, наложение сухой стерильной повязки). При переломе, вывихе, растяжении – успокоить ребенка и иммобилизовать поврежденную конечность, вызвать скорую помощь, составить акт о несчастном случае. При черепно-мозговой травме – вызвать скорую помощь, до ее прибытия наблюдать за пострадавшим. Придать пострадавшему стабильное положение, положив его на бок. При травме внутренних органов – вызвать скорую помощь, придать больному стабильное положение	Заведующий

При возникновении указанных аварийных ситуаций приостановить оказание услуг и немедленно известить по тел. в течение 30 минут

1.– ЦЕО ТУ Роспотребнадзор по Свердловской области; 2 – эпидотдел ЦЕО ТУ Роспотребнадзора.

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Калькулятор
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник (по согласованию)
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник (по согласованию)
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	

10. 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:

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение	введение карантина; реализация мероприятий по

	эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности
7	Авария в системе отопления, нарушение теплового режима в учебных помещениях	Отключение горячей воды в батареях и водопроводном стоке, на котором произошла авария Информирование ЦЕО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Тел. 350-14-15; 350-25-67
8	Выявление неудовлетворительных результатов лабораторных исследований	Проведение повторных замеров неудовлетворительных факторов после проведения профилактических мероприятий
9	Случай отравления учащихся химическими или другими неизвестными веществами.	1. Оказание неотложной помощи пострадавшим, вызовом скорой медицинской помощи. 2. Вызов специалистов службы МЧС и Госсанэпиднадзора. 3. Эвакуация детей (при необходимости). 4. Изъятие и сохранение веществ, вызвавших отравления для проведения расследования.
10	Выявление двух и более случаев инфекционных заболеваний неясной этиологии среди детей и сотрудников.	1. Изоляция больных с инфекционными заболеваниями. 2. Проведение заключительной дезинфекции. 3. Проведение влажной и по показаниям камерной заключительной дезинфекции. 4. Проветривание помещений при выявлении воздушно-капельных инфекций. 5. Немедленное информирование начальника ЦЕО ТУ «Роспотребнадзора» по Свердловской области, тел 350-21-64
11	Случаи получения травмы ребенком	1. При ушибе, небольшой колотой ране, царапине – оказание первой медицинской помощи (обработка перекисью водорода, обработка края раны йодом, наложение сухой стерильной повязки). 2. При переломе, вывихе, растяжении – успокоить ребенка и иммобилизовать поврежденную конечность, вызвать скорую помощь, составить акт о несчастном случае. 3. При черепно-мозговой травме – вызвать скорую помощь, до ее прибытия наблюдать за пострадавшим. Придать пострадавшему стабильное положение, положив его на бок

11. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по необходимости	
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Ответственный за санэпид режим
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

12. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

12.1. Перечень учетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства:

№ п/п	Наименование формы	Место хранения	Ответственный за хранение	Срок хранения	Примечание
1	Журнал регистрации инструктажа по охране труда.	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
2	Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности.	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
3	Журнал учета несчастных случаев	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
4	Журнал учета заболеваемости	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
5	Журнал учета вакцинации сотрудников против инфекционных заболеваний	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
6	Акты и протоколы результатов производственно-лабораторного контроля	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
7	Журнал учета аварийных ситуаций	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
8	Журнал учета генеральных уборок	Кабинет калькулятора	Калькулятор	5 лет	
9	Журнал бракеража сырой продукции	Кладовая продуктов	Заведующий хозяйством	ДМН	
10	Журнал бракеража готовой продукции	Кабинет заведующего	Заведующий	ДМН	
11	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Кладовая продуктов	Заведующий хозяйством	ДМН	

13. Мероприятия, необходимые для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)
1	Разработать и утвердить план-график проведения лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса	Ежегодно	Заведующий
2	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком	ежеквартально	
3	Организация и проведение предварительного при поступлении и периодического медицинских осмотров согласно приказа Приказ Минздрава	ежегодно	

	России от 28.01.2021 № 29н		
4	Проведение иммунизации сотрудников в соответствии с национальным календарем проф. прививок	Ежегодно по календарному плану	Заведующий
5	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносятся результаты медицинских обследований, лабораторных исследований и гигиенической аттестации	постоянно	
6	Приобретение санитарных норм и правил (и прочей документации), необходимых для соблюдения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	По мере выхода новых документов	
7	Гигиеническое обучение персонала с последующей аттестацией на знание новых документов	В соответствии с планом по гигиеническому обучению	
8	Проведение специальной оценки условий труда	1 раз в 5 лет	
9	Проведение вводного, первичного и повторного инструктажа по охране труда и технике безопасности	При поступлении на работу, далее - 1 раз в полгода	
10	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	
11	Проведение косметического ремонта	По мере необходимости	
12	Проведение дезинсекции и дератизации помещений	Согласно договору	
13	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	Согласно договору	
14	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	Постоянно	
15	Соблюдение требований к инвентарю и оборудованию	Постоянно	
16	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	Постоянно	
17	Мероприятия по контролю за работой инженерных систем: - проводить профилактический осмотр и ремонт вентиляционных систем и систем кондиционирования, аэродинамические испытания на эффективность работы, согласно графика; - периодически проводит ревизию канализационных и водопроводных систем	Не реже 1 раза в месяц Устранение текущих неисправностей, дефектов должно проводиться безотлагательно.	
18	Корректировка программы производственного контроля	При изменении вида деятельности, технологии производства и др. существенных изменений	Заведующий

14. Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов (вид, объемы отходов, место сбора и утилизации, наличие договоров на транспортировку, № договора, наименование предприятия)

14.1 Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов.

№ п/п	Вид отходов	Место сбора и утилизации, наличие договора на транспортировку, утилизацию	Наличие договора № договора на транспортировку, утилизацию	Наименование предприятия
1.	Отходы класса А			
	Упаковочный материал, писчая бумага, бытовые отходы	Специально отведенные места. Контейнерная площадка	Договор от 25.01.2023 № 30360305	ЕМУП «Спецавтобаза
2.	Отходы класса Г			
	Люминесцентные лампы	Плотная картонная герметичная тара в специальном помещении	Централизованный договор УО	
3.	Отходы класса Б			
	Медицинские отходы	Сбор осуществляется в одноразовые полиэтиленовые пакеты желтого цвета, с соответствующей маркировкой. Сбор острых инструментов - в пластиковые контейнеры желтого цвета. Временное хранение - в отдельном помещении. Вывоз на термическое уничтожение специализированным транспортом.	Артемовская детская больница, ответственный медицинский работник	

15. "Система ХАССП".

На пищеблоке МБДОУ № 1 с 2018 года внедрена и функционирует система пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП (далее – система ХАССП). В 2022 году проведена актуализация документов системы ХАССП и в ходе нового анализа опасных факторов, с учётом действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм, были выявлены следующие критические контрольные точки: ККТ №1 – контроль биологического опасного фактора. Контроль проводится с помощью оценки органолептических показателей и проверки наличия сопроводительной документации на пищевые сырьё и продукты питания, а также контроля температуры продукции, требующей особых режимов транспортировки.

ККТ №2 – контроль химической опасности. Контроль проводится путём оценки наличия и корректности сопроводительной документации по качеству и безопасности продуктов питания.

ККТ №3 – контроль биологических опасных факторов перед раздачей продуктов, промышленного выпуска (особенно кисломолочная продукция) – с помощью проведения бракеража и контроля органолептических показателей готовой продукции (ТК).

Все выявленные критические контрольные точки управляются при помощи мероприятий, установленных в Плане ХАССП (ПЛ-01).

Полный перечень документации, разработанной в рамках системы ХАССП содержится в отдельном документе - Перечень документации системы ХАССП.

В документации системы ХАССП описаны все мероприятия, реализуемые Учреждением для предупреждения попадания физических, химических (в том числе аллергенных) и биологических опасных факторов. Лабораторный контроль, проводимый в рамках ППК, позволяет оценивать результативность функционирующей системы ХАССП.

Программу разработали:

Заведующий МБДОУ № 1



Хмелева И.Н.