

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома МАДОУ

«Детский сад № 15 «Кубэлэк»

 Р.А.Сафина

«11» 01 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ

«Детский сад № 15 «Кубэлэк»

 Л.Р.Выачок

«14» 01 2023г.



Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Набережные Челны «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением интеллектуального направления развития воспитанников № 15 «Кубэлэк»
(МАДОУ «Детский сад № 15 «Кубэлэк»)

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

(по принципу ХАССП-система управления безопасностью производством
от 30.09.1999г. №52 ФЗ)

МАДОУ «Детский сад № 15 «Кубэлэк»

г. Набережные Челны

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и детей, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

1. соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля, факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
2. осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
3. организация проведения медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
4. контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, воспитанием и образованием детей;
5. контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

1. перечень официально изданных санитарных правил (Приложение №1),
2. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам (Приложение №2),
3. перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
4. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в Детском саду,
5. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля (Приложение №3. Форма 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13).

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности Детского сада или других существенных изменениях деятельности Детского сада. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в Детском саду:

1. заведующий Детского сада,
2. старший воспитатель,
3. старшая медицинская сестра,
4. кладовщик.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий Детского сада.

Паспорт юридического лица (МАДОУ «Детский сад №15 «Кубэлэк»)

Осуществляемые виды деятельности : реализация общеобразовательных программ (дошкольного) образования.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 423803, Республика Татарстан, город Набережные Челны, ул. им.Хади Такташа, дом 24.

Телефон: 8(8552)46-59-02

Заведующий Детского сада: Бычок Лейсан Раефовна, тел.: 8(8552)46-59-02,

Старший воспитатель: Салихова Гульдар Рифовна, моб. тел.: 8-304-769-09-72,

Старшая медицинская сестра: Хайбуллина Сумбель Илгизаровна, моб. тел.: 8-950-945-67-14.

Программа производственного контроля МАДОУ «Детский сад №15 «Кубэлэк»

№ п/п	Проводимое мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
1.	Организация периодических медицинских осмотров		
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу.	Постоянно	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И.
1.2.	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом МЗСР РФ № 302 от 12.04.2011 года)	1 раз в год	Заведующий Бычок Л.Р. ст.мед.сестра Хайбуллина С.И.
1.3.	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И.
1.4.	Проведение профилактического осмотра сотрудников	1 раз в год	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И.
1.5.	Проведение обследования на кишечные инфекции	1 раз год	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И.
1.6.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	Ежедневно	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И.
2.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения		
2.1	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу; при необходимости	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И.
2.2.	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в 2 года	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И.

3.	Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в образовательных организациях		
3.1.	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям;	По договору 1 раз перед началом учебного года Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ (Татарстан) в Альметьевском, Заинском, Лениногорском районах По договору Производственная лаборатория ООО «Школьное питание»	Заместитель заведующего по ХР Капралова.Э.М Кладовщик Магдиева.Л.Р.
4.	Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке образовательного учреждения		
4.1.	Сырье и пищевая продукция (соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации);	каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Бракеражная комиссия : Заведующий Бычок.Л.Р. Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И. Ст.воспитатель Салихова Г.Р. Повар Ляхова С.А.
4.2.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	По договору Производственная лаборатория ООО «Школьное питание»	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И. Повар- Ляхова С.А.
4.3.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд по рецептуре		

4.4.	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)		Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И. Повар- Ляхова С.А. Ахтямова И.Ф.
4.5.	Готовая продукция (эффективность термической обработки)		
4.6.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей		
4.7.	Готовая продукция (органолептические показатели)	Ежедневно, каждый вид блюдо 1 раз	Бракеражная комиссия : Заведующий Бычок Л.Р. Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И. Ст.воспитатель Салихова Г.Р. Повар Ахтямова И.Ф. Повар Ляхова С.А.
5.	Организация питания		
5.1.	Контроль доставки пищевых продуктов	постоянно	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И. Кладовщик Магдиева Л.Р.
5.2.	Заключение договора на поставку продуктов питания	На определенное время	Заведующий Бычок.Л.Р.
5.3.	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой Продукции	постоянно	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И. Кладовщик Магдиева Л.Р.
5.4.	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	постоянно	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И. Кладовщик Магдиева Л.Р.
5.5.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Постоянно	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И. Повар- Ляхова С.А.

			Ахтямова И.Ф.
5.6.	Проведение оценки качества готовых блюд	ежедневно	Ст.медицинская сестра Хайбуллина С.И.
6.	Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора ,органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию		
6.1.	Авария на водопроводе, отключение воды	при необходимости	Заместитель заведующего по ХР Капралова Э.М.
6.2.	Авария на канализационной сети	при необходимости	Заместитель заведующего по ХР Капралова Э.М.
6.3.	Отключение электричества	при необходимости	Заместитель заведующего по ХР Капралова Э.М.
6.4.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	при необходимости	Заместитель заведующего по ХР Капралова Э.М.
6.5.	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	при необходимости	Заместитель заведующего по ХР Капралова Э.М.
7.	Контроль за охраной окружающей среды		
7.1.	Заключение договора на вывоз и утилизация ТБО	На определенное время	Заведующий Бычок Л.Р.
7.2.	Заключение договора на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию помещений	На определенное время. При необходимости	Заведующий Бычок Л.Р.
7.4.	Заключение договоров на обслуживание здания, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализация, электросетей и оборудования, холодильного оборудования	На определенное время	Заведующий Бычок Л.Р.
7.5.	Заключение договора с организациями здравоохранения по	1 раз в год	Заведующий Бычок Л.Р.

	обеспечению медицинских осмотров персонала.		Ст. медицинская сестра Хайбуллина С.И.
7.6.	Заключение договора ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения	1 раз в 2 года	Заведующий Бычок Л.Р.Ст. медицинская сестра Хайбуллина С.И.

Приложение №1

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 17.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 –ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013

Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
<u>СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"</u> (с изменениями на 24 ноября 2015 года)	2.4.2.2821 -10
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».	2.4.1.3049-13
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДООУ)	2.1.3.2630-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96 №21
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	3.3.2.1248-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01 (с дополнениями и изменениями)
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 - 20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1-3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13

СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.3 пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.1-8.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1)	2.4.4.3172-14
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
<u>Приказ</u> Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	
Принципы ХАССП соблюдены. Система управления безопасностью производством от 30.09.1999 г №52 ФЗ, журнал мониторинга по ХАССП, журнал регистрации претензий и жалоб и происшествий связанных с безопасностью пищевой продукции, журнал создания комиссии по производственному контролю и осуществление контроля по принципам ХАССП.	

Приложение 2

Список сотрудников подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению

N п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Адрес	Вредный фактор	Примечание
1.					
2.					
3.					

Форма 1. «Журнал бракеража

пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Ответственный за ведение : Магдиева Лейла Робертовна

Дата и час, поступления продовольственного - ного сырья и пищевых продуктов)	Наимено- вание пищевых продуктов	Количество поступившего продовольст- венного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверж- дающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолеп- тической оценки поступив- шего продо- вольствен- ного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализа- ции продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольствен- ного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответст- венного лица	Примеча- ние *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Форма 2. « Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Ответственный за ведение : Хайбуллина Сумбель Илгизаровна

Дата и час изготовления блюда	Время снятия Бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Форма 3. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

Ответственный за ведение : Хайбуллина Сумбель Илгизаровна

Дата	Наименование препарата	Наименование Блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизирован- ного блюда	Время приема блюда	Примечание
------	---------------------------	-----------------------	--------------------------	---	---	--------------------------	------------

Форма 4. «Журнал учета результатов медицинских осмотров работников»

Ответственный за ведение: Хайбуллина Сумбель Илгизаровна

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	АДС «М»	Корь	Флюорография			Сан.минимум			Примечание
					20г.	20г.	20г.	20г.	20г.	20г.	
1.											
2.											
3.											

Форма 5. « Журнал здоровья »

Ответственный за ведение: Хайбуллина Сумбель Илгизаровна

№ п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	1	4	5	6.	...	30
1.										
2.										
3.										

Примечание:

* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

** Условные обозначения: Зд. - здоров; Отп. - отпуск; В. - выходной; б/л. - больничный лист.

Форма 6. Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний

Ответственный за ведение: Хайбуллина Сумбель Илгизаровна

Дата	№ п/п	Ф.И.О. сотрудников пищеблока	Должность	Стул	Кожа	Зев

Форма 7. Журнал учета температуры в холодильниках.

Ответственный за ведение: Магдиева Лейла Робертовна

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6.	...	30
		Утром/вечером					
Цех гот.продукции	POLAIR(суточная проба)	+4/+5					

Число/Время	Температура воздуха в помещении (показания термометра, °C)	Влажность воздуха в помещении (показания гигрометра психометрического)			Подпись ответственного лица
		сухого	увлажненного	относительная влажность	

Форма 8. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Форма 9. Журнал учета включения бактерицидной лампы в горячем цехе

Дата	Условия обеззараживания (в отсутствии людей)	Объект обеззараживания (воздух или поверхность)	Режим облучения (повторно-кратк.)	Время		Время работы	Суммарное количество	Подпись, Фамилия ответственного
				Вкл	Выкл		Остаток на 1.01.2016 г 6500 ч	

Форма 10. Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица

*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

Форма 11. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Ответственный за ведение: Хайбуллина.С.И.

Наименование мероприятий	число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.Контроль за готовым бракеражем (ежедневно)																				
2.Контроль сырым бракеражем (1 р.в неделю)																				
3.Контроль транспортированием продуктов (1 р.в неделю)																				
4.Контроль выдачи готового продукта из пищеблока (ежедневно)																				
5.Контроль закладки основных видов продуктов питания (ежедневно)																				
6.Контроль правильным хранением продуктов (1 р.в неделю)																				
7.Контроль выхода готового продукта (ежедневно)																				
8.Контроль взятия и хранения суточной пробы (ежедневно)																				
9.Состояние технологического оборудования пищеблока, кухонной посуды, маркировки(1 р.в неделю)																				
10.Контроль санитарного состояния пищеблока(ежедневно)																				

Условные обозначения:

0 -отлично

+ -хорошо

• -удовлетворительно

Пронумеровано, пронумеровано и
опечатано

20 (двадцать)

листов

Заведующий ДОУ

Л.Р. Бычок

