



Утверждаю»
Заведующий МДОУ
«Детский сад №68»
Зотова М.Н.

Приказ от 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД №68»
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
НА 2022 ГОД**

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении хозяйственной и иной деятельности, выполнения работ и оказания услуг, а также производстве, хранении, реализации продукции, товара и устанавливает требования к объектам, точкам контроля, срокам (периодичности) и видам (формам) контроля, а также определяет лиц и /или/ организации, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия: Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №68» Энгельсского муниципального района Саратовской области

Вид оказываемой услуги: Услуги образования, питания, воспитания.
Юридический адрес: 413121 Саратовская область г.Энгельс проспект Строителей 13 А
Фактический адрес: 413121 Саратовская область г.Энгельс проспект Строителей 13 А

Виды осуществляемой деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: дошкольная образовательная деятельность.

Год постройки ДОУ - 1976 г.

I. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

Здание объекта:

Пищеблок расположен в типовом здании.
Водоснабжение осуществляется от централизованной системы водоснабжения.
Канализация центральная, подключенная к городским очистным сооружениям.

Общая характеристика производства:

На пищеблоке имеются следующие структурные подразделения: (перечень цехов) цех готовой продукции, цех сырой продукции, склад сыпучих продуктов, гарманже. В пищеблоке находятся холодильные камеры для хранения молочной, гастрономической и мясной продукции, овощей. Склад расположен в комплексе, имеет неохлаждаемые помещения для хранения сыпучих продуктов, кондитерских изделий. Предприятие оснащено технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями. Поточность технологических процессов соблюдается.

Пищеблок укомплектован квалифицированными кадрами. Повышение квалификации кадров проводится в соответствии с установленными требованиями.

Производится 1 завтрак, 1 второй завтрак, 1 обед, 1 полдник, 1 ужин.

Транспортные мощности предприятия: продукты питания доставляются автотранспортом поставщика.

НОМЕНКЛАТУРА ВЫРАБАТЫВАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ, НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ НА ПРОДУКЦИЮ

Вид продукции	Наименование продукции /если есть изменения - внести/	Нормативная и /или/ техническая документация
1	2	3
Супы горячие и др. горячие блюда	Борщи, щи, рассольники, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами, супы молочные.	Сборник технологических карт «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания в дошкольных учреждениях» ТТК.
Блюда из рыбы	Рыба отварная, припущенная, тушеная, печеная, блюда из рыбной котлетной массы	Сборник технологических карт «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания в дошкольных учреждениях». ТТК.
Блюда из мяса и мясных продуктов.	Мясо отварное, тушеное, пловы, изделия из рубленого мяса тушеные, блюда из птицы отварные, тушеные, изделия и рубленой птицы.	Сборник технологических карт «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания в дошкольных учреждениях» ТТК.
Гарниры	Рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, гороховое, овощи тушеные.	Сборник технологических карт «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания в дошкольных учреждениях» ТТК.
Сладкие блюда	Компоты из плодов и ягод свежих, консервированных сушеных, кисели из плодов и ягод свежих, сушеных, соки.	Сборник технологических карт «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания в дошкольных учреждениях» ТТК.
Хлебо-булочные изделия	Ватрушки, пирожки с фруктовой начинкой, булочка домашняя, булочки с изюмом, плюшки фигурные, блины, творожная запеканка.	Сборник технологических карт «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания в дошкольных учреждениях» ТТК.

ФОРМЫ И ВИДЫ КОНТРОЛЯ НАДЗОРА ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

<p>Роспотребнадзор Заключение при открытии учреждения.</p>	<p>Федеральные закон РФ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» № 52; ФЗ /статьи 11, 29, 32/ и «О качестве и безопасности контроля пищевых продуктов»; государственные «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»</p>	<p>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за осуществлением производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и требований; выполнением санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий, в порядке установленном санитарными правилам и государственными стандартами.</p>
---	--	---

РАЗДЕЛ 1. КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА.

1.1 Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на предприятие.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля	Ответственный исполнитель	Учетная /отчетная/документация по результатам контроля
1.1.1	Используемое сырье. Пищевые продукты	Контроль наличия сопроводительной документации, при заключении договоров на поставку сырья	Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Федеральный закон от 02.01.2001 №29 – ФЗ 7 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Приказ МЗ России №217 от 20.07.98	Заведующий Зотова М Н Агент по снабжению Кондрашова О С	При заключении договоров на поставку сырья оценивается наличие гигиенических заключений и сертификатов соответствия /наличие протоколов с результатами лабораторных исследований, заключений ЦГСЭН о возможности применения продукции в организованном питании детей дошкольного возраста. При заключении договора подписывается спецификация.
1.1.2.	Используемое сырье	Приемка, учет, бракераж. ПРИЕМКА: документ предприятия – изготовителя, подтверждающий качество и	Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 50763	Агент по снабжению Кондрашова О С	Книга поступления товаров. Бракеражный журнал скоропортящийся продукции.

	<p>безопасность продуктов – удостоверение качества на данную партию продукции, накладные; маркировка соответствует требованиям; на каждой единице упаковки название продукта, наименование, адрес предприятия-изготовителя, масса, нетто, состав, информация о пищевой и энергетической ценности продукта, срок годности, условия хранения и реализации; ветеринарные свидетельства на животное сырье</p> <p>ОСМОТР: вид целостность упаковки; органолептические показатели. <u>Не допускается</u> принимать сырье пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность, мясо субпродукты без клейма I ветеринарного свидетельства, рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства, непотрошеную птицу, яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца, консервы с</p>				
--	--	--	--	--	--

		<p>нарушением герметичности банок, бомбежные, «хлопушки», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток, крупу, муку, с/фрукты и др. продукты зараженные амбарными вредителями, овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили, пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества, продукцию домашнего приготовления консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и др. продукты, готовые к употреблению. Бракераж: Информация по проведенному осмотру заносится в брак, журнал. УЧЕТ: Информация по поступающему продовольственному сырью и пищевым продуктам, соответствующим гигиеническим требованиям, заносится в книгу поступления товаров.</p>			
--	--	--	--	--	--

1.2. Ассортимент и объем вырабатываемой продукции. Качество готовой продукции. Соответствие объема и ассортимента вырабатываемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, методы контроля	Ответственный исполнитель	Отчетная документация
1.2.1	Ассортимент объем вырабатываемой продукции	Наличие ассортиментного перечня. Соответствие объема вырабатываемой продукции производственным мощностям предприятия	1 раз в 3 месяца	СП 2.4.2.782-99; МУ 4237-86; МУ315 от 22.12.85; СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Заведующий Зотова М.Н. Шеф-повар Данилова О.Ю.	Номенклатура продукции. Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
1.2.2	Качество готовой продукции	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах.	Каждая партия		Заведующий Зотова М.Н.; Старшая медицинская сестра Лопухова Л.Н. Кудряшова А.С.; Шеф-повар Данилова О.Ю.	Бракеражный журнал готовой продукции
1.2.3.	Суточная проба	Отбор суточной пробы - контроль за доброкачественностью кулинарной продукции. Хранение в холодильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике	Ежедневно		Шеф-повар Данилова О.Ю.	Суточная проба отбирается в специально выделенные стерильные промаркированные емкости отдельно для каждого блюда или кулинарного изделия.

1.2.4.	Устройство, планировка объекта	Соответствие планировки объекта плану размещения технологического оборудования по проекту.	1 раз		Заведующий Зотова М.Н.; Зам. Заведующего Теремец Н. В.	План размещения технологического оборудования
1.2.5.	Производственное оборудование	Перечень наличия производственного оборудования	1 раз		Заведующий Зотова М.Н.; Зам. Заведующего Теремец Н.В.	Инвентарные ведомости (перечень) наличия технологического оборудования

1.3 Контроль за рационом питания в МДОУ №68

№ п/п	Контролируемый объект, используемым материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность Контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документации на методы контроля (исследований, измерения, испытаний, экспертиз, обследований)	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1.3.1.	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимента продуктов, используемых в питании воспитанников.	1 раз в	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20МУК 4.2.577-96; МУ 4237-86; МУ 315 от 22.12.85; Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ 7 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Приказ МЗ России № 217 от 20.07.98 СП 1.1.1058-01	Заведующий Зотова М, Н Шеф-повар Данилова О.Ю Ст.мед.сестра Лопухова Л.Н. Кудряшова А.С.	10-дневное меню согласованное, меню-раскладка с указанием всех продуктов входящих в состав каждого блюда их количество пищевая и энергетическая ценности выхода блюд, накопительная ведомость набора продуктов, используемых в питании детей, в среднем за 10 дней; журнал учёта искусственной витаминизации

1.4 Контроль за технологией производства и соблюдением требований санитарных правил при производстве кулинарной продукции.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документации на методы контроля (исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований)	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1.4.1.	Нормативно-техническая документация	Наличие необходимой нормативно-технической документации.	1 раз перед открытием учреждения	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20 ГОСТ Р 50763-95 действующая нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию СП 1.1.1058-01	Шеф-повар Данилова О.Ю	Сборник рецептов ГОСТы ТТК
1.4.2.	Технологическая документация	Правильность оформления технологической документации.	1 раз	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20 ГОСТ Р 50763-95 действующая нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию СП 1.1.1058-01	Шеф-повар Данилова О.Ю	Технологическая документация, технологические карты на производство каждого вида производимой продукции.

1.4.3.	Соблюдение санитарно-технологических требований при подготовке и кулинарной обработке продуктов	Подготовка и кулинарная обработка продуктов осуществляется только в определенном производственном помещении /согласно плану размещения технологического оборудования/ согласно технологической карте производства конкретного вида продукции.	Каждая партия	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20 ГОСТ Р 50763-95 действующая нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию СП 1.1.1058-01	Шеф-повар Данилова О.Ю	Наличие необходимой санитарно-эпидемиологической нормативной и методической документации. Инструкции по каждой ответственной операции технологического процесса. Журналы. Графики.
1.4.4.	Тепловое оборудование	Температура внутри теплового оборудования: при наличии встроенных измерительных приборов. Контроль исправности технологического оборудования перед открытием учреждения.	Каждая партия		Зам. Заведующего Теремец Н. В.	Журнал регистрации температуры внутри теплового оборудования. Обслуживание и ремонт, технологического оборудования.
1.4.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Органолептические, на разрезе цвет сока при проколе изделия. Вторичная тепловая обработка, порционирование варёного мяса птиц и т. д. для первых и вторых блюд.	Каждая партия.	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Ст. мед сестра Лопухова Л.Н Кудряшова А.С. Шеф-повар Данилова О.Ю	Бракеражный журнал готовой продукции

1.5. Поточность производственных процессов.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля (исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований)	Ответственный исполнитель	Учетная(отчетная) документация по результатам контроля
1	Отсутствие общих, встречных, потоков сырья пересекающихся сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	Отсутствие нарушения поточности технологического процесса.	Ежедневно	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Шеф-повар Данилова О.Ю Стар. мед. сестра Лопухова Л.Н Кудряшова А.С	Кулинарная обработка продуктов в соответствии со схемой технологического процесса осуществляется в производственных помещениях согласно схеме размещения технологического оборудования с соблюдением правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке.

1.6. Контроль за хранением продуктов /сырья, полуфабрикатов, и готовой кулинарной продукции.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документации на методы контроля (исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований)	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Помещения для хранения продуктов /сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции/ достаточного помещений, продукции/	Сроки и условия хранения продуктов/хранение полуфабрикатов в соответствии со сроками и условиями хранения/. Наличие термометров, соблюдение зонирования по видам товаров, маркировка помещений.	Ежедневно	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Агент по снабжению Кондрашова О.С.	Хранение пищевых продуктов - в соответствии с нормативно-технической документацией. Журнал темп, режима и влажности в кладовых.
2.	Холодильное оборудование, холодильные камеры, шкафы, морозильные камеры.	Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в камерах и холодильных шкафах. Наличие термометров, наличие ярлыка на единице транспортной тары с указанием даты, часа выработки режима и	Постоянный контроль за режимом работы холодильных камер.	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Ст. мед. сестра Лопухова Л.Н. Кудряшова А.С. Шеф-повар Данилова О.Ю.	Специальный журнал результатов проверок температурного режима в морозильных камерах. Договор на обслуживание.

II. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА УСЛОВИЯМИ В
МДОУ №68

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля (исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований)	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Наличие моющих, дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря .	Контроль наличия сопроводительной документации при заключении договоров на поставку инвентаря и моющих, дезинфицирующих средств.	Каждая партия.	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Заведующий Зотова М, Н Зам. Заведующего Теремец Н. В. Старшая медицинская сестра Лопухова Л.Н. Кудряшова А.С.	При заключении договоров на поставку товаров, оценивается наличие гигиенических заключений и соответствия, наличие протоколов с результатами лабораторных испытаний исследований, сан-эпид заключение о возможности применения продукции для комплектации жилых помещений
2	Персонал объекта питания, подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами.	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных инфекций. Контроль соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Ст. мед.сестра Кудряшова А.С. Лопухова Л.Н.	Гигиенический журнал сотрудников. Инструкция предприятия по соблюдению правил личной гигиены.

3	Персонал объекта питания, подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами.	Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований прививок, гигиенической аттестации.	1 раз в год	Действующие распорядительные документы /Приказ МЗ СССР №555 от 29.09.89/ Приказ № 640 от 06.12.2004г СП 1.1.1058-01	Заведующий Зотова М.Н. Стар. мед.сестра Кудряшова А.С. Лопухова Л.Н.	Медицинские книжки персонала. Журнал регистрации. регистрации
4	Персонал объекта, подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами.	Гигиеническое обучение	1 раз в 2 года	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Заведующий Зотова М. Н.	Штамп в медицинских книжках о гигиеническом обучении гигиеническом Обучении, протокол аттестации сотрудника.
5	Персонал объекта питания, подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами.	Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля.	1 раз перед открытием учреждения	СП 2.3.6.959-00 Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99. Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 1.1.1058-01	Заведующий Зотова М.Н.	Журнал регистрации на рабочем месте.
6	Водопроводные и канализационные системы.	Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации.	Постоянно	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Зам. Заведующего Теремец Н. В.	Учет аварийных ситуаций. В случае возникновения аварийных ситуаций сообщать в ХЭГ КПОиМП

7	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря, температуры воды в моечных ваннах контролируется инструментально.	Ежедневно	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Ст. мед.сестра Лопухова Л.Н. Кудряшова А.С.	Инструкция режима об обработки оборудования, посуды, инвентаря.
8	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение режима уборки помещений, частоты проведения генеральной уборки.	ежедневно	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Старшая медицинская сестра Лопухова Л.Н. Кудряшова А.С.	Инструкция по санитарной обработке помещений. График уборок помещений.
9	Санитарно-противоэпидемический режим	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дез. средствами и условия их хранения.	Ежедневно	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Зам. зав. Старшая медицинская сестра Лопухова Л.Н. Кудряшова А.С.	Журнала учета получения, расходования дез. Средств.
10	Санитарно-противоэпидемический режим	Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	Ежедневно	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Зам. Заведующего Теремец Н. В.	
	Санитарно-противоэпидемический режим	Наличие неснижаемого трехмесячного запаса дез. средств.	1 раз в месяц	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Зам. Заведующего Теремец Н. В.	Расчеты потребности дез. средств.
11	Санитарно-противоэпидемический режим	Исследование на соответствие рабочего раствора заданной концентрации хлора.	Ежедневно	Экспресс-метод	Старшая медицинская сестра Лопухова Л.Н. Кудряшова А.С.	Рекомендационные памятки по разведению рабочей концентрации раствора.

18

12	Рацион питания	Лабораторно-инструментальные показатели качественного к количественного состава рациона (определение белков, жиров, углеводов, расчел калорийности, определение содержания аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах).	1 раз в год Порции перед раздачей или из котлов порционно.	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Саратовской области в Энгельском районе»	Акты отбора проб, протоколы.
13	Инвентарь, оборудование, столовая посуда	Смывы с инвентаря и Оборудования БГКП, рабочие поверхности, технологическое оборудование, технологическая, столовая и чайная посуда	1 раз в год	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Энгельском районе»	Акты отбора проб, протоколы.
14	Столовая посуда	Качество мытья посуды экспресс-методом	После каждого мытья посуды	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20 Действующая нормативная документация	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Энгельском районе»	Акты отбора проб, протоколы.
15	Руки и спецодежда персонала	Смывы с рук и спецодежды БГКП, на патогенную м/флору	1 раз в год Поверхность рук, спецодежды	МУ 3175-84 МУ 2671-83	Филиал ФБУЗ Акт отбора «Центр гигиены и эпидемиолог в Саратовской области Энгельском районе»	Акты отбора проб, протоколы.

16	Качество дератизационных работ	Изменение численности грызунов на объекте.	По договору	СП 1.1. 1058-01	Специализированные учреждения, Зам. Заведующего Теремец Н. В.	Сан.паспорт объекта. Договор на проведение работ и акт выполненных работ.
17	Качество дезинсекционных работ.	Изменение численности на объектах членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение.	По договору	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	ОПД, Зам. Заведующего Теремец Н. В.	Сан. паспорт объекта Договор и акт выполненных работ

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ

№ п/п	Вид продукции	Исследуемые показатели	Периодичность	Места отбора проб, образцов	Нормативная и методическая документация	Ответственный и исполнитель	Учетная документация по контролю
1	Вода питьевая	Микробиологическое исследование, на бак. анализ, химический анализ,	1 раз в год - июль 2 раза в год - март, ноябрь	Централизованное водоснабжение в спальных корпусах, на пищеблоке, мед. кабинете	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Энгельском районе»	Акты отбора проб, протоколы
2	Продукты, блюда, кулинарные, салаты из вареных овощей, используемые в питании.	Микробиологические показатели безопасности продукции: БГКП. патогенный стафилококк бактерии рода Протея, патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы и др.	1 раз в квартал	Пищеблок перед раздачей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Энгельском районе»	Акты отбора проб, протоколы.
3	Песок	Микробиологические показатели, патогенные микроорганизмы в т.ч. гельминты	1 раз в год	Песочницы на прогулочных участках	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области и Энгельском районе»	Акты отбора проб, протоколы.

4	Дез. средства, моющие средства	%-е содержание актив хлора Химические составы моющего средства и концентрация	4 раза в год – март, июнь, сентябрь, декабрь	Хлораторная, пищеблок, обеденная	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области и Энгельском районе»	Акты отбора проб, протоколы.
---	-----------------------------------	---	--	--	----------------------------	--	------------------------------------