

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ВЫСОКОГОРСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7"

Красноярский край, Енисейский р-н, Высокогорский п., Набережная ул., д. 8,
т. (839195) 245-36

по ОКУД

по ОКПО

14452527

Номер	Дата
01-04-448	09.09.2024

ПРИКАЗ

(распоряжение)

Об утверждении Программы
производственного контроля, основанного
на принципах ХАССП в дошкольной группе
МБОУ Высокогорская СОШ № 7.

Во исполнение требований Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.11.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)», СанПин 2.3./2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля дошкольной группы МБОУ Высокогорская СОШ № 7, основанную на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при оказании услуг по организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.
2. Назначить ответственных лиц за осуществление мероприятий Программы производственного контроля:
 - Шароглазова Н.А. – заместитель директора по ВМР;
 - Сибгатулина Н.Л. – заведующая хозяйством;
 - Кузнецова Н.Д. – повар;
 - Кирман Т.Л. – повар;
 - Шалакова О.М. – медсестра.
3. Ответственным лицам за осуществление мероприятий Программы обеспечить качественное выполнение требований, указанных в программе производственного контроля.
4. Кадиловой И.О., ответственному воспитателю разместить Программу производственного контроля на сайте дошкольной группы МБОУ Высокогорская СОШ № 7.
5. Делопроизводителю-секретарю Масловой Н.Н. ознакомить с приказом ответственных лиц.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Руководитель

Директор учреждения
образования

(должность)



Овечкина З. И.

(фамилия и.о.)

ПРОГРАММА
производственного контроля с применением принципов ХАССП
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в дошкольной группе Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Высокогорская средняя общеобразовательная школа № 7»
Енисейского района Красноярского края

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.

- 1.1. Введение. Общие положения. 4
- 1.2. Паспорт программы (краткая характеристика объекта). 6
- 1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля. 7

Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников).

- 2.1. 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. 9
- 2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию. 10
 - 2.2.1 Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров. 10
- 2.3. Оценка профессиональных рисков. 12
 - Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору.
- 2.4. Перечень мероприятий, предусматривающих 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. 13
 - 2.4.1 Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ. 13
 - 2.4.2 Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ. 14
 - 2.4.3 Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.). 14
 - 2.4.4 Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников. 14
 - 2.4.5 Контроль охраны окружающей среды. 15
 - 2.4.6 Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19. 15
- 2.5. 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. 16
- 2.6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля. 17

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАСС

- 3.1. Общие положения. 17
- 3.2. Анализ рисков. 18
- 3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ). 21
- 3.4. Разработка системы мониторинга ККТ. 22
- 3.5. Система мониторинга. 22
- 3.6. Разработка корректирующих действий. 23

3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций.	23
3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.	23
3.9. Документация программы ХАССП.	24
3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.	24

Раздел IV. Заключение 24

Приложения: 25-36

- Приложение № 1 «Перечень нормативных и регламентирующих актов».
- Приложение № 2 «Журнал административно-общественного контроля».
- Приложение №3 «Журнал санитарного состояния служебных помещений».
- Приложение № 4 «Журнал санитарного состояния групповых помещений».
- Приложение № 5 «Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля».
- Приложение № 6 «Характеристика условий размещения объекта питания дошкольной группы МБОУ Высокогорская СОШ № 7»
- Приложение № 7. «Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля».
- Приложение № 8. «ПЛАН внедрения принципов ХАССП»
- Приложение № 9. «Проведение лабораторных исследований»

Раздел I

1.1. Введение. Общие положения.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек. Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- 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.

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на руководителя образовательной организации.

К настоящей Программе относятся **термины** с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- **Гигиенический норматив** - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1.2. Паспорт программы (краткая характеристика юридического лица):

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Дошкольная группа муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Высокогорская средняя общеобразовательная школа № 7» Енисейского района Красноярского края Дошкольная группа МБОУ Высокогорская СОШ № 7
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	663145, Красноярский край, Енисейский район, ул.Набережная, 8
Фактический адрес:	663145, Красноярский край, Енисейский район, ул.Мира, 4
Характеристика здания	
Тип строения	Нежилые отдельностоящие 1-этажные капитальные здания
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная
Система водоснабжения	Холодная, централизованная
Система канализации	Септик

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками. Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» изменениями и дополнениями.

Организация производственного контроля в дошкольной группе МБОУ Высокогорская СОШ № 7 (далее учреждения) возлагается на руководителя.

Дошкольная группа Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Высокогорская средняя общеобразовательная школа № 7» Енисейского района Красноярского края является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Руководитель: Овечкина Зинаида Ивановна.

Количество сотрудников – 19 человек.

Количество воспитанников – 52 человека.

Количество групп: 3, общеразвивающей направленности.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности и других существенных изменениях деятельности учреждения.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт руководитель учреждения.

1.3. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Овечкина Зинаида Ивановна	директор
2.	Шароглазова Наталья Александровна	заместитель директора по ВМР
3.	Сибгатулина Надежда Леонидовна	заведующая хозяйством
4.	Кузнецова Нина Дмитриевна	повар
5.	Кирман Татьяна Леонидовна	повар, подсобный рабочий кухни
6.	Шалакова Оксана Михайловна	медсестра

Порядок организации и проведения производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация медицинских осмотров;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления производственного контроля;
- перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8);

- перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями;
- перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля;
- объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Функции.

- оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил;
- принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню;
- оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность;
- принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения;
- контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека;
- информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю в городе Лесосибирске.

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации. Надзор за организацией и проведением производственного контроля в образовательной организации осуществляется Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю в городе Лесосибирске.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в учреждении, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих представлен в (Приложении №1).

Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)

2.1. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1.	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный период	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.364820, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК	Протокол
2.	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 4.3.2756-1052.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	Протокол
3.	Контроль санитарного фона	Смывы на Санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки - 9 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
		Смывы иерсинии	1 раз в год -перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (не менее 5 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
4.	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		Протокол
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		Протокол
5.	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

Факторы производственного контроля, представляющие потенциальную опасность для человека и среды его обитания.		
Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения)	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг для мужчин, 10 кг – для женщин

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека		
Наименование вредного фактора	Профессия	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, Уборщик служебных помещений, Машинист по стирке белья.	IV
Хлорные соединения (дихлор)	Помощник воспитателя, Уборщик служебных помещений, Машинист по стирке белья (в период карантин)	III

2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию.

2.2.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности, подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение относительного сердечнососудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники, начиная с 40 лет
Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники женщины
Маммография обеих молочных желез в двух проекциях.	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	При поступлении на работу	Все сотрудники
Исследования на возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники

Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока
Факторы трудового процесса		
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	1 раз в год Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) глаза Биомикроскопия Визометрия

2.3. Оценка профессиональных рисков.				
Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору.				
№ п/п	Должность	Кол-во человек	Основание/периодичность	
			Основание	Периодичность
1.	Зам.директора по ВМП	1	Ст.209, 212 ТК РФ. П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2.	Заведующий хозяйством	1	Ст.209, 212 ТК РФ. П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
3	Воспитатель	4	Ст.209, 212 ТК РФ. П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
4.	Помощник воспитателя	4	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
5.	Дворник	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
6.	Машинист по стирке белья	1	Ст.209, 212 ТК РФ	1 раз в 5 лет
7.	Каселянша	1	Ст.209, 212 ТК РФ	1 раз в 5 лет

2.4. Перечень мероприятий, предусматривающих 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.

Объем и номенклатура, периодичность в лабораторных и инструментальных исследований питания.

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются ОУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. (СанПиН 1.1.1058-01) Лабораторные исследования для дошкольной группы МБОУ Высокогорская СОШ № 7 проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии медицинской сестры в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-х дневный срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.

Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	Кратность	Место замеров
Содержание «С» витамина	Количество замеров и количество проб исследуемого приема пищи в соответствии с договором (организатор питания)	Пищеблок
Калорийность		
Суточный рацион		
Смывы на БГКП		
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала на наличие возбудителей иерсиниозов		
Оборудование, инвентарь и склады хранения овощей, цех обработки овощей - на наличие яиц гельминтов		
Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
Питьевая вода	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Освещенность		Все помещения
Температура воздуха		Все помещения

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
2.4.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию прилегающей территории к ОУ			
Санитарное состояние участка, дорожек, подъездных путей, освещение территории, малых игровых форм.	СП 2.4.3648-20	Акт осмотра Ежедневно Журнал административно-общественного контроля (приложение 2)	Заведующий хозяйством

2.4.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию зданий ОУ			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля (приложение 2)	Заведующий хозяйством
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685 21	Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется)	Воспитатели
Соблюдение теплового режима ОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.368521	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (июнь-август) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта.	Заведующий хозяйством
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантех. приборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля (приложение 2)	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.368521	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Замена перегоревших ламп . Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	Заведующий хозяйством

2.4.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, и т.д.)			
Прачечная, музыкальный зал, спортивный зал	СП 2.4.3648-20	Еженедельно. Журнал санитарного состояния служебных помещений (приложение 3)	Заведующий хозяйством
Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Групповые помещения Санитарное состояние Групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	СП 2.4.3648-20	Журнал санитарного состояния групповых помещений (приложение 4)	Зам. дир. по ВМР, Заведующий хозяйством, Медсестра
Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья Схема рассаживания	Воспитатели, Медсестра
2.4.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Осмотр воспитанников на педикулез	СанПиН 3.2.3215-14	По плану Медицинская карта.	Медсестра

Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СанПиН 3.3686-21	По факту	Медсестра
Туберкулино-диагностика	СП№ 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.368621 с 01.09.2021	По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
Вакцинация	Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
Полиомиелит	СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.368621 с 01.09.2021 Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
2.4.5. Контроль охраны окружающей среды			
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	Заведующий хозяйством
Вывоз ртутьсодержащих ламп	Договор	Акт об утилизации	Заведующий хозяйством
2.4.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Заведующий хозяйством
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598-20	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Заведующий хозяйством
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Заведующий хозяйством
Кварцевание/ обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя

Кварцевание музыкального и спортивного зала, кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Ответственный за зал/ кабинет
Смена постельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20	По графику/по необходимости	Помощник воспитателя
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	2 раза в день	Воспитатели Помощник воспитателя
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Обработка рук антисептиком	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий хозяйством
Выявление лиц с признаками заболеваний	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Медсестра

2.5. 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.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. - 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
2.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С - 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. - 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызвать обслуживающую организацию (специалиста) - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
5.	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация.
6.	Техногенные катастрофы: Отключение электроснабжения. Аварии на системе водопровода, канализации. Отключение тепла в холодный период года. Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения; Обвалы, обрушения. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования	- вызов пожарной службы; - эвакуация.

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

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (Приложение 5)

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП дошкольной группы МБОУ Высокогорская СОШ № 7 устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (Приложение № 1)

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Определения:

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующим и определениями:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.

Риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность: Отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающее действие: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление риском: Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению: Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению: Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение: Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит):

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3.2. Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
- Хранение сырья;
- Производство пищевой продукции, в том числе:
 - помещение и оборудование пищеблока;
 - производственный процесс приготовления продукции;
 - реализация готовой продукции;
 - персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков проводится, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают:

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.
2. Критерии тяжести последствий:
 - легкая,
 - средней тяжести,
 - тяжелая,
 - критическая

Таблица анализа рисков

Формирование ассортимента перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологические опасности	- Анализ выполнения утверждённого меню. - Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа - Исключение поступления запрещённого сырья в ОУ - Договор с организатором питания	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
Поступление продуктов на склад	Биологическая: -загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки -поставка продукции не в таре производителя Химическая: -с/х пестициды Физическая: -грызуны, жучки, примеси	- Входной контроль - Визуальный осмотр транспорта поставщика - Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	При выполнении входного контроля степень риска незначительная	ККТ на входящем контроле поступающего сырья
Хранение продуктов на складе	Биологическая: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическая: -загрязнение дезинфектантом, моющим средством	- Правильное хранение (товарное соседство) (инструкция) - Контроль за микроклиматом кладовой (журнал температурного режима и влажности в кладовой) - Исправная работа холодильного оборудования (договор с обслуживающей организацией) - Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (журнал размораживания) - Дератизация (договор с обслуживающей организацией) - Проведение генеральных уборок кладовой (график уборки, инструкция) - Соблюдение личной гигиены (инструкция)	Степень риска высокая	ККТ - хранение продуктов на складе
Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: -сколы, острые края, опасность порезов Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	- Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (инструкция) - Санитарное содержание помещения пищеблока (инструкция)	Степень риска незначительна	ККТ не устанавливается

Кулинарная обработка	Биологическая: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическая: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	- Соблюдение технологии приготовления (технологические карты) - Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (договор с обслуживающей организацией) - Соблюдение поточности производства (схема поточности) - Соблюдение личной гигиены (инструкция)	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)	Биологическая: - при нарушении технологии приготовления	- Снятие проб готовых блюд (<i>методика органолептической оценки</i>) - Органолептическая оценка - Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение	- Соблюдение правил транспортировки до групп - Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (<i>инструкция</i>), уборки мест приема пищи (<i>инструкция</i>)	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	- ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство -Целостность упаковки -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах -Сроки годности и даты изготовления	кладовщик	- Товарно - транспортные накладные. -- - Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность - Чистота оборудования и помещения - Содержание склада - Исправность холодильного оборудования	кладовщик	- Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока - Журнал температурного режима кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока - Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	- Журнал генеральных уборок пищеблока - Инструкция разведения дез. средств. - Журнал тех. контроля оборудования технологические карты
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	-Журнал бракеража готовой продукции

3.4. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

3.5. Система мониторинга

№	Технологическая операция	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ	
1.	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту	Журнал бракеража сырой продукции	
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой	
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	на	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно		Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3.	Обработки переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.	
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации	
4.	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции	

3.6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАССП

3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1.	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2.	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3.	Отключение электроэнергии на срок более 4- часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранящихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4.	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5.	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6.	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранящихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

3.9. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП
- план внедрения принципов ХАССП (Приложение № 8)
- информацию о производстве (План-схемы пищеблока в Приложении № 6)
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов
- рабочие листы ХАССП
- процедуры мониторинга
- процедуры проведения корректирующих действий
- программу внутренней проверки системы ХАССП
- перечень регистрационно-учетной документации.

3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
- Приложение № 7.

Раздел IV. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ОУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью. Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы. Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

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

- ✓ Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ✓ Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»
- ✓ 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)
- ✓ Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)
- ✓ Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)
- ✓ 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)
- ✓ 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)
- ✓ Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)
- ✓ Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)
- ✓ Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10,12,16,19,20,21,23)
- ✓ СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДООУ)
- ✓ ФЗ №2 от 09.01.96г Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»
- ✓ ФЗ№29 от 02.01.2000г Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

- ✓ Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г «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 МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
- ✓ СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- ✓ 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»;
- ✓ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ✓ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ✓ СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- ✓ СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- ✓ СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- ✓ СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- ✓ СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- ✓ СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- ✓ 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»;
- ✓ СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ✓ 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»;
- ✓ СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- ✓ МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- ✓ СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- ✓ СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- ✓ СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- ✓ СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- ✓ СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- ✓ СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- ✓ СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- ✓ СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- ✓ СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- ✓ СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- ✓ приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Журнал административно-общественного контроля

№ записи	Дата	Степень контроля	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяющего	Срок исполнения	Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков
1	2	3	4	5	6	7

Журнал санитарного состояния служебных помещений

№ записи	Дата	Служебное помещений	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6	7

Журнал санитарного состояния групповых помещений

№ записи	Дата посещения	Обнаруженные нарушения санитарного состояния	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6

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

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
2.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
3.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
4.	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
5.	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
6.	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
7.	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
8.	Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
9.	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
10.	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Заведующий хозяйством, работник по техническому обслуживанию
11.	Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По графику	Заведующий хозяйством
12.	Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП
13.	Отчет группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
14.	Личные медицинские книжки каждого работника	Ежедневно	Медработник

**Характеристика условий размещения объекта питания
дошкольной группы МБОУ Высокогорская СОШ № 7**

Название объекта	Пищеблок, групповые комнаты
адрес	Красноярский край, Енисейский район, п. Высокогорский, ул. Мира, 4
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлены водонагреватели накопительного типа
Освещение	Комбинированное
Доставка продуктов	Автотранспорт организатора питания. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДООУ не имеет. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется организатором питания.
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, кладовые.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
Журнал витаминизации блюд
Акт результатов медицинских осмотров работников
Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
Личные медицинские книжки каждого работника
Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования)
Журнал учета температуры в холодильниках
Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
Журнал мониторинга по принципам ХАССП
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
Форма перечня регистрационно-учетной документации.

План внедрения принципов ХАССП

№	Этапы внедрения принципов ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Политика ХАССП в ОУ	Определение и документирование политики относительно безопасности приготавливаемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП.	постоянно	Директор, Зам.дир.по ВМР
2.	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.	сентябрь	Директор, Зам.дир.по ВМР
3.	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов.	постоянно	Заведующий хозяйством, Кладовщик, Повар
4.	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	постоянно	Кладовщик, Повар
5.	Определение критических контрольных точек (ККТ)		постоянно	Директор, Зам.дир.по ВМР, ответственный по питанию
6.	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	постоянно	Директор, Зам.дир.по ВМР, ответственный по питанию
7.	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ		постоянно	Директор, Зам.дир.по ВМР, ответственный по питанию
8.	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции	постоянно	Заведующий хозяйством
9.	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.	август	Повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения Загрязнения сырья и пищевой продукции.	август	Кладовщик, Повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.	август	Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.	постоянно	Заведующий хозяйством
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.	постоянно	Директор, Зам.дир.по ВМР
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.	постоянно	Кладовщик, сотрудники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря	постоянно	Сотрудники пищеблока

	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.	постоянно	Сотрудники пищеблока
	Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря	постоянно	Кухонный работник
	Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР	постоянно	Кладовщик
	Прослеживаемость пищевой продукции	постоянно	Кладовщик

Проведение лабораторных исследований

№ п/п	Наименование лабораторных исследований	Единица измерения	Кол-во
1.	Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте)	УСЛ.ЕД.	2
2.	Отбор проб воды горячего водоснабжения (до 5 проб на объекте)	УСЛ.ЕД.	2
3.	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	УСЛ.ЕД.	4
4.	Химический анализ холодной воды (15 показателей)	УСЛ.ЕД.	2
5.	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее)	УСЛ.ЕД.	2
6.	Определение сульфитредуцирующих клостридий	УСЛ.ЕД.	2
7.	Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1	УСЛ.ЕД.	8
8.	Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	УСЛ.ЕД.	25
9.	Измерение микроклимата в помещении	УСЛ.ЕД.	5
10.	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической экспертизой по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росто-возрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	УСЛ.ЕД.	4
11.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	УСЛ.ЕД.	2
12.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза помещений по результатам лабораторных измерений физических факторов	УСЛ.ЕД.	2
13.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза помещений по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	УСЛ.ЕД.	2
14.	Отбор проб пищевых продуктов менее 5 проб	УСЛ.ЕД.	2
15.	определение <i>Staphylococcus aureus</i>	УСЛ.ЕД.	4
16.	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	УСЛ.ЕД.	4
17.	Определение БГКП	УСЛ.ЕД.	4
18.	Определение КМАФАнМ	УСЛ.ЕД.	4
19.	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	УСЛ.ЕД.	4
20.	Подсчёт энергетической ценности (теория)	УСЛ.ЕД.	2
21.	Определение энергетической ценности (по факту)	УСЛ.ЕД.	2
22.	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	УСЛ.ЕД.	4
23.	Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	УСЛ.ЕД.	20
24.	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	УСЛ.ЕД.	20
25.	Бактериологические исследования смывов на иерсинии	УСЛ.ЕД.	5
26.	Определение антимикробной активности дезинфицирующего средства (один тест-микроорганизм, одна концентрация)	УСЛ.ЕД.	1