

**СОГЛАСОВАНО:**  
Управляющим Советом  
МБДОУ «Детский сад № 1 «Солнышко»

Протокол № 1 от 20.01.2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 1 «Солнышко»  
\_\_\_\_\_/ Е.П. Никитина /

Приказ № 47 от 20.01.2022 г.

## **Положение о политике системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП**

### **1. Основные положения.**

Настоящие Положение регулирует основные требования к менеджменту качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников МБДОУ «Детский сад №1 «Солнышко» на основе принципов ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки).

1.1. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность приготовленных для питания детей блюд несет руководство образовательной организации (далее ОО).

1.2. Руководство ОО должно определить и документировать политику относительно безопасности выпускаемой (приготовленной) продукции и обеспечить ее осуществление и поддержку на всех уровнях (прием сырья, хранение, приготовление пищи, выдача блюд).

Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей (воспитанников и их законных представителей).

1.3. Руководство ОО должно определять область распространения системы ХАССП применительно ко всей продукции и этапам жизненного цикла, к которым относятся прием продуктов, хранение, организация общественного питания.

1.4. Руководство организации должно подобрать и назначить группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

1.5. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями о продуктах и опытом в области технологии управления качеством, нормативных и технических документах на продукцию.

1.6. В составе группы ХАССП должны быть координатор (руководитель ОО), работники соответствующей области компетентности (заместители руководителя, медработник (по согласованию), шеф-повар и т.д.

1.7. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав работников, осуществляющих производственный контроль (рабочую группу);
- вносит изменения в состав работников, осуществляющих производственный контроль;
- координирует работников, осуществляющих производственный контроль;

- обеспечивает выполнение утвержденной программы производственного контроля;
- распределяет работу и обязанности среди работников, осуществляющих производственный контроль;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между контролирующими и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы.

В настоящем Положении использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) ДОУ:** идентификация, оценка и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

- **система ХАССП в ДОУ:** совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

- **группа ХАССП:** группа работников, которая контролирует и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП в ДОУ.

- **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.

- **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, группой ответственных работников (экспертов), не зависящих в принятии решений.

## 2. Основные цели и задачи ХАССП в ДОУ.

Целью реализации ХАССП в ДОУ является: обеспечение обучающихся (воспитанников) безопасными продуктами питания (от сырья до готовой для употребления пищи) через разработку, внедрение и поддержание системы производственного контроля.

Задачи:

1 - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (прием сырья, хранение, обработку, приготовление блюд и их реализация) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

2 - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления: поставка сырья, прием, хранение, технологический процесс при приготовлении, раздаче блюд;

3 – выполнение технологических инструкций, карт гарантирующих соблюдение предельных значений параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4 – осуществление мониторинга, позволяющего обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5 - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6 - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП в ДОУ;

7 - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

### **3. Функционал рабочей группы ХАССП ОО.**

#### 1). Разработка программы производственного контроля.

При разработке программы (плана) производственного контроля рабочей группе необходимо:

- учесть информацию о продуктах, поставляемых на основе заключенных контрактов (договоров) и их соответствии требованиям ХАССП;
- определить критические точками при поставке продуктов питания в ДОУ;
- оценить производственные процессы при прохождении продуктов питания от получения
  - таковых до готовности и выдачи блюд обучающимся (воспитанникам);
  - выявить контролируемые параметры технологического процесса, периодичность и объем контроля (циклограмма производственного контроля);
  - обновить при необходимости инструкции о процедурах уборки, дезинфекции и дезаэрации, а также гигиене персонала, согласованные с органами Минздрава России;
  - оценить техническое обслуживание, мойку оборудования и инвентаря, качество системы вентиляции;
  - определить пункты возможных загрязнений от сырья, неправильного товарного соседства, персонала;

#### 2). Выявление опасных факторов и разработка предупреждающих действий

##### *2.1. Виды опасностей*

Группа ХАССП должна выявить и оценить все виды опасностей, включая биологические (микробиологические), химические и физические, и выявить все возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах детского сада.

Опасные факторы, приведенные для групп пищевой продукции в Санитарных правилах и нормах, следует включать в перечень учитываемых факторов в первую очередь и без изменения.

##### *2.2. Анализ рисков*

По каждому потенциальному фактору проводят анализ риска с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий и составляют перечень факторов, по которым риск превышает допустимый уровень.

Следует учитывать опасные факторы, присутствующие в продукции, а также исходящие от оборудования, окружающей среды, персонала и т. д.

### 2.3 Предупреждающие действия

Рабочая группа должна определить и документировать предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня.

К предупреждающим действиям относят:

контроль параметров технологического процесса производства;

термическую обработку;

мойку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, рук и др.

Перечень предупреждающих действий следует представлять в виде таблицы (Приложение №1).

### 3). Определение критических контрольных точек.

3.1. Критические контрольные точки рабочая группа определяют, проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему производственного процесса (Приложение №2). При этом используют таблицу, составленную по Приложению №1

3.2. Необходимым условием критической контрольной точки является наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня).

Алгоритм определения критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений» приведен в Приложении №3.

3.3. С целью сокращения количества критических контрольных точек без ущерба для обеспечения безопасности к ним не следует относить точки, для которых выполняются условия п. 3.4.

3.4. Предупреждающие воздействия, которые осуществляются систематически в плановом порядке и регламентированы в Санитарных правилах и нормах, в системе технического обслуживания и ремонта оборудования, в процедурах системы качества и других системах менеджмента предприятия.

3.5. Выполнение предупреждающих воздействий, не относящихся к контрольным точкам, оценивается группой ХАССП согласно Приложению №1 и периодически проверяется при проведении внутренних проверок.

3.6. Результаты анализа опасных факторов и выявления критических контрольных точек должны быть обоснованы и документированы в журналах результатов производственного контроля и инструментальных и лабораторных методов с подтверждением протоколами.

### 4). Проведение мониторинга.

4.1. Внутренние проверки системы ХАССП проводят с целью обеспечения эффективного функционирования и совершенствования системы. Внутренние проверки проводят руководитель и члены рабочей группы ХАССП. Для проведения внутренних проверок возможно привлечение специалистов сторонних организаций на договорной основе.

Внутренние проверки проводят в следующих случаях:

- непосредственно после внедрения системы ХАССП;
- в плановом порядке по программе производственного контроля;
- во внеплановом порядке при выявлении опасных неучтенных факторов и рисков, возникновении отклонений, поступлении информации о претензиях, существенных изменениях в технологических процессах, кадровом составе, предписаний надзорных органов и т.п.

4.2. Для каждой критической точки должна быть 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).

4.3. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, 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.

4.4. Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

4.5. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в журнал производственного контроля за пищевой безопасностью (Приложение №4).

#### 5). *Корректирующие действия* (мероприятия по устранению нарушений)

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

5.2. К корректирующим действиям относят:

- поверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- возврат и утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

5.3. Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

5.4. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

5.5. Планируемые корректирующие действия (мероприятия по устранению нарушений) должны быть в журнал п.3.6 настоящего Положения.

### **4. Документация**

4.1 Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции;
- информацию о производстве;
- журнал производственного контроля за пищевой безопасностью;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутреннего производственного контроля с учетом ХАССП.

4.2. Регистрационно-учетная документация может быть составлена по форме, приведенной в приложении №4, утвержден руководством организации и содержит документы, отражающие функционирование системы ХАССП, в которых приведены:

- данные мониторинга (справки, журнал производственного контроля, журнал регистрации результатов лабораторных исследований пищевой продукции, журнал регистрации дератизации и дезинфекции, акты, журнал регистрации обращения граждан);
- отклонения и корректирующие воздействия;
- рекламации, претензии, жалобы и происшествия, связанные с нарушением требований безопасности продукции;
- отчеты внутренних проверок.



Наименование операции , № ККТ	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые признаки	Предупреждающие действия
1	2	3	4
<b>№1 Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</b>	биологический, физический, химический	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Санитарное состояние транспорта, спецодежды грузчиков, лотков, др. упаковки.</li> <li>• Целостность упаковки, соответствие ТР ТС</li> <li>• Соответствие входящих документов маркировке товара</li> <li>• Визуальное, тактильное и обонятельное (не характерные запахи) выявление несоответствующего качества входящей продукции в соответствии требованиями ТР ТС</li> <li>• Своевременное внесение информации о поступившей продукции в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальная оценка транспортного средства, внешнего вида грузчиков и упаковочной тары</li> <li>-сравнение данных входящих документов с информацией на маркировке товара</li> <li>- полноценный осмотр товара с оценкой органолептических свойств ответственным лицом в присутствии поставщиков в соответствии с требованиями инструкции по приему продуктов, в случае выявления несоответствий- приглашение членов комиссии по питанию для составления актов отзыва некачественной продукции</li> <li>- своевременное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции от приема до фактической реализации</li> </ul>
<b>№ 2 Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</b>	биологический, физический, химический	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соответствие морозильного и холодильного оборудования требованиям Сан ПиН</li> <li>• Соответствие санитарного состояния кладовых</li> <li>• Соответствие товарного соседства, использования оборудования по назначению</li> <li>• Соответствие Сан ПиН хранения выданных на день продуктов на пищеблоке</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневная оценка работоспособности х/оборудования</li> <li>• проверкам показаний термометров и ведение отв. лицом журналов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- учета температурного режима холодильного оборудования с указанием дат размораживания, мытья и обработки оборудования</li> <li>- учета температуры и влажности в складских помещениях</li> </ul> </li> <li>• своевременная уборка и обработка складов, пищеблока, стеллажей, оборудования (Сан ПиН)</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение товарного соседства продуктов в холодильном оборудовании, на стеллажах, в шкафах в складе и на пищеблоке (Сан Пин)</li> </ul>
<b>№ 3 Приготовление пищевой продукции</b>			
№3 /1 Приготовление кулинарных п/ф		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие технологических карт или технологических инструкций на текущий день в соответствии с 10-меню</li> <li>• Качество подготовки сырья (обработка, заготовка ингредиентов)</li> <li>• Использование технологического оборудования, кухонного инвентаря в соответствии с маркировкой и производственным назначением</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использование поваром технологической карты при приготовлении конкретного блюда</li> <li>• использование поварами помещения пищеблока, электромясорубок, технологических столов, кухонного инвентаря, ванн по назначению (в соответствии с маркировкой)</li> <li>• своевременная заготовка сырья (непосредственно перед готовкой блюд), хорошее качество обработки продуктов, готовых для закладки</li> <li>• отсутствие пересечения сырой и готовой продукции (строгое соблюдение поточности технологического процесса)</li> <li>• использование СИЗ и спецодежды по назначению</li> </ul>
№ 3/2 Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	биологический, физический, химический	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закладка ингредиентов</li> <li>• Порционирование сырой продукции (соблюдение веса, высоты заготовленного полуфабриката)</li> <li>• Внешний вид и органолептическая оценка готовых полуфабрикатов или заготовки для салата</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• строгое соблюдение этапов закладки продуктов в соответствии с технологией, качественное вымешивание (при необходимости)</li> <li>• контрольное взвешивание готового полуфабриката (порции), оценка высоты слоя заготовки (замер), соразмерность остальных порций эталону</li> <li>• однородность массы полуфабрикатов или заготовки для салата</li> </ul>
№3/4 Термическая обработка	биологический, физический, химический	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Рабочее состояние плит, жарочных шкафов, соответствие температурного режима</li> <li>• Соблюдение технологии термической обработки блюд в соответствии с т/картой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• периодическая проверка работы электрооборудования пищеблока</li> <li>• соблюдение длительности кипячения, выпекания, прогревания и т.д. блюд в соответствии с технологией приготовления по т/карте</li> </ul>

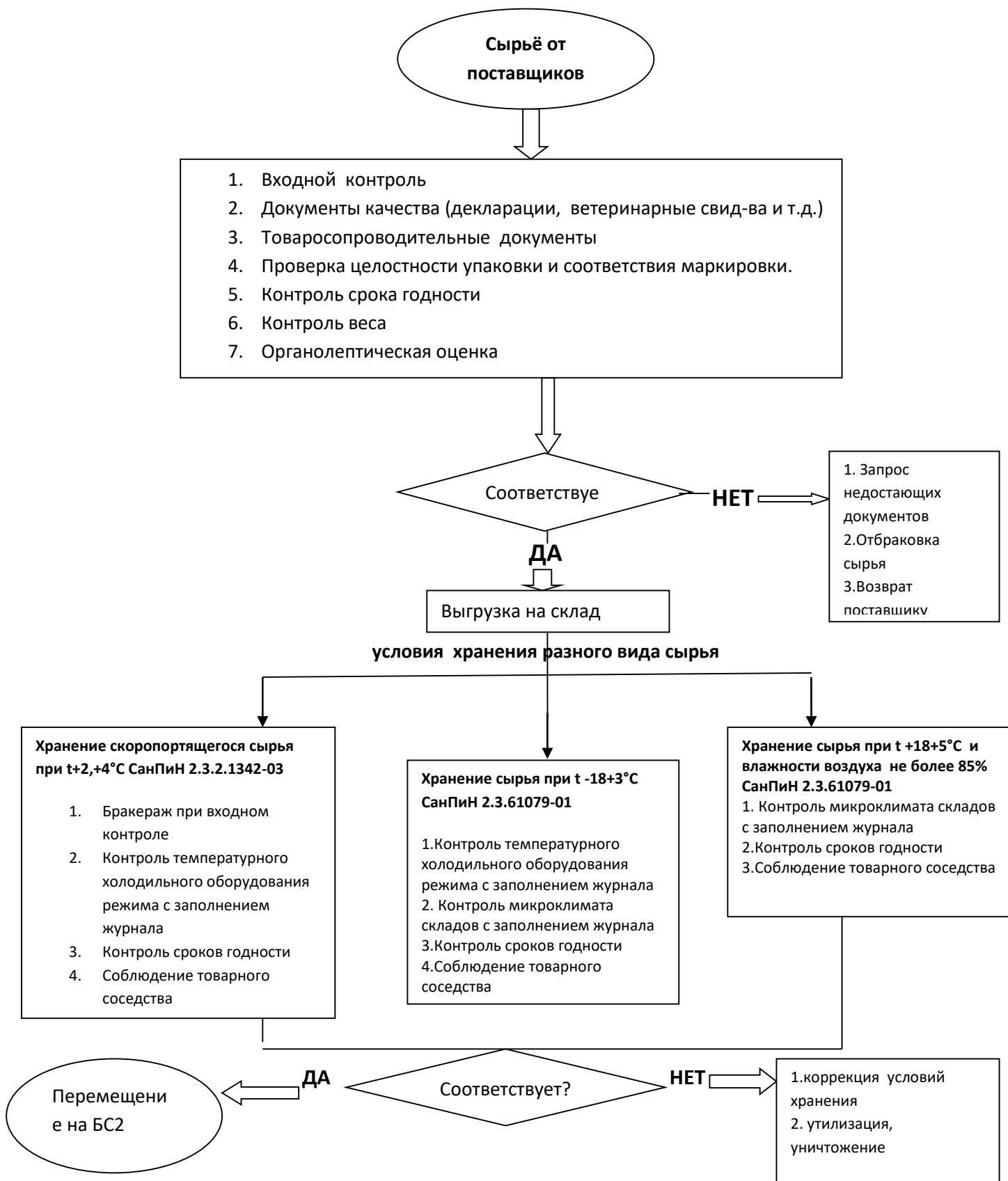


		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура готовых к выдаче и витаминизации блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептической оценка качества готового блюда (т/карта) визуальная</li> <li>• замер температуры готового к выдаче или к витаминизации блюда</li> <li>•</li> </ul>
<b>№4 Готовые блюда</b>			
№ 4/1 Раздача в групповые	биологический, физический, химический	<ul style="list-style-type: none"> <li>• санитарное состояние раздаточного окна, шкафа для полученной пищи</li> <li>• качество и санитарное состояние кухонной групповой посуды, достаточность вмещаемого объема для получения пищи, наличие крышек, маркировки</li> <li>• соответствие выдаваемого общего объема количеству присутствующих детей (вес) в соответствии с требованиями СанПиН</li> <li>• использование СИЗ и спецодежды помощниками воспитателя и поваром на раздаче в соответствии с требованиями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• санитарное состояние раздаточного окна, шкафа для полученной пищи</li> <li>• мытье, обработка кухонной посуды, маркировка</li> <li>• при необходимости, своевременная замена поврежденной посуды</li> <li>• взвешивание общего объема пищи при раздаче</li> <li>• строгое использование спецодежды и СИЗ, предназначенных для раздачи и получения пищи поваром и помощниками воспитателя</li> </ul>

<p>№ 4/2 Доставка готовой кулинарной продукции в группы</p>	<p>биологический, физический, химический</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение норм безопасности при переносе полученной пищи от раздаточного окна до группы</li> <li>• наличие крышек на посуде с пищей</li> <li>• размещение кастрюль, ведер, разносов с пищей на специально оборудованном столе в группах , буфетных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• неукоснительное соблюдение графика выдачи и получения пищи ответственными лицами</li> <li>• обеспечение свободного прохода для помощников воспитателя по коридорам и лестничным пролетам во время перемещения посуды с пищей, отсутствие посторонних лиц и детей на пути передвижения</li> <li>• обязательное соблюдение недоступности для осеменения, какими-либо патогенными микроорганизмами, готовых блюд, т. е. их перемещение в закрытой посуде.</li> </ul>
<p>№4/3 Порционирование блюд в группах</p>	<p>биологический, физический, химический</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие столовых приборов, необходимых для приема пищи</li> <li>• вес порций в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (прил. №9, таблица 1)</li> <li>• готовность столов для сервировки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие контрольного блюда около пищеблока</li> <li>• наличие таблицы прил. №9 СанПиН, наличие меню с нормами выхода блюд в групповых</li> <li>• систематический инструктаж помощников воспитателя и воспитателей по нормам питания</li> <li>• контрольное взвешивание порций</li> <li>• качество и количество столовой посуды для детского питания</li> <li>• обязательное мытье и обработка столов непосредственно перед сервировкой</li> </ul>
<p><b>№5</b> <b>Мытье и обработка оборудования, кухонной посуды, инвентаря столовой посуды и поверхностей помещения на пищеблоке и в групповых</b></p>	<p>биологический, физический, химический</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• рабочее состояние кранов, ванн</li> <li>• качество вымытой и высушенной кухонной посуды</li> <li>• дезинфекционные растворы в подразделениях</li> <li>• наличие ветоши, емкостей для её обработки</li> <li>• температура горячей воды</li> <li>• наличие сушилок для посуды</li> <li>• знания персонала об этапах мытья и обработки посуды</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• своевременный ремонт сантехнического оборудования буфетных</li> <li>• своевременная замена посуды с признаками повреждения (1 комплект посуды на 1 ребенка)</li> <li>• стирка и обработка столовой ветоши, её достаточность после каждого приема пищи</li> <li>• наличие инструкций по разведению дезраствора и мытью посуды</li> <li>• своевременный инструктаж с ответственными лицами</li> </ul>

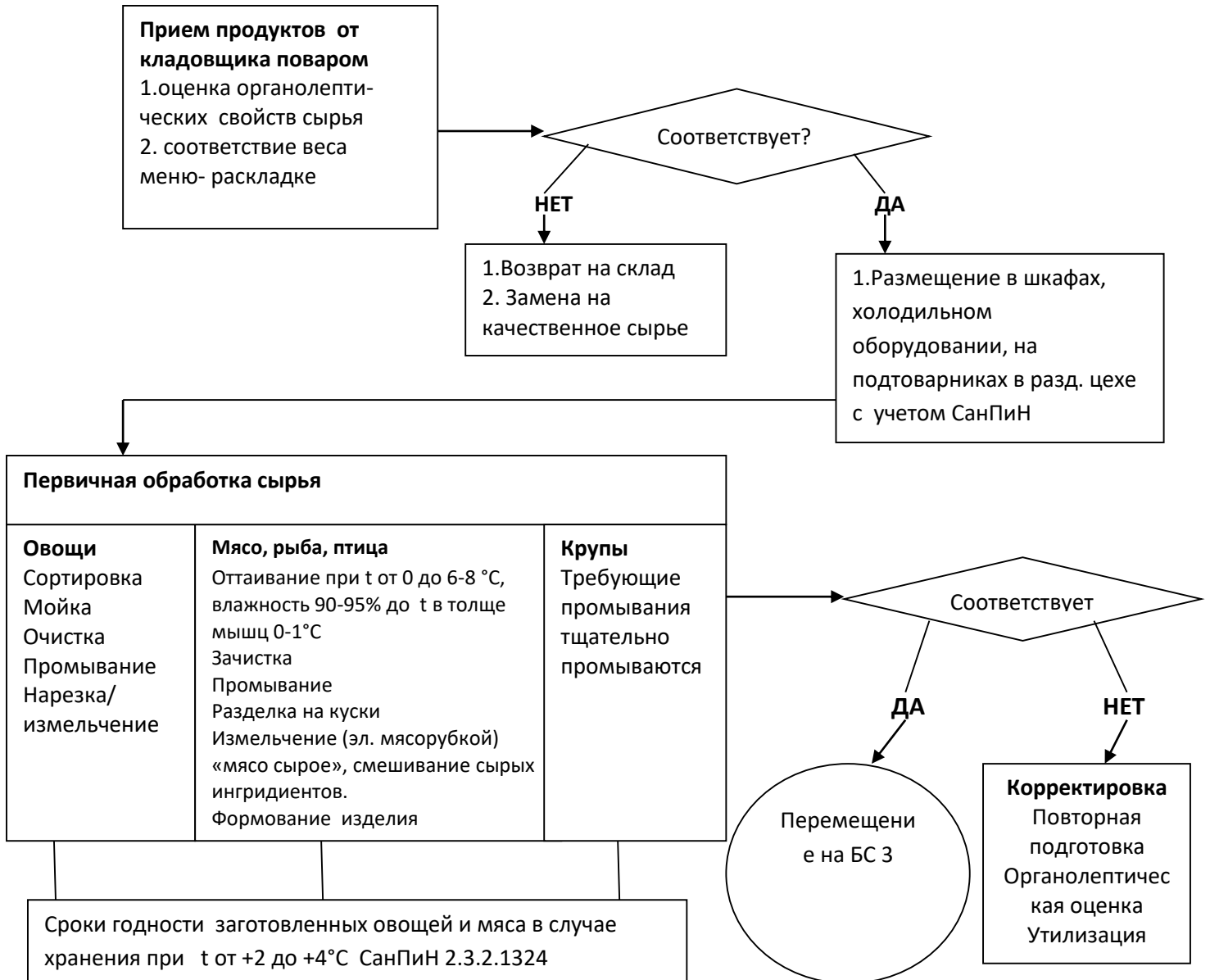
		<ul style="list-style-type: none"><li>• хранение химических моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями (отсутствие возможности их пересечения с готовой пищей)</li><li>• использование спецодежды</li><li>• наличие графиков уборки, журналов дезмероприятий</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• проверка знаний персонала инструкции о мытье посуды (не реже 2 раз в год)</li><li>• тактильный и визуальный контроль за качеством вымытой посуды и условиями её хранения</li><li>• систематическая проверка наличия дезраствора для обработки посуды, его качественной составляющей и условий хранения бытовой химии и дезсредств</li><li>• своевременная обработка дезсредствами и её регистрация в журналах</li></ul>
--	--	--	---

**Приемка, хранение и перемещение сырья на пищеблок**



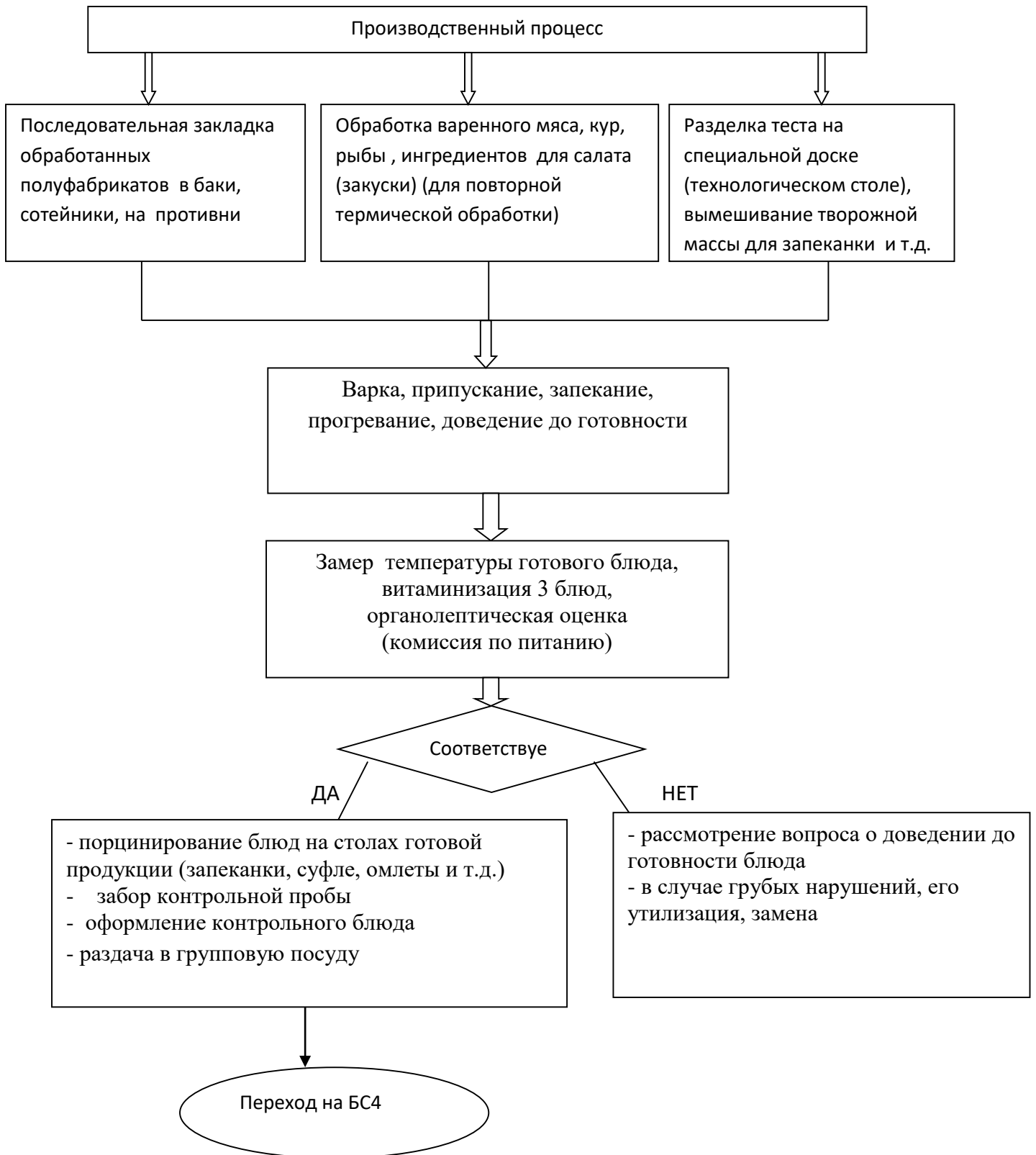
Блок – схема БС2

**Прием со склада и хранение продуктов на пищеблоке, первичная обработка сырья, изготовление полуфабрикатов.**



Блок – схема БС 3.

**Приготовление и раздача блюд**

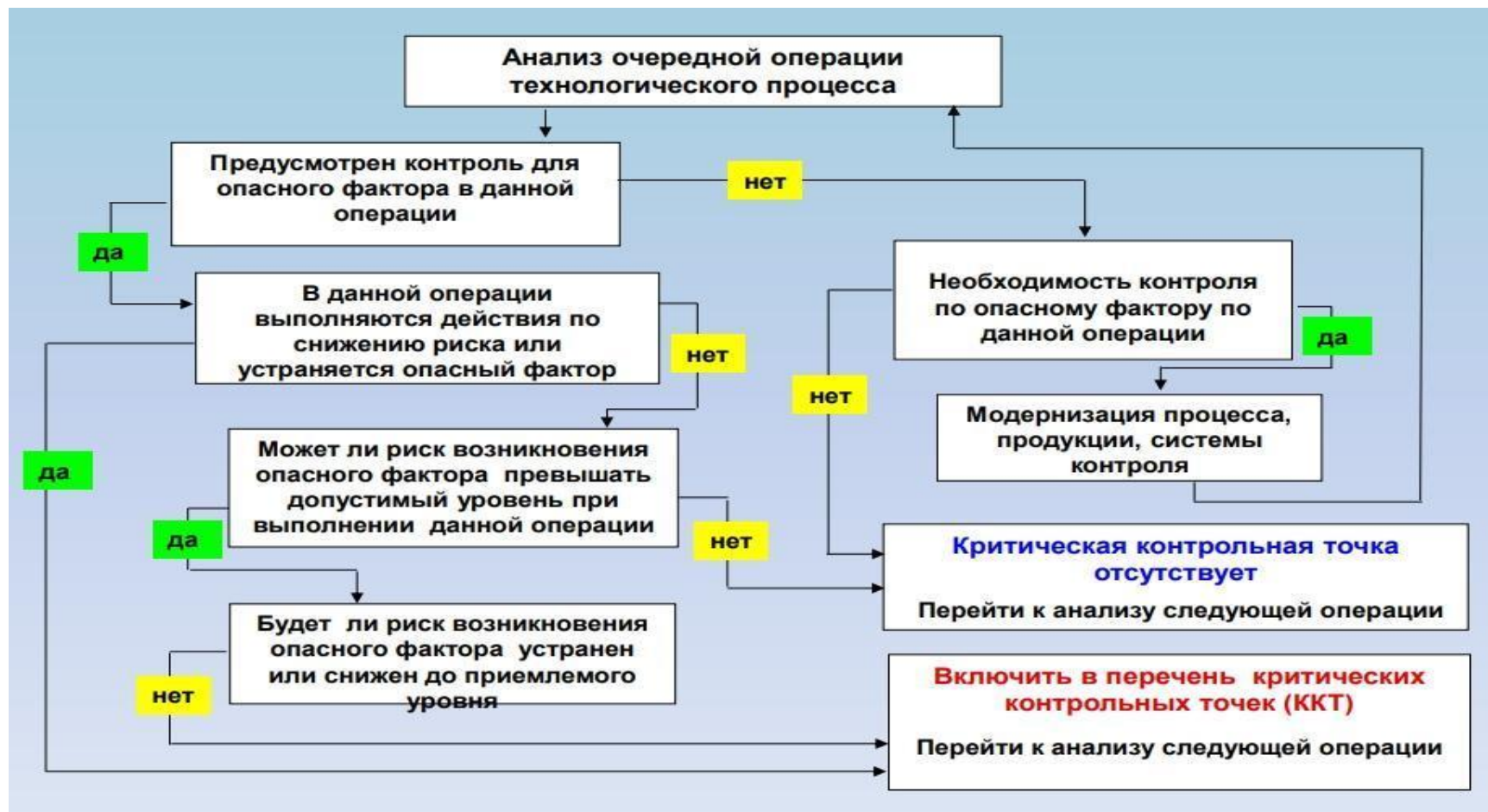


Блок – схема БС4.

**Получение, доставка до группы, раздача на столы.**



### Дерево управленческих решений





**1. Журнал регистрации результатов производственного контроля  
(пример)**

МБДОУ «Детский сад №1 «Солнышко»

Ответственный за производственный контроль \_\_\_\_\_

Журнал начат \_\_\_\_\_

Журнал окончен \_\_\_\_\_

Количество страниц \_\_\_\_\_

N п /	Наименование производственного объекта, операции, технологического процесса	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемые признаки, параметры	Предупреждающие действия, мероприятия по осуществлению пищевой безопасности	Процедура мониторинга	Мероприятия по устранению нару- шений	Регистрационно- учетный документ	Ответственный исполнитель
1	<i>Хранение сырья (яйцо)</i>	<i>Б</i>	<i>2</i>	<i>Соблюдение сроков хранения и реализации с/п продукции</i>	<i>Соблюдение сан. норм хранения Своевременная реализация</i>	<i>Анализ входящей документации, журналов учета скоропортящихся продуктов, температурного режима х/обор- я</i>	<i>Разморозка и обработка холодильника «Яйцо»</i>	<i>Сертификат соответствия</i>	

## 2. Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

МБДОУ «Детский сад №1 «Солнышко»

Ответственный за производственный контроль \_\_\_\_\_

Журнал начат \_\_\_\_\_

Журнал окончен \_\_\_\_\_

Количество страниц \_\_\_\_\_

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб
-------	------------------	---	---	--------------------	---------------------------------

## 3. Журнал учета дезинфекции и дератизации

№ п/п	Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа, подтверждающего выполнение мероприятия	Наименование специализированной организации, выполняющей обработку	Личная подпись ответственного за проведение мероприятия лица,
-------	---	--	--	---

## 4. Журнал регистрации обращения граждан

№ п/п	Дата регистрации заявления	ФИО заявителя	Электронный адрес заявителя	Содержание вопроса	Должностное лицо ДОУ, ответственное за подготовку ответа заявителю	Дата регистрации ответа заявителю
-------	----------------------------	---------------	-----------------------------	--------------------	--	-----------------------------------