

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ «Д/С№25»  
Длужевская Раиса Григорьевна  
«30» августа 2021 г.



## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад комбинированного вида № 25»**

2021 г.

## 1. Общие положения

Программа производственного контроля – это документ, определяющий порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Производственный контроль направлен на предупреждение нарушений требований санитарно-эпидемиологических правил и норматив, обеспечение благоприятных условий воспитания детей в учреждениях, профилактику возникновения среди них различных заболеваний и, как следствие, на сохранение и укрепление здоровья детей.

Производственный контроль регламентируется Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии» (ст.32).

Порядок организации производственного контроля определяется СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями).

**Целью программы** является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля
- ✓ факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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.
- ✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

### **В программу включены:**

- ✓ Перечень официально изданных санитарных правил.
- ✓ Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по

осуществлению производственного контроля в ДОУ;

✓ Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,  
✓ Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, график лабораторного контроля,

✓ Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

В программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

### Сведения об Учреждении

Официальное наименование Учреждения:

- полное наименование: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 25»

- сокращённое наименование: МБДОУ «Д/с № 25».

Адрес (юридический и фактический адреса совпадают):  
662150, г. Ачинск, ул. Коммунистическая 38.

Учреждение является некоммерческой организацией.

**Виды деятельности:**

- **образовательная:** дошкольное образование

- **медицинская** (на основании договора) по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи с КГБУЗ «Красноярский краевой центр охраны материнства и детства № 2» от 15.04.19г. ( на неопределенный срок)

**Организационно-правовая форма** – муниципальное бюджетное учреждение

**По уровню общего образования** – дошкольное.

**Количество воспитанников** – 130 человек (проектная мощность).

**Количество групп:** 6, в том числе группы компенсирующей направленности для детей с ТНР- 1, комбинированных - 5.

**Описание зданий и сооружений объекта:**

**Тип строения:** отдельно стоящее 2-х этажное здание;

**Здание** – капитальное;

**Канализация** - централизованная, проведена в городскую сеть;

**Водоснабжение** – централизованное (холодное, горячее);

**Система отопления** - централизованное;

**Вентиляция** - естественная и искусственная;

**Освещение** - естественное и искусственное;

**Территория** – благоустроенная

## 2. Нормативные документы по проведению производственного контроля

- 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»;

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад комбинированного вида № 25",  
Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в  
23.06.2022 05:17 (MSK), Сертификат № 07FA4D6D738DA4B48E87AE99099B9776EE23AF99

Российской Федерации»;

-СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. Введены с 01.01.2002 года. Срок действия 10 лет)

-СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года);

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021г).

-СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

-СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

-ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

-ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

-ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

-ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

-ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

-ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

-ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

-Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.

- Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242–21 ( от 17 мая 2021 года)

-СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027).

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №28

-Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021года №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, поручением работодателя, а также к работам, при выполнении которых работодатель обязан оказывать производственные факторами, а также к работам, при

выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры».

-Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278

-СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002г.).

-Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образова-тельным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

-Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст. 213 ТК РФ» (вступит в силу 01.04.2021 года)

-СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

## 2. Организация работ по применению программы.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

*Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:*

- заведующий
- заместитель заведующего по АХР
- повара
- кладовщик
- специалист по охране труда
- медицинский работник

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

### *Порядок организации и проведения производственного контроля.*

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий

1. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

2. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, ценовые зоны.

3. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.
- Организацию медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

4. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю».

5. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

6. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО.

### ***Обязанности и ответственность должностных лиц учреждения за осуществление программы производственного контроля***

1. Должностное лицо, на которое возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг,
- прекратить использование в учреждении сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля,
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,

• осуществлять производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в учреждении, посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-

противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждением.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации

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

<i>Аварийная ситуация</i>	<i>Меры по устранению</i>
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты
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.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия

### 4. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов (ежегодно)

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН
3. Заключение Контрактов на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение Контрактов с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу вывоз и утилизацию мусора, на возмездное оказания услуг производственного контроля (СЭС)
5. Заключение Контракта с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала и договора на оказание первой помощи воспитанникам
6. Заключение Контракта на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала

ДОУ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 25",

Длужевская Раиса Григорьевна, Заведующий

23.06.2022 05:17 (MSK), Сертификат № 07FA4D6D738DA4B48E87AE9909B9776EE23AF99

7. Иное

### 5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	Заведующий	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
2	Заместитель руководителя	Зам. по АХР	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	Воспитатель, ст. воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	Прочий педагогический персонал	Инструктор по физической культуре, музыкальный руководитель, учитель-логопед	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	Сотрудники	отдел кадров, делопроизводитель, повар, младший воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	Рабочие	кладовщик, кухонный рабочий, машинист по стирки белья, подсобный рабочий, рабочий по ОЗ, сторож, уборщик служебных помещений, дворник	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

### 6. Объекты производственного контроля:

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье, готовая продукция.
7. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления



**7. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий**

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: текущей уборки; генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, зам. по АХР, ст. воспитатель
			Ежемесячно-еженедельно	
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	Зам по АХР, спец по ОТ
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Зам по АХР
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Зам. по АХР, специалист по ОТ, Медработник
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря.	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Зам по АХР, ст. воспитатель
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Зам заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Зам по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	

Освещенность территории и помещений	Уровни света, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.3.6.0233–21, 2.3.6	1 раз в год в темное время суток (помещения для детей, производ помещ. по 1 пробе)	Зам по АХР (запись в журнал лаборатор исследований)
	– наличие, целостность и тип ламп			
Температура в помещениях	– температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20,	Ежедневно	Зам по АХР мед
групповых и кабинетов работы с детьми		СП 2.4.3648–20, СанПиН 1		сестра, ст.воспитатель
	– влажность воздуха			
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Зам по АХР, специалист по ОТ
	– наличие крышки на песочнице			
Крепление мебельного оборудования в группах	-состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Зам по АХР
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Кладовщик, повара
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			

**Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; условия доставки продукции транспортом; наличие сопроводительных документов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и	сроки и условия хранения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик, повар

продовольственного сырья	пищевой продукции;					
	время смены кипяченной воды;				Каждые три часа	повара
	температура и влажность на складе;				Ежедневно	Кладовщик
	температура холодильного оборудования;					

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию повар
	– поочередность технологических процессов;			
	– температура готовности блюд;			
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию

Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Зам по АХР
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник. Зам по АХР
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			повара

Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Специалист по ОТ
-------------------------------------	-----------------------------	------------------------	---------------	------------------

Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Мед.сестра, повар
----------------	------	------------------------	---------------	-------------------

**Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности**

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Ст. воспитатель Зам по АХР, медсестра
	возрастным особенностям детей и ее расстановка			
Показатели образовательного процесса	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Ст. воспитатель медсестра
	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Ст. воспитатель медсестра
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Ст. воспитатель медсестра
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Ст. воспитатель медсестра
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Ст. воспитатель медсестра
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Ст. воспитатель медсестра
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	Ст. воспитатель
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	Специалист по ОТ
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Ст. воспитатель медсестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник

	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686–21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
	Контроль обследования на энтеробиоз и гименолепидоз воспитанников и сотрудников	СанПиН 3.3686–21	1 раз в год (После летнего периода и по эпидпоказаниям), Каждые 3 мес воспитанники посещающие бассейны	Медработник
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник,
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Специалист по ОТ
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Организация профилактических мед осмотров	Кол-во здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Специалист по ОТ Кадровик

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха	2 раза в год – в теплый и	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

		Относительная влажность воздуха	холодный период		1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год	Помещения (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год	Помещения (1 проба)		Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб Пищеблок – 5-10 смывов	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год	Оборудование, инвентарь на пищеблоке (5 - 10 смывов)	СП 1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных пищеблока и	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

				кухонной посуды в буфетных		контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, напитки, 1и 2 блюда, выпечка, кондитерские изделия (1 блюдо)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол. журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год	Рацион питания (3 блюда)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
11	Микробиологические исследования смывов	санитарно-показательная микрофлора (БГКП)	2 разав год	Поверхности (5 проб)	СП 2.1.3678-20	Протокол. журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

### 9. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований (протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; , песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	Зам по АХР
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (про- грамма Меркурий, в эл виде);	По факту	Кладовщик
Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	Кладовщик
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	повар, медсестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медик

Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	Ежедневно	Зам по АХЧ
Журнал регистрации разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Не менее 2 х раз в месяц	Кладовщик
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	повар
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	По факту	повар
Основное меню (примерное 15-ти дневное меню)	ежедневно	повар
Ежедневное меню	Ежедневно	Повар, кладовщик
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	Спец по ОТ, зам по АХР
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищеблок, групповые)	Ежедневно	повар, зам по АХР
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Зам по АХР
Журнал учета проведения генеральных уборок пищеблока;	1 р в месяц ( 1 раз в неделю)	Зам по АХР, повар
Регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	По факту	Спец по закупкам
Журнал выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	повар
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	медсестра
Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз	1 раз в 3 мес	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медик
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения ( в электронном виде)	Заполняется по факту, 1 раз в неделю мониторинг	Специалист по ОТ
Журнал учета результатов мед осмотров работников пищеблока	По факту	Спец по ОТ
Личные медицинских книжки работников	По факту	Кадровик Специалист по ОТ
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	Специалист по ОТ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медсестра
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда;	По факту	Специалист по ОТ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Медсестра, воспитатели
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	1 р в мес	Зам по АХР



**10.Информация о информировании при возникновении аварийных ситуаций:**

<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</b>
<b>Отключение отопления</b>	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	Управление образования	Временная остановка работы ДОУ.
<b>Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие</b>	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Управление образования	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
<b>Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время</b>	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Управление образования	Временная остановка работы ДОУ. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. Провести экспертизу пищевых продуктов. Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии
<b>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</b>	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Управление образования	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

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

<b>№</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий

2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Кадровик, Специалист по ОТ
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Зам. по АХР
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий Зам. по АХР, ст. воспитатель
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Зам. по АХР, ст. воспитатель Специалист по ОТ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заведующий