

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Новояляинского городского округа
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-
эстетическому развитию воспитанников № 11 «Рябинушка»**



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ НГО «Детский сад
общеразвивающего вида № 11 «Рябинушка»
Е.В. Дюкина
Приказ № 24 от 24.01.2022 г.

**Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности в
МАДОУ НГО «Детский сад общеразвивающего вида № 11 «Рябинушка»**

г. Новая Ляля, 2022

Паспорт программы

Наименование юридического лица	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Новояляинского городского округа «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию воспитанников № 11 «Рябинушка»
Сокращенное наименование	МАДОУ НГО «Детский сад общеразвивающего вида № 11 «Рябинушка»
Тип объекта	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1.образовательная: -Реализация основной общеобразовательной программы дошкольного образования; -Осуществление присмотра и ухода за детьми дошкольного возраста 2. медицинская -Оказание первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок)
Юридический адрес	Российская Федерация, 624401, Свердловская область, г. Новая Ляля, ул. Лермонтова, 29
Фактический адрес:	Российская Федерация, 624401, Свердловская область, г. Новая Ляля, ул. Лермонтова, 29
Характеристика здания	Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением Площадь: 2328,3 кв.м Оборудование: оборудование офисное (компьютер, ноутбук, сканер, принтер),оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	Освещение: естественное и искусственное Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная, Система отопления: централизованная, от городской сети Система водоснабжения: горячая(бойлер) и холодая Система канализации: подключено к городской сети канализации
Адрес сайта в интернете	detsad11r.ru
Адрес электронной почты, телефон, факс	ryabinushka11@mail.ru, 8(343 88) 2-21-94

2.Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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 2.1.3684-21 «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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- 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»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№	Должность	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	-Обеспечивает общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; -организация плановых медицинских осмотров работников; -организация профессиональной подготовки и аттестации работников; -разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; -Обеспечивает организацию производственного и лабораторного контроля	Распоряжение от 01.04.2019 № 11-лс
2	Заместитель заведующего по ВМР	-контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ от 07.05.1997 №25

3.	Заместитель заведующего по ХР	-контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; -организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; -разработка мер по устранению выявленных нарушений; -контроль охраны окружающей среды;	Приказ от 07.05.2016 № 12
4.	Ответственный по питанию	-контроль организации питания; -отслеживание витаминизации блюд; -ведение учетной документации;	Приказ от 07.08.2018 № 68, Приказ №8 от 12.01.2022 г.
5.	Медицинский работник (по согласованию)	-контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; -медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; -контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; -ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Приказ от 07.05.2019 № 68

4. 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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

				менее 10% помещений – по 1 точке)		производственного контроля
			1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта шумного оборудования	Производственные помещения пищеблока, в которых есть оборудование, являющееся источником шума (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	
4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно- химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		

		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)		
7	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, с– 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в квартал 1 раз в год 2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) Рацион питания (1 проба) Третьи блюда (1 блюдо)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
9	Электрические, магнитные,	Напряженность электрического поля,	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных

	электромагнитные поля	плотность магнитного потока		электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)		и лабораторных методов производственного контроля
--	-----------------------	-----------------------------	--	---	--	---

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по ВМП	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель заведующего по ХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатель	19	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Тьютор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

9	Помощник воспитателя	14	1 раз в год	1 раз в год
10	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в год
13	Повар	3	1 раз в год	1 раз в год
14	Кухонный рабочий	3	1 раз в год	1 раз в год
15	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Уборщик территории	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Медицинская сестра диетическая	1	1 раз в год	1 раз в год

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Шум	Музыкальный руководитель, Машинист по стирке и ремонту спецодежды Кастелянша Шеф-повар Повар Кладовщик Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.05.2018
2	Химический фактор	Помощник воспитателя Машинист по стирке и ремонту спецодежды Кухонный рабочий Уборщик служебных помещений	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.05.2018
3	Аэрозоли преимущественного фиброгенного действия	Шеф-повар Повар Уборщик территории	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.05.2018
4	Вибрация локальная	Шеф-повар Повар Кастелянша	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.05.2018
5	Микроклимат	Машинист по стирке и ремонту спецодежды Кастелянша Шеф-повар Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.05.2018
6	Световая среда	Заведующий Заместитель заведующего по ВМР Заместитель заведующего по ХР Музыкальный руководитель, Инструктор по физической культуре Учитель-логопед	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.05.2018

		Воспитатель Помощник воспитателя Специалист по охране труда Кастелянша Шеф-повар Повар	
7	Тяжесть трудового процесса	Воспитатель Помощник воспитателя Машинист по стирке и ремонту спецодежды Кастелянша Шеф-повар Повар Кладовщик Кухонный рабочий Сторож Уборщик служебных помещений Уборщик территории Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.05.2018
8	Напряженность трудового процесса	Заведующий Заместитель заведующего по ВМР Воспитатель Помощник воспитателя	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.05.2018

7. Мероприятия, предусматривающие 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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по ХР
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей 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, заместитель заведующего по ХР
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник

Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по ХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по ХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Рабочий по обслуживанию здания
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по ХР
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по ХР

	– условия работы технологического оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заместитель заведующего по ВМР
	– наличие крышки на песочнице			
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, ответственный по питанию
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	По плану-графику технического обслуживания	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раза в год, (август, январь)	Медработник

	в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по ХР
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВМР
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр 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
	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
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания:	СанПиН 3.3686-21,	По программе мероприятий	Медработник

заболеваний среди детей	грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, , корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.			
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по	Медработник

			эпидемическим показаниям	
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственно го сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе – температура холодильного оборудования;		Ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			Повар
		– температура готовности блюд;		Каждая партия
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	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заместитель заведующего по АХР

8. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Отчет об органолептической оценке готовых блюд	Каждая партия	Повар
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию

Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по ХР
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения.	Ежедневно	Заместитель заведующего по ХР, работник по техническому обслуживанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по ХР, работник по комплексному обслуживанию здания
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ

9. 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	Аварийная ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов.	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды.
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев.	• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети.
3.	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.
4.	Авария на сетях: водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования.	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня;

		использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов.
6.	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация; - приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и 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,	При формировании штата и по необходимости	Заведующий

	задействованных в организации и проведении производственного контроля		
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	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
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	Заместитель заведующего по ХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по ХР
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических	Ежегодно	Заведующий

	(профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами		
--	--	--	--

Заместитель заведующего по ХР _____ Кожевникова Л.С.

Ответственный по питанию _____ Морилова Н.В.

Согласовано:

Специалист по кадрам _____ Козлова Е.А.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 518059385870355272521253790160587227813303279246

Владелец Дюкина Елена Викторовна

Действителен с 24.02.2025 по 24.02.2026