

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий детским садом
_____ Е.А. Жихарева
от «_____» _____ 2022 года

ПРОГРАММА

производственного контроля

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности
по социально-личностному развитию детей № 33 села Вознесенское
Амурского муниципального района
Хабаровского края

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад № 33 села Вознесенское Амурского муниципального района Хабаровского края (далее Учреждение) - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Учреждения с численностью персонала 45 человек.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. Целью программы является обеспечение безопасности человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-

противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

1.3. Задачи производственного контроля:

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

1.4. В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
- виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
- контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

- перечень возможных аварийных ситуаций.

1.5. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности Учреждения.

1.6. Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:

- заведующий Учреждения;
- заместитель заведующего по административно-хозяйственной части (далее по тексту: зам по АХЧ);
- заместитель заведующего по образовательной деятельности (зам по ОД);
- повар;
- кладовщик;
- медицинская сестра.

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

1.7. Сведения об Учреждении:

- Полное наименование Учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному развитию детей № 33 села Вознесенское Амурского муниципального района Хабаровского края

- **сокращённое наименование:** МБДОУ № 33 с. Вознесенское

- **Юридический и фактический адрес:**

682650 Хабаровский край, Амурский район, село Вознесенское, улица 35 лет Победы, 15

- **Адреса мест осуществления образовательной деятельности:**

682650 Хабаровский край, Амурский район, село Вознесенское, улица 35 лет Победы, 15

682650 Хабаровский край, Амурский район, село Вознесенское, улица 35 лет Победы, 17

Учреждение является некоммерческой организацией.

Виды деятельности:

- **образовательная:** реализация образовательных программ дошкольного образования, в том числе адаптированных программ дошкольного образования, а также присмотр и уход за воспитанниками;

- **медицинская** (на основании договора) по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи;

организационно-правовая форма – муниципальное бюджетное учреждение;

тип – дошкольное образовательное учреждение;

Заведующий: Жихарева Елена Александровна.

Количество воспитанников – 102 человек.

Количество групп: 6 групп общеразвивающей направленности.

1.8. Описание зданий и сооружений объектов:

Тип строения: два отдельно стоящих 2-хэтажных здания;

- **Здание** – капитальное;
- **Канализация** - централизованная;
- **Водоснабжение** - холодное;
- **Система отопления** - централизованное;
- **Вентиляция** - естественная;
- **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»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в

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 01.01.2021 г);

- 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 № 2;

- 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, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными 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 образовательным 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» (вступил 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 (С0V1D-19)

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

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Жихарева Елена Александровна	заведующий
2	Харечко Наталья Александровна	заместитель заведующего по АХЧ
3	Манохина Мария Геннадьевна	повар
4	Денисова Юлия Евгеньевна	повар
5	Морозова Зоя Викторовна	повар

6	Погоцкая Александра Юрьевна	повар
7	Макевкина Наталья Николаевна	кладовщик
8	Пономаренко Лидия Гавриловна	калькулятор

4. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении

№п/п	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров.	на 1 год	заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	заведующий
3	Наличие договора на оказание услуг по проверке температурного режима оборудования паспортным данным.	на 1 год	заведующий
4	Наличие договора возмездного оказания услуг (производственный контроль)	на 1 год	заведующий

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	заместитель заведующего по АХЧ	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	старший воспитатель, 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, педагог- психолог,	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	Служащие	специалист по кадрам, младший воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	Обслуживающий персонал	кладовщик, повара, калькулятор, подсобный работник	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в год с последующей аттестацией Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
7	Обслуживающий персонал	машинист по стирке белья, рабочий-плотник, сторож (вахтер), уборщик служебных помещений, дворник	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

6. Объекты производственного контроля:

Помещения образовательного учреждения.

Режим образовательного процесса.

Организация питания
 Технологическое оборудование.
 Персонал ДОУ.
 Сырье, готовая продукция.
 Технология приготовления, хранение.
 Отходы производства и потребления.

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

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	заместитель заведующего по АХЧ, дворники
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 3.1/2.4.359820	ежедневно (в течение дня)	медицинский работник, заместитель заведующего по АХЧ, комиссия по контролю за санитарным состоянием помещений
			– еженедельно	
Состояние спецодежды сотрудников	целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	заместитель заведующего по АХЧ кастелянша

Обращение с ртутьсодержащими лампами и	вывоз ртутьсодержащих ламп	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	по мере накопления	Спецорганизация
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТБО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	При температуре +4 и ниже -1 раз в 3 дня, При температуре +5 и выше-ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ, дворники
	Очистка хозяйственной площадки			Уборщик территории ТСН(Ж) «Вознесенское»
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	По необходимости	заместитель заведующего по АХЧ
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря.	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХЧ, старший воспитатель
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 1.2.368521	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ рабочий-плотник
	– обследование		по необходимости	Специализированная организация

	– уничтожение		по необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 1.2.368521	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ рабочий-плотник
	– обследование		ежемесячно	Специализированная организация
	– 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)	заместитель заведующего по АХЧ (запись в журнал лаборат исследований)
	–наличие, целостность и тип ламп			
Температура в помещениях	– температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20,	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ воспитатели
групповых и кабинетов		СП 2.4.3648–20, СанПиН 1 2.368521		
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20,		заместитель заведующего по АХЧ

	– наличие тентов (крышек) на песочнице	СанПиН 1.2.368521	1 раз в год еженедельно	старший воспитатель
Крепление мебельного оборудования в группах	-состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.368521	1 раз в месяц	заместитель заведующего по АХЧ рабочий-плотник
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 калькулятор
	– 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

<p>Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья</p>	<p>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; -наличие сопроводительных документов;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>каждая партия</p>	<p>кладовщик</p>
<p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</p>	<p>– сроки и условия хранения;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>ежедневно</p>	<p>кладовщик</p>
	<p>пищевой продукции;</p>			<p>кладовщик</p>
	<p>время смены кипяченной воды (при отсутствии бутилированной воды);</p>		<p>каждые три часа (при отсутствии бутилированной воды)</p>	<p>кладовщик повара</p>
	<p>температура и влажность на складе;</p>		<p>ежедневно</p>	<p>кладовщик</p>

	температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	каждый технологический цикл	повара
	– поточность технологических процессов;			повара
	– температура готовности блюд;		каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно от каждой партии	Повара
	– дата и время реализации готовых блюд;		каждая партия	повара бракеражная комиссия
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	медицинский работник заместитель заведующего по АХЧ

	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			медицинский работник заместитель заведующего по АХЧ
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			медицинский работник заместитель заведующего по АХЧ
Измерение температуры (термометрия)	утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник заместитель заведующего по АХЧ
Рацион питания	меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	медицинская сестра калькулятор повара
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-	СанПиН 2.3685–21, МР 4.0242–21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	старший воспитатель воспитатели медицинская сестра
	возрастным особенностям детей и ее расстановка			

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	старший воспитатель воспитатели медицинская сестра
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	старший воспитатель воспитатели медицинская сестра
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	старший воспитатель воспитатели медицинская сестра
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	старший воспитатель воспитатели медицинская сестра
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	старший воспитатель воспитатели медицинская сестра
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	старший воспитатель воспитатели медицинская сестра
Качество ведения документации	Правильность оформления , эстетичный вид		1 раз в квартал	старший воспитатель

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	ежедневно	воспитатели
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648–20, СанПиН 3.3686– 21	1 раз в месяц	воспитатели
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	ежедневно	помощники воспитателя уборщик служебных помещений подсобный работник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	старший воспитатель воспитатели медицинская сестра
	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	медицинский работник

	Контроль обследования на энтеробиоз и гименолепедоз воспитанников и сотрудников	СанПиН 3.3686– 21	1 раз в год (После летнего периода и по эпидпоказаниям)	медицинский работник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
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	заместитель заведующего по АХЧ, повара
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежегодно	заведующий заместитель заведующего по АХЧ
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Организация профилактических медицинских осмотров	Кол-во здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	заведующий заместитель заведующего по АХЧ

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	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха	1 раз в год	Не менее 2 помещений (физкультурный зал), в 3 точках в каждом	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха	(холодный период)	1.2.368521, МУК 4.3.2756-10		
		кратность	1 раз в год (в холодный период)	2 рабочих места на пищеблоке		
2	Контроль уровня искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год (в темное время суток)	не менее 20% помещений, подлежащих оценке	СанПиН 1.2.368521, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Уровни света	1 раз в год (в темное время суток)	2 рабочих места на пищеблоке		
3	Оценка уровней шума	Уровни звука, звукового давления	по жалобам	группы	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Уровни звука, звукового давления	1 раз в год (после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования)	2 рабочих места на пищеблоке		
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (воздух закрытых помещений) воздуха	Химические вещества	После ремонтных работ или замены мебели	помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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 санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	по эпидемическим показаниям	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	по эпидемическим показаниям	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей	СП. 1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	2 блюда исследуемого приема пищи (салаты, сладкие	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	

				блюда, гарниры, вторые блюда, творожные, яичные, овощные блюда)		
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	суточный рацион питания (рацион 1 приема пищи в количестве всех блюд (обед или завтрак)		

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	заместитель заведующего по АХЧ
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	по факту	кладовщик
Товаросопроводительная документация на продукты питания	по факту	кладовщик

Гигиенический журнал работников пищеблока	ежедневно	повара, заместитель заведующего по АХЧ
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещений	ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	калькулятор
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции, скоропортящейся пищевой продукции	еженедельно	кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	ежедневно	повара бракеражная комиссия
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	по факту	повара
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	повара
Ежедневное меню	ежедневно	калькулятор, повара
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	ежедневно	калькулятор, повара
Журнал учета дезинфекции и дератизации	по факту	заместитель заведующего по АХЧ
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищеблок, групповые)	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	заместитель заведующего по АХЧ
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р в месяц (1 раз в неделю)	повара
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	по факту	кладовщик
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	по факту	медицинская сестра
Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз	1 раз в 3 мес	медицинская сестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	медицинская сестра воспитатели
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения (в эл виде)	заполняется по факту, мониторинг	специалист по кадрам
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников пищеблока	по факту	специалист по кадрам
Личные медицинские книжки работников	по факту	специалист по кадрам
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	по факту	заместитель заведующего по АХЧ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	по факту	медицинская сестра
Табель учёта ежедневной посещаемости детей	ежедневно	воспитатели медицинская сестра
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	1 р в квартал	заместитель заведующего по АХЧ

10. Информация о информировании ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных аварийных ситуаций:

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы; 2. Размораживание системы отопления.	1. Управление образования, молодёжной политики и спорта администрации Амурского муниципального района Хабаровского края; 2. Администрацию Вознесенского сельского поселения; 3. Управление Роспотребнадзора	Временная остановка работы ДОУ.
Авария систем хозяйственно – питьевого водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления; 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Управление образования, молодёжной политики и спорта администрации Амурского муниципального района Хабаровского края; 2. Администрацию Вознесенского сельского поселения; 3. Управления Роспотребнадзора	1. Временная остановка работы ДОУ; 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций; 3. Провести дезинфекционные мероприятия.

<p>Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время</p>	<p>1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами; 2. Пищевые отравления; 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>1. Управление образования, молодёжной политики и спорта администрации Амурского муниципального района Хабаровского края; 2. Администрацию Вознесенского сельского поселения; 3. Управления Роспотребнадзора</p>	<p>1. Временная остановка работы ДОУ; 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций; 3. Провести экспертизу пищевых продуктов; 4. Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии (по необходимости)</p>
<p>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</p>	<p>1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами; 2. Пищевые отравления; 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор</p>	<p>1. Временная остановка работы ДОУ; 2. Провести мероприятия по ремонту; 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.</p>

11. 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 исполнения	Ответственный
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	медицинский работник заведующий заместитель заведующего по АХЧ
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	при приеме на работу и по необходимости	специалист по кадрам
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	по графику	заместитель заведующего по АХЧ специалист по кадрам
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 заместитель заведующего по АХЧ специалист по кадрам

8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	постоянно	заведующий заместитель заведующего по АХЧ старший воспитатель
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	немедленно (при выявлении)	заведующий заместитель заведующего по АХЧ старший воспитатель
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	ежегодно 2 р в год	заведующий заместитель заведующего по АХЧ
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	заведующий