

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска
«Детский сад № 389 «Ключик» с приоритетным осуществлением
интеллектуального развития воспитанников»

✉ 630083, г. Новосибирск, ул. Большевикская, 159 а
ИНН / КПП 5405202653 / 540501001
Сайт: <https://ds389nsk.edusite.ru/>

тел/факс 269 41 15
E-mail: ds_389@edu54.ru

Принято на заседании Общего собрания
трудового коллектива МАДОУ № 390

Протокол № 1 от «09» января 2023 года

Утверждаю:

Заведующий

МБДОУ № 389 «Ключик»

Приказ № 4/1 – от «10» января 2023 года

Е.С. Гордина



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в МБДОУ д/с № 389 «Ключик»**

1. Общие положения

1.1. Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МБДОУ д/с № 389 «Ключик» (далее - Программа) - 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».

Данная Программа разработана для МБДОУ д/с № 389 «Ключик» (далее - Учреждение).

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» (с изменениями на 27 марта 2007 года).

1.2. Целью программы является обеспечение безопасности для 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 и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность

сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

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. Сведения об Учреждении

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 389 «Ключик» с приоритетным осуществлением интеллектуального развития
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	образовательная: - дошкольное образование; - дополнительное образование детей и взрослых медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: вакцинации (проведению профилактических прививок), сестринскому делу в педиатрии, стоматологии, физиотерапии, медицинскому массажу
Юридический адрес:	630083, г.Новосибирск, ул.Большевитская , 159А
Адреса осуществления образовательной деятельности:	630083, г. Новосибирск, ул. Большевитская, 159А 630083, г. Новосибирск, ул. Большевитская, 44 630083, г. Новосибирск, ул. Большевитская, 106
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящие 2-х, 2-х и 3-х этажные здания
Площадь	8146,2 кв.м
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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";
- 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”
- СП 2.2.3670-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда”
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10.4.3 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 "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)";
- МР 2.4.0242–21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 года №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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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».

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

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий, заместитель заведующего	- 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.
2	Старший воспитатель	- 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.
3	Медработник	- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;
4	Заместитель заведующего по АХЧ, кладовщик, шеф-повар, калькулятор	- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - контроль организации питания; - ведение учетной документации; - ведение учета и отчетности по производственному контролю.
5	Заместитель заведующего по АХЧ	- 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.
6	Специалист по охране труда	- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - контроль за прохождением персоналом гигиенической аттестации.

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 Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, МУК 4.3.2756-10	Протокол

2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.3686-21	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей)	СанПиН 3.3686-21	Протокол

				ей горшков, стульчиков)		
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
9	Исследование воды плавательных бассейнов	Общие и термотолерантные колиформные бактерии, лецитовителлазные стафилококки. Запах,	2 раза в месяц	Вода в бассейне в разных точках	СП 2.1.3678-20	Протокол

		-цветность, -мутность, -хлориды -остаточный активный хлор				
10	Исследования воды плавательных бассейнов	Вода в бассейне на наличие яйца гельминтов, криптоспорици	4 раз в год (1 раз в квартал)	Вода в бассейне (2 пробы)	СП 2.1.3678-20	Протокол
11	Микробиологические исследования смывов	санитарно-показательная микрофлора (БГКП)	1 раз в квартал	Поверхности бассейна (5 проб)	СП 2.1.3678-20	Протокол

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	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	52	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Младший воспитатель	26	1 раз в год	1 раз в год
14	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Кладовщик	3	1 раз в год	1 раз в год
17	Работники пищеблока	7	1 раз в год	1 раз в год
18	Обслуживающий персонал (сторож, дворник, УСП, машинист по стирке белья, кастелянша, вахтер)	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Бухгалтерия	4	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
-	-	-	1) Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.03.2023 года

--	--	--	--

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 05.03.2015 года № 8813
2	Медицинская	Лицензия от 21.10.2016 года № ЛО-54-01-00412617221

7. Объекты производственного контроля:

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания (производится на принципах ХАССП).
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал Учреждения.
6. Сырье, готовая продукция.
7. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления.

8. 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 соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Зам.зав. по АХЧ, заместитель заведующего
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: текущей уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	ежедневно (в течение дня)	Зам.зав. по АХЧ, заместитель заведующего
		генеральной уборки	СП 3.1/2.4.3598-20	
	Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежемесячно	Зам.зав. по АХЧ, заместитель заведующего
	Состояние отделки стен, полов в помещениях	План-график технического обслуживания	ежеквартально	Зам.зав. по АХЧ, заместитель заведующего
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, производствен. помещения по 1 пробе)	Зам.зав. по АХЧ
	наличие, целостность и тип ламп		ежемесячно	

Микроклимат	температура воздуха	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670-20	Ежедневно	Зам.зав. по АХЧ, кладовщики
	кратность проветривания			Заместитель заведующего
	влажность воздуха (склад пищеблока)			Кладовщики
Шум	наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Зам.зав. по АХЧ
	условия работы оборудования	План технического обслуживания	по плану техобслуживания	РКОЗ, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	состояние песка	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	после каждой прогулки	Зам.зав. по АХЧ
	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.зав. по АХЧ, заместитель заведующего
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/2011	каждая партия	Зам.зав. по АХР, кладовщики
	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 веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального оборудования	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Зам.зав. по АХЧ, заместитель заведующего

Контроль личной гигиены и обучения сотрудников				
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Зам.зав. по АХЧ, заместитель заведующего
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	Шеф-повар, кладовщики
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежегодно	Зам.зав. по АХЧ, заместитель заведующего
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		один раз в два года	
Организация профилактических медицинских осмотров	Количество здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Зам.зав. по АХЧ, заместитель заведующего
Контроль охраны окружающей среды				
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	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	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, зам.зав. по АХР, завхоз
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Дворник
Дезинсекция	Профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	ежедневно	Зам.зав. по АХЧ
	Обследование		2 раза в месяц	Спецорганизация
	Уничтожение		по необходимости	
Дератизация	Профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	ежедневно	Зам.зав. по АХЧ
	Обследование		ежемесячно	Спецорганизация
	Уничтожение		весной и осенью, по необходимости	
Дезинфекция	Уничтожение	СП 3.5.1378-03	по необходимости	Зам.зав. по АХЧ
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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	каждая партия	Кладовщик
	условия доставки продукции транспортом			
	наличие сопроводительных документов			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар
	организация питьевого режима			Медработник
	температура и влажность на складе			Кладовщик
	температура холодильного оборудования			
	плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилище	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	при подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции	соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	каждый технологический цикл производства	Медработник, шеф-повар
	поточность технологических процессов			Шеф-повар
	температура готовности блюд		каждая партия	
Готовые блюда	суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно от каждой партии	Шеф-повар
	дата и время реализации готовых блюд		каждая партия	
Рацион питания	соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Медработник, шеф-повар
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, зам.зав. по АХР, завхоз

	обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Медработник, шеф-повар
Контроль обеспечения условий образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21	2 раз в год (сентябрь, февраль)	Медработник, ст.воспитатель
	маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	постоянно	Медработник, ст.воспитатель
Показатели образовательной деятельности	режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Ст.воспитатель
	использование ЭОР		1 раз в месяц	
	двигательный режим воспитанников			
	контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки			
	продолжительность прогулок		постоянно	Медработник, ст.воспитатель
Состояние игрового материала	целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Ст.воспитатель
Правила пользования бассейном	соблюдение режима и правил на занятии	СП 2.1.3678-20	1 раз в квартал	Ст.воспитатель
Качество ведения документации	правильность оформления, эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Ст.воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Медработник, воспитатели
	осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648–20, СанПиН 3.3686–21	1 раз в месяц	Медработник
	вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	в соответствии с национальным календарем профилактических прививок	
	соблюдение графика проветривания	СП 2.4.3648-20	ежедневно	
	проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	постоянно	
	плановые медицинские осмотры	СП 2.4.3648-20	по графику	

Профилактика заболеваний	оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	по необходимости	

9. Перечень форм учета и отчетности, 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	Медработник
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	по факту	Зам.зав. по АХР, завхоз
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	по факту	Медработник
Журнал учета технического состояния здания	по факту	Зам.зав. по АХР, завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в неделю	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	по факту	Специалист по охране труда, медработник
Протоколы лабораторных испытаний	по факту	Зам.зав. по АХР, завхоз
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	по факту	Кладовщик
Товарно-сопроводительная документация на продукты питания	по факту	Кладовщик
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	ежедневно	Медработник
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	ежедневно	Медработник
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	по факту	Медработник
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 раз в 10 дней	Медработник
Ежедневное меню	ежедневно	Медработник
Меню-требование на выдачу продуктов питания	ежедневно	Медработник
Журнал учета дезинфекции и дератизации	по факту	Зам.зав. по АХР, завхоз
Журнал учета включения бактерицидной	ежедневно	Медработник

лампы (пищеблок, групповые)		
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Медработник
График проведения генеральных уборок	1 р в месяц (1 раз в неделю)	Шеф-повар
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	по факту	Зам.зав. по АХР, завхоз
Журнал мониторинга по принципам ХАССП	1 раз в месяц	Медработник, зам.зав. по АХР, завхоз
Журнал учёта инфекционных заболеваний	по факту	Медработник
Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз	1 раз в 3 месяца	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медработник
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения (в эл.виде)	заполняется по факту, 1 раз в неделю мониторинг	Медработник
Личные медицинские книжки работников	по факту	Медработник
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	по факту	Зам.зав. по АХР, завхоз
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	по факту	Медработник
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда	по факту	Зам.зав. по АХР, завхоз
Табель учёта ежедневной посещаемости детей	ежедневно	Медработник, воспитатели
Журнал температуры воды в бассейне	ежедневно	Медсестра бассейна
Журнал учета воды в бассейне (3 показателя)	ежедневно	Медсестра бассейна
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	4 раза в мес	Зам.зав. по АХР, завхоз

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1	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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> - приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> - вызов пожарной службы; - эвакуация; - приостановление деятельности

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	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, 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	при приеме на работу и по необходимости	Медработник

	переаттестации		
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	Медработник
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	немедленно (при выявлении)	Зам.зав. по АХР, завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля засанитарными правилами	ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий