

**Муниципальное бюджетное дошкольное общеобразовательное
учреждение
«Детский сад №19 «Юные капитаны»»
(МБДОУ «Детский сад №19 «Юные капитаны»»)**

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Директора МБДОУ «Детский сад
№19 «Юные капитаны»»



З.М.Кипкеева

01.06.2022год

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

*Муниципального бюджетного дошкольного общеобразовательного
учреждения «Детский сад №19 «Юные капитаны»»*

г. Черкесск, 2021 г.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное бюджетное дошкольное общеобразовательное учреждение «Детский сад №19 «Юные капитаны» города Черкесска» (МБДОУ «Детский сад №19 «Юные капитаны»)</i>	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Кипкеева Зухра Манафовна, 8(928) 388-50-33</i>	
Юридический адрес:	<i>369000, Карачаево-Черкесская республика, г. Черкесск, ул. Леонова, 10</i>	
Фактический адрес:	<i>369000, Карачаево-Черкесская республика, г. Черкесск, ул. Леонова, 10</i>	
Количество работников:	<i>40 человек</i>	
Количество обучающихся:	<i>185 человек</i>	
Свидетельство о государственной регистрации	<i>09№ 000723691</i>	<i>от 23.09.2015г.</i>
ОГРН	<i>1150917001575</i>	
ИНН	<i>0917027853</i>	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<i>№ 375</i>	<i>от 29.09.2016г.</i>
<i>Серия 09 ЛО1 №0000241</i>		
Виды деятельности:	Образовательная: <i>дошкольное образование</i>	
Организационно-правовая форма	<i>Муниципальное бюджетное учреждение</i>	
Тип	<i>Образовательная организация</i>	
по уровню общего образования	<i>дошкольное</i>	

Описание зданий и сооружений объекта:

Тип строения: отдельно стоящее 2-этажное здание;
Здание – капитальное;
Канализация-централизованная;
Водоснабжение-холодное, горячее;
Система отопления - централизованное;
Вентиляция - естественное и искусственное;
Освещение - естественное и искусственное;
Территория – благоустроенная.

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля МБДОУ №19 «Юные капитаны» города Черкесска» (далее Учреждение)- это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (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 42 человека.

Содержание программы так же соответствует требованиям СанПин 1.1.1058-01.

1.2. Цель программы: обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

1.3. Задачи производственного контроля:

- а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами: - на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье; - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;
- г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
- е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2. В программу включены:

1. перечень официально изданных санитарных правил;
2. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;
3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объем и кратность;
5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических)

мероприятий;

6. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

7. Перечень возможных аварийных ситуаций.

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

4. Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:

1. Директор Учреждения;

2. - завхоз (далее: Завхоз);

-заместитель директора по ВМР (Зам по ВМР);

-шеф-повар;

-кладовщик;

3. -медицинская сестра;

-специалист по ОТ.

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

5. 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» (вступит в силу 01.04.2021 года)
- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

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

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Кипкеева Зухра Манафовна	И.о. директора
2		заместитель директора по ВМР
4	Айбазов Заур Аубекирович	заведующая хозяйством
5	Боташева Жанна	шеф-повар
6	Чеккуева Иннета Мурадиновна	кладовщик
7		Специалист по охране труда
8	Тебуева Фатима Айтековна	мед. работник

7. 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	Директор
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	Директор
3	Наличие договора на оказание услуг по проверке температурного режима оборудования паспортным данным.	на 1 год	Директор
4	Наличие договора возмездного оказания услуг (производственный контроль)	на 1 год	Директор
5	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции	на 1 год	Директор

8. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	Директор	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
2	Заместитель руководителя	Зам. дир по ВМР, Завхоз	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	Прочий педагогический персонал	методист, инструктор по физической культуре, музыкальный руководитель, педагог дополнительного образования, учитель- логопед педагог-психолог,	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

5	Служащие	экономист, отдел кадров, делопроизводитель, шеф-повар, младший	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	Рабочие	грузчик, кладовщик, кухонный рабочий, машинист по стирки белья, повар, подсобный рабочий, сторож, уборщик служебных помещений, уборщик территории	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

9. Объекты производственного контроля:

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

10. 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	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки; – генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, Завхоз
			Ежемесячно, до 31 декабря 2021 г – еженедельно	зам по ВМП
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	Завхоз, Спец. по ОТ

Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Спецорганизация
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО 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	Завхоз
	Очистка хозяйственной площадки			Уборщик территории Региональный оператор по работе ТКО
Рабочие растворы дезинсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз специалист по ОТ, Медработник
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря.	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Завхоз, зам по ВМП
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– 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)	Завхоз (запись в журнал лаборатор. исследований)
	– наличие, целостность и тип ламп			
Температура в помещениях	– температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20,	Ежедневно	Завхоз, Методисты, мед

групповых и кабинетов работы с детьми		СП 2.4.3648–20, СанПиН 1		сестра,
	– влажность воздуха			
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Завхоз , специалист по ОТ методисты
	– наличие крышки на песочнице		Еженедельно	
Контроль санитарного состояния бассейна	Наличие лаб исследований, заполнение санитарных журналов	СП 2.1.3678-20	1 раз в месяц	Завхоз, специалист по ОТ
Крепление мебельного оборудования в группах	-состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Завхоз
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	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; -наличие сопроводительных документов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и	– сроки и условия хранения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственные по питанию,

продовольственного сырья	пищевой продукции;			кладовщик
	время смены кипяченной воды;			Шеф-повар, Завхоз, методисты
	температура и влажность на складе;			Кладовщик
	температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– точность технологических процессов;		Каждая партия	Шеф-повар, повар
	– температура готовности блюд;			
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Завхоз
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Специалист по ОТ
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Мед сестра, шеф-повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Зам по ВМР, методисты, медсестра

	возрастным особенностям детей и ее расстановка			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Зам по ВМР, методисты, медсестра
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Зам по ВМР, методисты, медсестра
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам по ВМР, методисты, медсестра
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам по ВМР, методисты, медсестра
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам по ВМР, методисты, медсестра
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам по ВМР, методисты, медсестра
Правила пользования бассейном	Соблюдение режима и правил на занятии	СП 2.1.3678-20	1 раз в квартал	Зам по ВМР, методисты, медсестра
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	Зам по ВМР, методисты, медсестра
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	Специалист по ОТ
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию), Зам по ВМР, методисты, медсестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник

	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686–21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
	Контроль обследования на энтеробиоз и гименолелепидоз воспитанников и сотрудников	СанПиН 3.3686–21	1 раз в год (После летнего периода и по эпидпоказаниям), Каждые 3 мес воспитанники посещающие бассейн	Медработник
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	Медработник, шеф-повар
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Специалист по ОТ
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Организация профилактических мед осмотров	Кол-во здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Специалист по ОТ

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена	2 раза в год (по 6 проб) – в теплый	Помещения для детей (в т ч бассейн) и рабочие	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов
		Относительная влажность воздуха	холодный периоды		1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	2 раза в год (по 6 проб)	Помещения для детей (в т ч бассейн) и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	2 раза в год (по 6 проб)	Помещения, бассейн (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	2 раза в год (по 6 проб)	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
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	2 раза в год (по 6 проб)	Помещения с оргтехникой (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	2 раза в год (по 6 проб)	2 пробы из песочниц на наличие химических примесей, микробного, паразитологического загрязнений	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы на санитарно-показатель-		Игровые уголки – 10 проб		

6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	ную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	2 раза в год (п о б п р о б)	Пищеблок – 10 смывов	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного
				кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем		контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, напитки, 1 и 2 блюда, выпечка, кондитерские изделия (1 блюдо)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год	Рацион питания (3 блюда)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

**12. 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; вода в бассейне, песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	Завхоз
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	По факту	Кладовщик
Товароспроводительная документация на продукты питания	По факту	Кладовщик
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	Шеф-повар, медсестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещений	ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медик
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	Ежедневно	Завхоз
Журнал регистрации разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Не менее 2 х раз в ме- сяц	Кладовщик
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	По факту	Шеф-повар
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	Шеф-повар
Ежедневное меню	Ежедневно	Шеф-повар
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	Спец по ОТ, Завхоз
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищеблок, групповые)	Ежедневно	Шеф-повар, зам по ОД
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Завхоз
Журнал учета 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	Спец по закупкам
Журнал выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	Шеф-повар
Журнал мониторинга по принципам ХАССП;	Не менее 1 раза в месяц	Ответственные за организацию контроля по
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	медсестра
Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз	1 раз в 3 мес	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медик
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения (в эл виде)	Заполняется по факту, 1 раз в неделю мониторинг	Специалист по ОТ
Журнал учета результатов мед осмотров работников пищеблока	По факту	Спец по ОТ
Личные медицинских книжки работников	По факту	Специалист по ОТ
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	Специалист по ОТ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медсестра
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда;	По факту	Специалист по ОТ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Медсестра, воспитатели
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	4 р в мес	Завхоз

13. 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. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по г. Черкесску	Временная остановка работы ДОУ.
Авария систем хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по г. Черкесску.	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по г. Черкесску.	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по г. Черкесску.	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
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	Специалист по ОТ
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Спец по ОТ
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 ^{SEP} заведующего ^{SEP} по АХЧ, зам по ОД
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Зам.заведующего по АХЧ, зам по
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно 2 р в год	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор

