



Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 8 «Родничок» г. Грязи Грязинского муниципального района
Липецкой области
(МАДОУ д/с № 8 «Родничок» г. Грязи)

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МАДОУ

д/с № 8 «Родничок» г. Грязи


Т.Н. Фалькович

(приказ от 28.12.2020 г. № 317-О)



ПРОГРАММА (ПЛАН)

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ПРОВЕДЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД № 8 «РОДНИЧОК»
Г. ГРЯЗИ ГРЯЗИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЛИПЕЦКОЙ
ОБЛАСТИ**

г. Грязи 2021 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 8 «Родничок» г. Грязи Грязинского муниципального района Липецкой области

Тип объекта: образовательная организация (МАДОУ д/с № 8 «Родничок» г. Грязи)

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:
– дошкольное образование;
– дополнительное образование детей и взрослых;

2) медицинская:
– по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;
– оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);

Юридический адрес: 399050 г.Грязи, ул. Гастелло, д.5

Фактический адрес: 399050 г.Грязи, ул. Гастелло, д.5

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом

Площадь здания: 1434,3 кв. м.

Оборудование: офисное оборудование, оборудование для проведения учебной деятельности, детская мебель

Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: централизованная, горячая и холодая

Система водоснабжения: , централизованные подключено к

Система канализации: городской сети канализации

2. Перечень санитарных правил, нормативных актов, Федеральных законов

Федеральные законы

- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Санитарные правила и нормы

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы »;
- СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.2.4.1294-03 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 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)»;
- СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- 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»;

Приказы

- Приказ от 16.08.1994г. № 170 «О мерах по совершенствованию, профилактики и лечению ВИЧ-инфекции в РФ»;
- Приказ от 21.03.2003г. № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ»;
- Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Методические рекомендации

- Методические рекомендации от 12.06.1980 г. № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 22.04.1982г. № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего дошкольного возраста»;
- Методические рекомендации от 29.10.1984 г. № 11-14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях»;
- Методические рекомендации от 13.03.1987г. № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях»;

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

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Фалькович Т.Н.	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	Приказ от 01.10.2020 г. № 215-О
2	Зыбина Г. Л.	медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной 	Приказ от 01.10.2020 г. № 215-О

			гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю;	
3	Огурцова С. Н.	заведующий складом	– контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации;	Приказ от 01.10.2020 г. № 215-О
4	Марчукова Н. Н.	заместитель заведующего	– 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	
5	Кудряшова Н. А.	заместитель заведующего	– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; – контроль охраны окружающей среды	Приказ от 01.10.2020 г. № 215-О

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.

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма контроля
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, СанПиН 2.2.4.548-96 МУК 4.3.2756-10	Протокол замеров
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016,	Протокол замеров

			жалоб – в темное время суток		СанПиН 2.2.1/2.1.1 .1278-03 МУК 4.3.2812-10.4.3	
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово - после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8 .562-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол замеров
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
5	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 горшков, стульчаков) 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)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей	Овощехранилище (овощи, инвентарь, тара и оборудование) 5–10 смывов	СП 3.1.7.2615-10, МУЗ.1.1.2 438-09	Протокол
6	Качество питьевой воды	Микробиологические показатели	4 раза в год	В разводящей сети (на пищеблоке) (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
		Химические показатели	1 раз в год			
7	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после проведения ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 2.2.4.1294-03.2.2.4 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)	СанПиН 2.2.2.1332-03 МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4359 0-20 ТС 021/2011	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	СанПиН 2.3/2.4359 0-20	
		Контроль проводимой	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	СанПиН 2.3/2.4359	

		витаминизации блюдов			0-20	
--	--	-------------------------	--	--	------	--

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

Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год.

Перечень должностей работников

№ п/п	Профессия	Количество о 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	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели	20	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Младший воспитатель	10	1 раз в год	1 раз в год
10	Машинист по стирке и ремонту спецодежды (белья)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в год
15	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год
16	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
17	Заведующий складом	1	1 раз в год	1 раз в год
18	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем 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	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.06.2019 г.
2	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.06.2019 г.

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия № 153 от 08.02.16 г.
2	Медицинская	Лицензия № ЛО-48-01-002028 от 12.11.19 г.

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её 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.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ссылка на нормативный акт	Ответственный исполнитель	Форма отчета
1	2	3	4	5	6
1	Уборка территории	Ежедневно: утром и вечером	п. 2.11.1 СанПиН 2.4.3648-20	Заместитель заведующего	
2	Освещенность территории	Еженедельно	п. 2.2.1 СанПиН 2.4.3648-20	Заместитель заведующего	
3	Температура воздуха и кратность проветривания	Постоянно	п. 2.11.1 СанПиН 2.4.3648-20, график проветриваний	Заместитель заведующего	
4	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	Ежеквартально	План-график технического обслуживания	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	
5	Состояние осветительных приборов	Ежемесячно	п. 2.8.5 СанПиН 2.4.3648-20	Заместитель заведующего	
6	Кратность и качество текущей и генеральной уборки помещений	Еженедельно	п. 2.11.2 СанПиН 2.4.3648-20	Медработник	
7	Состояние оборудования пищеблока, инвентаря,	Ежемесячно	п. 2.4.6.1 СанПиН	Заместитель заведующего	

	посуды		2.4.3648-20		
8	Контроль за приборами по обеззараживанию воздуха	Ежемесячно	п 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 3.1.3 СанПиН 2.4.3648-20	Заместитель заведующего	
9	Обследование вентиляции	1 раз в 10 лет	п 2.7.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заместитель заведующего	
10	Документы об оценке соответствия продукции (мебель, строительные и отделочные материалы, оборудование игры и игрушки)	При закупке	п.2.4.3 п.2.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заместитель заведующего	
11	Контроль документов о соответствии электронных средств обучения Единым санитарным требованиям	При закупке	п.3.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заместитель заведующего	
12	Входной контроль поступающей продукции и товаров	Каждая партия	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Заместитель заведующего	
Контроль организации питания					
1	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Медработник, кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	
2	Плановые мероприятия, направленные на контаминацию на иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	МУ 3.1.1.2438-09	Кладовщик	
3	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Медработник, кладовщик	
4	Соблюдение технологии приготовления блюд, наличие технологических карт	Постоянно	п. 2.4.6.2 СанПиН 2.4.3648-20	Заведующий	
5	Оценка качества готовых блюд	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Бракеражная комиссия	
6	Строительные и отделочные материалы (сертификат)	Постоянно	п. 2.5.1 СанПиН 2.4.3648-20	Заведующий	
7	Контроль маркировки кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования	1 раз в квартал	п.2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заместитель заведующего	
Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса					
1	Гигиеническая оценка соответствия мебели	2 раз в год, сентябрь, май	СанПиН 2.4.3648-20	Медработник	

	росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка				
2	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	п. 2.4.3 СанПиН 2.4.3648-20	Медработник	
3	Соблюдение использования технических средств обучения(непрерывная продолжительность работы с экраном)	Постоянно	п. 2.4.6.2 СанПиН 2.4.3648-20	Заместитель заведующего	
4	Продолжительность прогулок	Постоянно	СанПиН 2.4.3648-20	Медработник, заместитель заведующего	
5	Режим дня и учебных занятий	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	п. 2.10.3 СанПиН 2.4.3648-20	Заместитель заведующего	
6	Продолжительность проветривания помещений	Ежемесячно	п.2.11.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников					
1	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	Постоянно	СанПиН 2.4.3648-20	Медработник	
2	Контроль за утренним приемом детей	Ежедневно	3.1.8 п. 2.4.6.1 СанПиН 2.4.3648-20	Воспитатели, медработник	
3	Вакцинация	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	Медработник	
4	Осмотр воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	п. 3.11.8 СанПиН 2.4.3648-20	Медработник	
5	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	По необходимости	п. 2.9 СанПиН 2.4.3648-20 Программа мероприятий	Медработник	
6	Плановые осмотры	По графику	п. 1.5 СанПиН 2.4.3648-20	Медработник	
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников					
1	Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Медработник	
2	Гигиеническая подготовка		СП 2.4.3648-	Медработник	

	работников: - обучение и аттестация работников пищеблока - обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	ежегодно 1 раз в 2 года	20, СанПиН 2.3/2.43590-20		
Контроль охраны окружающей среды					
1	Вывоз ртути содержащих ламп и медицинских отходов	1 раз в три месяца	Федеральный закон 24.06.1998г. № 89-ФЗ	Специализированная организация, у которой есть лицензия	
2	Дезинфекция	По необходимости	СП 3.5.1378-03	Уборщики, младшие воспитатели	
3	Дезинсекция	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	СанПиН 3.5.2.3472-17	Заместитель заведующего, специализированная организация	
4	Дератизация	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	СП 3.5.3.3223-14	Заместитель заведующего, специализированная организация	
5	Освещенность территории и помещений	1 раз в 3 дня	СП 2.4.3648-20	Заместитель заведующего	
6	Состояние песка в песочницах	После каждой прогулки	СП 2.4.3648-20	Старший воспитатель	

8. 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 визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель заведующего
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Медработник
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		Ответственный по питанию
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию

Журнал регистрации температуры и влажности в складских помещениях пищеблока	Ежедневно	Заместитель заведующего
Гигиенический журнал	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Ежедневно	7.20 – воспитатель 10.00 – младший воспитатель (в зависимости от возраста детей) 12.30 – младший воспитатель 16.00 – младший воспитатель
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель заведующего , работник по техническому обслуживанию
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медработник
Журнал учета выявленных больных в условиях распространения коронавируса	По факту	Медработник

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

№ 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	– ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – обработка мягкого инвентаря; – проветривание – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии:	– введение карантина;

	– сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; – ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	– реализация мероприятий по профилактике заболеваний; – проведение генеральной уборки;
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	– приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб;
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	– вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности

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

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	По необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	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 переекспертизы	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-	Постоянно	Заместитель заведующего

	эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий

Ответственные за проведения производственного контроля:

Заведующий _____ Т. Н. Фалькович

Заместитель заведующего _____ Н. Н. Марчукова

Заместитель заведующего _____ Н. А. Кудряшова

Медицинская сестра _____ Г. Л. Зыбина

Заведующий складом _____ С. Н. Огурцова

Контрольный лист выполнения программы производственного контроля

Месяц	Мероприятия (исследования)	Отметка об исполнении
Январь	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре 1 раз в год	
	Лабораторные исследования продуктов.	
	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП паразитологические исследования)- 1 раз в год	
	Смывы на сальмонеллез- 2 раза в год	
	Продолжительность проветривания помещений-ежемесячно	
	Качество питьевой воды 4 раза (микробиологическое) в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	
	Санитарно-гигиеническое обследование пищеблока по профилактике псевдотуберкулеза – 1 раз в год	
	Дезинсекция, дератизация помещений - 1 раз в месяц	
	Техническое обслуживание технологического оборудования (кухня) 4 раза в год	
	Состояние осветительных приборов- ежемесячно	
Февраль	Лабораторный контроль качества дезинфицирующих средств и растворов, в том числе: хлорсодержащих -1 раз в квартал	
	Дезинсекция, дератизация помещений Ежемесячно	
	Продолжительность проветривания помещений-ежемесячно	
	Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования 1 раз в квартал	
	Техническое обслуживание систем канализации 1 раз в год	
	Техническое обслуживание системы вентиляции- 1 раз в год	
	Состояние осветительных приборов- ежемесячно	
Март	Плановые осмотры -по графику	
	Дезинсекция, дератизация помещений -ежемесячно	
	Техническое обслуживание технологического оборудования. 4 раза в год	

	Исследование на стафилококк (смывы с предметов окружающей среды)- 1 раз в год	
	Контроль маркировки кухонной посуды, столов, оборудования- 1 раз в квартал	
	Продолжительность проветривания помещений-ежемесячно	
	Контроль проводимой витаминизации блюд 2 раза в год	
	Состояние осветительных приборов- ежемесячно	
Апрель	Исследование сыпучих сухих продуктов, сухофруктов, макаронных изделий -визуальное	
	Исследование консервированной продукции-визуальное	
	Уровни света, коэффициент пульсации 1 раз в год и при наличии жалоб в темное время суток	
	Качество питьевой воды-1 раз (химическое) в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	
	Дезинсекция, дератизация помещений- ежемесячно	
	Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования-4 раза в год	
	Техническое обслуживание технологического оборудования-4 раза в год	
	Чистка оконных стекол- 2 раза в год весной и осенью	
	Продолжительность проветривания помещений-ежемесячно	
	Песок на игровых площадках- 1 раз в квартал	
	Состояние осветительных приборов- ежемесячно	
Май	Исследование соли на содержание йода.	
	Исследование на яйца гельминтов (смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды) 1 раз в год	
	Проведение анкарицидной обработки территории 1 раз в год весной	
	Качество питьевой воды 4 раза (микробиологическое) в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	
	Дезинсекция, дератизация помещений- ежемесячно	
	Контроль маркировки кухонной посуды, столов, оборудования- 1 раз в квартал	
	Исследование микроклимата групповых и других помещений – 2 раза в год в теплый и холодный	

	период	
	Продолжительность проветривания помещений-ежемесячно	
	Состояние осветительных приборов- ежемесячно	
Июнь	Исследование песка в песочницах на степень биологических загрязнений (наличие яиц гельминтов)-1 раз в год	
	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП). Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.	
	Исследование на патогенную флору. Смывы с окружающих предметов, оборудования, спецодежды	
	Дезинсекция, дератизация помещений.	
	Продолжительность проветривания помещений-ежемесячно	
	Состояние осветительных приборов- ежемесячно	
Июль	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре – 1 раз в год	
	Контроль санитарного фона ковровых изделий, мебели , игрушек – 1 раз в год	
	Песок на игровых площадках- 1 раз в квартал	
	Исследование на наличие кишечной палочки и других инфекционных возбудителей (смывы).	
	Состояние осветительных приборов- ежемесячно	
	Проведение ревизии системы водоснабжения- 1 раз в год	
	Дезинсекция, дератизация помещений -ежемесячно	
	Качество питьевой воды 2 раза в год (микробиологическое) и внепланово после ремонта систем водоснабжения	
	Состояние осветительных приборов- ежемесячно	
	Продолжительность проветривания помещений-ежемесячно	
Август	Исследование уровня звука, звукового давления в помещениях где есть система вентиляции- 1 раз в год	
	Смывы на санитарно-показательную микрофлору- 1 раз в год	
	Проведение ревизии системы теплоснабжения- 1 раз в год	
	Проведение ревизии системы вентиляции- 1 раз в год	
	Дезинсекция, дератизация помещений- ежемесячно	
	Техническое обслуживание оргтехники- 1 раз в год	
	Состояние осветительных приборов- ежемесячно	
	Испытание спортивного оборудования- 1 раз в год	
	Обследование вентиляции- 1 раз в 10 лет	
	Продолжительность проветривания помещений-	

	ежемесячно	
	Контроль маркировки кухонной посуды, столов, оборудования- 1 раз в квартал	
	Качество питьевой воды 4 раза (микробиологическое) в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	
Сентябрь	Мероприятия направленные на контаминацию иерсиниями овощей в овощехранилищах-2 раза в год	
	Исследование на золотистый стафилококк (смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды) – 1 раз в год	
	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка- 1 раз в год	
	Плановые осмотры- по графику	
	Состояние осветительных приборов- ежемесячно	
	Дезинсекция, дератизация помещений- ежемесячно	
	Утепление окон на зиму 1 раз в год	
	Антропометрические обследования воспитанников 1 раз в год	
	Продолжительность проветривания помещений-ежемесячно	
Октябрь	Исследование микроклимата групповых и других помещений – 2 раза в год в теплый и холодный период	
	Дезинсекция, дератизация помещений- ежемесячно	
	Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования-1 раз в год	
	Исследование сыпучих сухих продуктов, сухофруктов, макаронных изделий -визуальное	
	Исследование консервированной продукции-визуальное	
	Контроль проводимой витаминизации блюд 2 раза в год	
	Чистка оконных стекол- 2 раза в год весной и осенью	
	Продолжительность проветривания помещений-ежемесячно	
	Мероприятия направленные на контаминацию иерсиниями овощей в овощехранилищах-2 раза в год	
Ноябрь	Состояние осветительных приборов- ежемесячно	
	Осмотр воспитанников на педикулез – 1 раз в месяц	
	Контроль маркировки кухонной посуды , столов, оборудования- 1 раз в квартал	

	Продолжительность проветривания помещений-ежемесячно	
	Дезинсекция, дератизация помещений- ежемесячно	
	Смывы на сальмонеллез- 2 раза в год	
Декабрь	Осмотр воспитанников на педикулез – 1 раз в месяц	
	Исследование на патогенную флору- 1 раз в год	
	Лабораторный контроль качества дезинфицирующих средств и растворов, в том числе хлорсодержащих, а также технических средств	
	Дезинсекция, дератизация помещений-ежемесячно	
	Техническое обслуживание технологического оборудования(кухня)- 1 раз в квартал	
	Аэроионный состав воздуха в помещениях с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией – 1 раз в год	
	Качество питьевой воды 4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	
	Продолжительность проветривания помещений-ежемесячно	



Заведующий
ДОУ

Т.Н. Фалькович

до (ублагодарить) шенон

Прошнуровано,
пронумеровано
и скреплено печатью