

# «ДЕТСКИЙ САД №98»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ


ИНН 2465327813\КПП 246501001\БИК 040407001\ОГРН 1192468036199

660020, г. КРАСНОЯРСК, УЛ. П. ПОДЗОЛКОВА, 14 Т. 217-88-46. E-mail: doosad98@mail.ru.

Согласовано:

Председатель ППО

МБДОУ № 98

 / Рябцева Н.Н.

« 14 » 01 2021

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ № 98

 / Р.В. Керимова

Приказ № 17-н от 14.01.2021



## ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности  
в дошкольном образовательном учреждении  
МБДОУ «Детский сад №98»

г. Красноярск-2021г.

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно – противозoonдemiологических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения в соответствии со статьей 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно –эpidемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противозoonдemiических (профилактических) мероприятий (далее — производственный контроль) проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противозoonдemiических (профилактических) мероприятий.

Данная программа разработана для персонала штатной численностью 58 единиц.

Содержание программы соответствует требованиям СанПин 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –эpidемиологических (профилактических) мероприятий» изменениями и дополнениями в СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противозoonдemiических (профилактических) мероприятий», Постановлению Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30 июня 2020 № 16 об утверждении санитарно –эpidемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно –эpidемиологические 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)» устанавливающим требования к особому режиму работы в условиях распространения новой коронавирусной инфекции образовательных организаций для детей (пункты 1.1. и 1.2.), Санитарно-эpidемиологические правила СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19),

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №98» (далее – МБДОУ) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

**Целью** производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противозoonдemiических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. В рамках производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

**Объектами** производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания МБДОУ «Детский сад №98», технологическое оборудование, технологические процессы,

рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

#### **Задачи производственного контроля:**

- 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.

Программа действует в течение 3 календарных лет, с 11.01.2021 по 11.01.2024г. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности МБДОУ или других существенных изменениях деятельности. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:  
- заведующий ДОУ, заместитель заведующего по АХР, заместитель заведующего по УВР, сотрудник медицинской организации(мед.сестра).

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МБДОУ. Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в МБДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

#### **1. Паспорт юридического лица**

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 98»</i>
Тип объекта:	
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: – дошкольное образование; 2) присмотр, уход
Юридический адрес:	<i>660020, г. Красноярск, ул. П. Подзолкова, д. 14</i>
Фактический адрес:	<i>660020, г. Красноярск, ул. П. Подзолкова, д. 14</i>
Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>Закрытая система с теплообменниками</i>
Система отопления	<i>Городская, централизованная с теплообменниками</i>
Система водоснабжения	<i>Городская, централизованная</i>
Система канализации	<i>Городская, централизованная</i>

#### **2. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает

следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СанПиН 2.3-2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СП 3.1.3597-20 Санитарно-эпидемиологические правила "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

Санитарные правила и нормы»;

– 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»;

– СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;

– СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

– 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 «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 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;

– 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 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

– МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;

– СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

– СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

– 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 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

– СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

– СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;

– СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;

– СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

– СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

– 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».

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	– 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;	Программа СУОТ, приказ
2	Заместитель заведующего по УВР	контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;	Программа СУОТ, приказ
3	Медработник	– контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжечек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю; – ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: • Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; • Журнал бракеража готово продукции; • Журнал здоровья сотрудников учреждения; – визуальный контроль за выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдение требований законодательства, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.	Приказ
4	Заместитель заведующего по АХР	– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; – контроль за состоянием освещенности, работы систем водоснабжения, теплоснабжения, канализации.	Программа СУОТ, приказ
5	Ответственный по питанию	– контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации;	Приказ

## 5. 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 контроля
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения (групповые, спальни, туалетные комнаты, приемные групповых	СанПиН 2.2.4.548-96	Протокол замеров

		Относительная влажность воздуха		ячеек, горячий цех пищеблока, спортивный зал, музыкальный зал)		
2	Освещенность	Уровни света	1 раз в год – в темное время суток	Рабочие места (воспитатель, музыкальный работник, кастелянша, повар)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Протокол замеров
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово после введения реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (прачечное отделение, моечное отделение, горячий цех, мясной цех, цех первичной обработки пищеблока, прачечная)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 12.1.003-83	Протокол замеров
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал (летом)	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
5	Санитарный фон	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в квартал	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, стульчиков) Пищеблок – 20 проб (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 нерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Овощехранилище (овощи, инвентарь, тара и оборудование)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол

6	Качество воды	Микробиологические	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	В разводящей сети (на пищеблоке)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
7	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в 2 года и внепланово при закупке новой мебели, после проведения ремонтных работ	Помещения (спальные, групповые групповых ячеек)	СанПиН 2.2.4.1294-03, 2.2.4	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Бактериологические исследования (КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла, стафилококк)	1 раз в квартал	Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (отделение раздачи на пищеблоке)	СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР ТС 021/2011	Протокол
		Калорийность	1 раз в год	Готовые блюда 1 рациона (1900 ккал в день для старших групп, 1550 ккал для младших групп)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Пункт Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н.)	Кратность	
				Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий МБДОУ	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по АХР	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель заведующего по УВР	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Секретарь	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Специалист по закупкам	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Специалист по охране труда	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Кастелянша	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Машинист по стирке белья	2	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Сторож	3	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Дворник	2	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Воспитатель	18	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года

13	Старший воспитатель	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Шеф-повар	1	прил.1, п. 1.2.37. прил. 1п. 3.10. прил.2, п. 15. прил.2 п. 20.	1 раз в 2 года 1 раз в 2 года 1 раз в год 1 раз в год	1 раз в год
15	Повар	3	прил.1, п. 1.2.37. прил. 1п. 3.10. прил.2, п. 15. прил.2 п. 20.	1 раз в 2 года 1 раз в 2 года 1 раз в год 1 раз в год	1 раз в год
16	Подсобный рабочий	2	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в год
17	Кладовщик	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в год
18	Младший воспитатель	9	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в год
19	Инструктор по физической культуре	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Музыкальный руководитель	1	прил.2 п. 20.	1 раз в год	1 раз в 2 года

## 6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная деятельность	Лицензия Министерства образования № 9922-Л от 20.03.2020г.
2	Медицинская деятельность	от 10.04.2020 №24.49.32.000.М.000349.04.20.

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по АХР
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20		Заместитель заведующего по АХР
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели групп
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648-20		Заместитель заведующего по АХР
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20		Заместитель заведующего по АХР
Кратность и качество текущей и генеральной уборки помещений	СП 2.4.3648-20		Заместитель заведующего по АХР
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20		Заместитель заведующего по АХР

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

Контроль организации питания			
Наличие сопроводительных документов,	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, шеф-

удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции			<i>повар</i>
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию нерекомендуемыми овощами и фруктами в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	<i>Кладовщик, шеф-повар</i>
Соблюдение технологии приготовления блюд, наличие технологических карт	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	<i>Шеф-повар</i>
Оценка качества готовых блюд	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	<i>Бракеражская комиссия</i>

<b>Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20		<i>Воспитатели групп</i>
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20		<i>Воспитатели групп</i>
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	<i>Заместитель заведующего по УВР</i>
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	<i>Заместитель заведующего по УВР</i>
Режим дня и учебных занятий	СП 2.4.3648-20		<i>Заместитель заведующего по УВР</i>
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СанПин 2.3/2.4.3590-20		<i>Врач</i>
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	<i>Медицинская сестра, врач</i>
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	<i>Медицинская сестра, врач</i>
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.2.3215-14		<i>медсестра</i>
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	В зависимости от анамнеза.		<i>Заведующий МБДОУ</i>
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20		<i>медсестра</i>
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ		<i>ООО «Рециклинговая компания»</i>
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	<i>Работники пищеблока</i>

Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	ООО «Дендамион»
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	ООО «Дендамион»

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий, заместитель заведующего по АХР
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	шеф-повар,
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	бракеражная комиссия
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медсестра
Журнал регистрации температуры в группе	Ежедневно	Воспитатели, зам. зав по АХР.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра,
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медсестра
Журнал учета профилактических прививок	По факту	Медсестра

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения,

органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия	Ответственный
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	Заведующий МБДОУ, заместитель заведующего по АХР
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	– ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети	Медсестра
3.	Возникновение эпидемии: – сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; – ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	– введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний	Заведующий МБДОУ, медсестра

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании объекта и по необходимости	Заведующий МБДОУ
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий МБДОУ
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий МБДОУ
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий МБДОУ
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заместитель заведующего по АХР
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий МБДОУ
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	Постоянно	Заведующий МБДОУ

	другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий МБДОУ, медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий МБДОУ, заместитель заведующего по АХР
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	<i>Заведующий МБДОУ</i>
11	Представление информации о результатах производственного контроля	<i>По требованию</i>	<i>Заведующий МБДОУ</i>