

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
И.А. Наисева
Протокол № 7 от «30 августа» 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
И.о. зав. учебно-метод. каб. № 30
И.А. Наисева
Приказ № 107 от 01 сентября 2023 г.



Программа производственного контроля на 2023-2024 учебный год.

Настоящая новая **Программа производственного контроля в ДООУ (детском саду)** регламентирует в 2023 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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.
- 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.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 30 «Снегирёк» (МКДОУ д/с № 30 «Снегирёк»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование; 2) медицинская: по оказанию первичной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помо-

	щи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); проведению медицинских осмотров
Юридический адрес:	г. Новосибирск, ул. Курчатова, д. 5/2
Фактический адрес:	г. Новосибирск, ул. Курчатова, д. 5/2
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	2146,1 кв. м
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в МКДОУ д/с № 30

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий».
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. с изменениями.
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», действующих до 2027 г.
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». («Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»)
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.00 с изменениями.
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- Федеральный Закон 18.06.01 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» с изменениями.
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Профилактика инфекционных паразитарных болезней. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- СП 3.1.958-00 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»

- Санитарные правила «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита СП 3.1.2.1176-02 от 21.11.2002г.
- СП 3.1.2.1319-03 от 24.04.2003г. «Профилактика гриппа».
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
- СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.1.2. 1319 -03 «Профилактика гриппа»;
- СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза»;
- СПЗ.1.958- 99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.1.2. 1320 -03 «Профилактика коклюшной инфекции»;
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- Федеральный закон от 21.11.2011г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

3. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля:

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений;
3	Медицинский работник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю;

4	Заведующий хозяйством (завхоз)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды;
5	Лицо, ответственное за организацию питания	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации;

И.о. заведующего МКДОУ д/с № 30 Надеева Юлия Анатольевна
Заведующий хозяйством МКДОУ д/с № 30 Чепракова Юлия Владимировна
Старший воспитатель МКДОУ д/с № 30 Тимофеева Екатерина Витальевна
Медицинская сестра ГБУЗ НСО «ГП № 29» Соснова Светлана Александровна
Калькулятор Землякова Вероника Петровна

4. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Групповые, спальни, физкультурный зал, музыкальный зал	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Оценка состояния воздушной среды помещений	Групповые, спальни, физкультурный зал, музыкальный зал	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
Контроль уровня искусственной освещенности	Групповые, физкультурный зал, музыкальный зал	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
Контроль соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики	Групповые, спальни, физкультурный зал, музыкальный зал	Не менее 20% помещений	2 раза в год
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда	1 раз в квартал

Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

5. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим осмотрам и гигиеническому обучению

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью.

Профессиональная гигиеническая подготовка:

- для педагогического персонала и обслуживающего персонала - 1 раз в 2 года;
- для работников пищеблока и младших воспитателей - 1 раз в год.

№ п/п	Должность	Кол-во работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение	Вид документа	ответственный
1	Заведующий	1	1 раза в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
2	Ст. воспитатель	1	1 раза в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
3	Учитель-логопед	3	1 раза в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
4	Музыкальный руководитель	2	1раа в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ

5	Инструктор по физической культуре	1	1раа в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
6	Педагог-психолог	1	1раа в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
7	Воспитатель	20	1 раза в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
8	Младший воспитатель	10	1 раз в год	1 раз в год	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
9	Завхоз, кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
10	Главный бухгалтер,	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
11	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
13	Повар. Кухонный рабочий	5	1 раз в год	1 раз в год	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
14	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раза в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
15	Кастелянша	1	1 раза в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
16	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
17	Электромонтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
18	Сторож	2	1 раза в год	-	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
19	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
20	Уборщик территории	2	1 раза в год	-	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
21	Техник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
22	Вахтёр	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ
23	Калькулятор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	медицинская книжка	Заведующий ДОУ

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 24.02.2022 № 471002

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 24.06.2021 г. № 11982

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, оказания услуг

Мероприятия по обеспечению санитарно - эпидемиологического благополучия.

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 (утром и вечером)	Заведующий хозяйством (завхоз)
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, Заведующий хозяйством (завхоз)
	– генеральной уборки	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими и 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 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов Iго класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ,	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО,

		СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21		заместитель заведующего по АХЧ
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующи х средств	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством (завхоз), рабочий по об- служиванию зда- ния
	– обследование		2 раза в месяц	Специализиро- ванная органи- зация
	– уничтожение		По необходи- мости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством (завхоз), рабочий по обслужива-нию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализиро- ванная органи- зация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимо- сти	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством (завхоз)
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загряз- нения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством (завхоз)
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством (завхоз)
	– условия работы оборудования	План тех.обслужи- вания	План тех. об- служивания	Рабочий по КОРЗ, спецор- ганизация
Песок в песоч- ницах и на игро- вых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Старший воспитатель
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	

Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки влажной обработки /		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством (завхоз)
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Кастелянша Воспитатели
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	Заведующий хозяйством (завхоз)
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания ДОУ
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продо-	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС

	вольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе \		Ежедневно	Кладовщик
	- температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд;			Каждая партия
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар, медсестра
	- дата и время реализации;		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, Заведующий хозяйством (завхоз)
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Старший воспитатель
	Маркировка мебели в соот-		Каждая партия	Заведующий хозяйством

	ветствии с ростовыми показателями			(завхоз)
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья 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
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

1. План санитарно-оздоровительных мероприятий на 2023/2024 учебный год

2. Договоры на:

- проведение дератизации и дезинфекционных работ
- вывоз отходов
- обслуживание технологического и холодильного оборудования.

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и	Ежедневно	Ответственный по питанию

влажности в складских помещениях		
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством (завхоз)
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Калькулятор
Личные медицинские книжки работников	По факту	Калькулятор
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством (завхоз), работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством (завхоз), старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством (завхоз)

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

Перечень возможных аварийных ситуаций.

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении,

		где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности
№	Наименование аварийной ситуации	мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	1.Временная остановка работы 2.Сообщение в Управление Роспотребнадзора
2	Аварийная ситуация на водопроводных и канализационных сетях	1.Остановка работы 2.Сообщение в Управление Роспотребнадзора 3.Проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического, холодильного оборудования	1.Ограничение ассортимента блюд 2.Сообщение в Управление Роспотребнадзора
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	1.Остановка работы 2.Сообщение в Управление Роспотребнадзора

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 детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной про-	1 раз в 5 лет	Медработник

	фессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль		
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по необходимости	Калькулятор
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 РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством (завхоз)
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством (завхоз)
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий ДОУ
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Заведующий ДОУ

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

- журнал по осуществлению мероприятий производственного контроля
- журнал регистрации температурного режима холодильника
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- журнал бракеража кулинарной готовой продукции
- журнал проведения витаминизации третьих блюд
- договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация и т.д.).
- медицинские карты детей (ф. 026/у)
- личные медицинские книжки работников
- журнал учета результатов медицинских осмотров работников

- список работников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у)
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков

11. По результатам производственного контроля за год в Управление Роспотребнадзора предоставляется отчет по представленной форме или протоколы измерений.

№	Наименование мероприятий	Результаты мероприятий	Из них: нестандартные	Принятые меры

Программу разработали:

Заведующий хозяйством _____ / _____ /

Ответственный по питанию _____ / _____ /