

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 63 г. Михайловска
(МКДОУ детский сад № 63)**

623080, Свердловская область, Нижнесергинский район, г. Михайловск,
ул. Орджоникидзе, 182-а тел.(343-98) 2-71-63 эл.адрес:mbdou-ds63@mail.ru

УТВЕРЖДЕНА
приказом заведующего
МКДОУ детский сад № 63
от 15.01.2024 № 3-од

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 63 г. Михайловска**

г. Михайловск

2024 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 63 г. Михайловска (МКДОУ детский сад № 63)
Юридический адрес:	623080, Свердловская обл., Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Орджоникидзе, 182а
Фактический адрес:	623080, Свердловская обл., Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Орджоникидзе, 182а 623080, Свердловская обл., Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Орджоникидзе, 182б
ФИО руководителя	Симонова Галина Борисовна
Факс	8-34398-2-71-63
Электронная почта	mbdou-ds63@mail.ru
Характеристика здания	
Тип строения	два отдельно стоящих двухэтажных здания с подвальным этажом
Площадь	внутренняя площадь помещений - 2343,46 м ² внешняя площадь организации - 4712,00 м ²
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, оборудование для организации питания
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная (централизованная)
Система канализации	подключена к городской сети канализации

2. 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 Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

№ п/п	Должность	Функции
1	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 профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; – организация плановых медицинских осмотров работников; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
2	Заместитель заведующего по УВР;	<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	Медицинские работники	<ul style="list-style-type: none"> – организация лабораторных исследований; – организация медицинских осмотров работников; – контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек; – ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> • журнал бракеража готовой продукции; • журнал осмотра сотрудников пищеблока (гигиенический журнал) • меню приготовляемых блюд с указанием калорийности и микроэлементов; • меню приготовляемых блюд на 10 дней; • личные медицинские книжки сотрудников учреждения; – визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
4	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> – контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации.

5	Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> • журнал контроля температурного режима холодильного оборудования; • журнал бракеража скоропортящихся продуктов; • журнал учета параметров микроклимата в учреждении; • документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов; • ведомость контроля заражением питания; • журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. – ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> ○ журнал регистрации учета мясопродуктов; ○ журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; ○ журнал регистрации по контролю за качеством молочных продуктов. – ведение журнала аварийных ситуаций – информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении; – контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> • освещенности; • систем теплоснабжения; • систем водоснабжения; • систем канализации.
---	--------------------------------	--

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.

№ п/п	Объект (вид) контроля	Показатели исследования	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов	Договоры
1	Микроклимат	2.10.1 Измерение параметров микроклимата в общественных помещениях	2 раза в год – в теплый и холодный периоды (июнь 2024. октябрь 2024)	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки) Июнь 2024 – 14 точек; Октябрь 2024 – 14 точек.	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/161 От 20.05.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
	Температура воздуха						
	Скорость движения воздуха						
	Относительная влажность воздуха						
2	Освещенность	2.8.1 Измерение искусственной освещенности	1 раз в год – в темное время суток (октябрь 2024)	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки) Измерение искусственного освещения 56 точек)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/161 от 20.05.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
	Уровни света, коэффициент пульсации						

3	Песок	5.5.2.8.1. Санитарно-паразитологические исследования песка по Романенко на яйца гельминтов	1 раз в квартал в летний период (май 2024; август 2024)	Детские песочницы (по 8 проб по 200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/40 От 15.01.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
4	Контроль санитарного фона	5.1.3.2 Санитарно - паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей. Определение БГКП с использованием среды Кода	2 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (20 смывов) февраль 2024 года ноябрь 2024 года	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/40 От 15.01.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
		5.5.2.9.1 Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на яйца гельминтов (микроскопия)	1 раз в квартал Февраль 2024 год; Май 2024 год; Август 2024 год; Ноябрь 2024 год.	По 20 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с			

				посуды, клеенок, скатертей, столов			
5	Питьевая вода	<p>5.1.2.1.1. Санитарно-бактериологические исследования воды питьевой. Определение ОМЧ</p> <p>5.1.2.1.2.2. Санитарно-бактериологические исследования воды питьевой. Определение обобщенных колиформных бактерий, БГКП, E.coli, фильтрационным методом.</p> <p>5.1.2.1.7. Санитарно-бактериологические исследования воды питьевой. Определение калифанов (с обогащением)</p> <p>4.2.1.1. Лабораторные исследования воды. Определение запаха при 20°С</p>	1 раз в квартал Февраль 2024 год; Май 2024 год; Август 2024 год; Ноябрь 2024 год.	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы с каждого корпуса)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/40 От 15.01.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

		4.2.1.3. Лабораторные исследования воды. Определение вкуса, привкуса					
		4.2.1.4. Лабораторные исследования воды. Определение цветности.					
		4.2.1.5. Лабораторные исследования воды. Определение мутности					
6	Пищевая продукция	4.1.22.1 Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение жира методом Гербера (молоко и молочные продукты и др.)	2 раза в год Февраль 2024 Ноябрь 2024 года	Молоко и молочные продукты.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21.2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/40 От 15.01.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
		4.1.49. Определение нитратов в плодовоовощной продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал Февраль 2024 год; Май 2024 год; Август 2024 год; Ноябрь 2024 год.	Плодовоовощная продукция по 1 виду с каждого корпуса			

		4.1.6. Лабораторные исследования пищевой продукции, Определение белка титриметрическим методом	2 раз в год Февраль 2024 год; Ноябрь 2024 год.	Рацион питания (по 1 пробе)			
		4.1.7. Лабораторные исследования пищевой продукции, Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом	2 раз в год Февраль 2024 год; Ноябрь 2024 год.	Рацион питания (по 1 пробе)			
		5.1.1.1 Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: КМАФАнМ	1 раз в квартал Февраль 2024 год; Май 2024 год; Август 2024 год; Ноябрь 2024 год.	Рацион питания (по 3 пробы)			
		5.1.1.12. Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: Определение бактерий рода Proteus	1 раз в квартал Февраль 2024 год; Май 2024 год; Август 2024 год; Ноябрь 2024 год.	Рацион питания (по 1 пробе)			
		5.1.1.2.	1 раз в	Рацион питания			

		Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: БГКП	квартал Февраль 2024 год; Май 2024 год; Август 2024 год; Ноябрь 2024 год.	(по 3 пробы)			
		5.1.1.3. Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: Определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл	1 раз в квартал Февраль 2024 год; Май 2024 год; Август 2024 год; Ноябрь 2024 год.	Рацион питания (по 3 пробы)			
		5.1.1.2. Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: Определение стафилококк ауреус	1 раз в квартал Февраль 2024 год; Май 2024 год; Август 2024 год; Ноябрь 2024 г	Рацион питания (по 3 пробы)			
		5.5.2.10.1. Определение яиц гельментов, цист патогенных кишечных простейших	1 раз в квартал Февраль 2024 год; Май 2024 год; Август 2024 г Ноябрь 2024 г	Фруктовоовощная продукция по 1 виду с каждого корпуса			

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

№ п/п	Профессия	Кол-во человек	Кратность		Договоры
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Медицинский осмотр согласно графику июль 2024 года Гигиеническая подготовка и аттестация Договор 11/45 От 15.04.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
2	Заместители 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	18	1 раз в год	1 раз в 2 года	
5	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
7	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
8	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год	
9	Помощник воспитателя	7	1 раз в год	1 раз в год	
10	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год	
11	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	
12	Делопроизводитель		1 раз в год	1 раз в 2 года	
13	Рабочий по стирке спецодежды (белья)	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
14	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
15	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
16	Вахтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
17	Уборщик территории	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	
18	Сторож	5	1 раз в год	1 раз в 2 года	

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.

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный	Договоры
Контроль содержания помещений, оборудования и территории					
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХЧ	
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник заместитель заведующего по АХЧ	
	– генеральной уборки		Ежемесячно, во время эпидемиологического неблагополучия – еженедельно		
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год (или по мере накопления ртутных ламп)	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности	Договор
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре + 4°С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре + 5°С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, уборщик территории	Договор 9265/ЮЛ январь 2024 год
	Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров		При температуре + 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре + 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней		
Рабочие растворы	4.3.1.2. Определение	СанПиН 2.3/2.4.3590-	Разводятся по мере	Медработник	Договор

дезсредств	массовой доли действующего вещества в рабочих растворах дезинфицирующих средств: Хлоросодержащие средства	20. СП 2.4.3648-20	необходимости. Проверка на соответствие 1 раз в квартал Февраль 2024 год; Май 2024 год; Август 2024 год; Ноябрь 2024 год.	Специализированная организация	11/40 От 15.01.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, уборщик территории, рабочий по комплексному обслуживанию зданий	Договор 11/258 От 15.01.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
	– 7.2.1. Дезинсекция помещений против тараканов разовая		5 раза в год Февраль 2024, май 2024, июнь 2024, август 2024, ноябрь 2024	Специализированная организация	
	7.2.10 Обследование объекта на заселенность синатропными насекомыми		ежемесячно		
	7.2.5. Дезинсекция помещений против мух, разовая		в летний период июнь 2024, июль 2024. август 2024		
	– уничтожение		По необходимости		
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, уборщик территории, рабочий по обслуживанию зданий	

	– обследование 7.3.1. Дератизация помещений, разовая		1 раз в квартал январь 2024 апрель 2024 июль 2024 октябрь 2024	Специализированная организация	Договор 11/258 От 15.01.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
	7.3.1. Дератизационные работы на открытых территориях с приготовлением ядохимикатов		2 раза в год апрель 2024 сентябрь 2024		
	7.3.5. Определение объекта на заселенность грызунами		ежемесячно		
	– уничтожение		По необходимости		
Акарицидная обработка	7.2.7 Акарицидная обработка против клещей		1 раз в год май 2024		Договор 11/258 От 15.01.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
	7.2.9.Обследование территории на клещеванность		6 раз в год апрель 2024 1 раз май 2024 2 раза июнь 2024 2 раза июль 2024 1 раз		
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	
	– наличие, целостность и тип ламп				
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХЧ	
	– кратность проветривания;				

	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий, кладовщик	
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХЧ	
	– условия работы технологического оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию зданий, спецорганизация (по необходимости)	
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заместитель заведующего по АХЧ	
	– наличие крышки на песочнице				
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	Заместитель заведующего по АХЧ	Договоры ИП Байдин Сергей Николаевич, ООО «Сервис продукт», ООО «Михайловский хлебозавод»
	– 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 воздух				

	веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)				
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	По плану-графику технического обслуживания	Рабочий по обслуживанию зданий	
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 продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ; кладовщик	
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			Повар	
	– температура готовности блюд		Каждая партия		
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар	
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник	
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник заместитель заведующего по АХЧ	
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Ответственный по питанию	
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности					
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах,	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	По мере необходимости 2 раза в год обязательно (август, январь)	Воспитатели групп, медработник, Заместитель заведующего по АХЧ	

	игровых (не менее 20% помещений)				
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по УВР, Заместитель заведующего по АХЧ	
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель	
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников					
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник	
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник	
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник	
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник Воспитатели	
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия,	СанПиН 3.3686-21, Постановление Роспотребнадзора по Свердловской обл. от 10.04.2020 № 05/02-2	По программе мероприятий	Медработник	

	корь, краснуха, ветряная оспа и т.п. https://vip.lobraz.ru/ - /document/99/499066530/				
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 30.12.2024 года	Старший воспитатель	

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник	
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	

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 учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
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 осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ,
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ

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
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 минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> – ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии 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

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	Утверждение программы (плана) производственного контроля	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, руководители структурных подразделений
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 перееаттестации	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 РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХЧ
10	Проведение анализа деятельности по	Ежегодно	Заведующий

	выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами		
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора территории	Заведующий

Программу производственного контроля разработала:

Заместитель заведующего по АХЧ,
ответственный за организацию питания



О.Н. Кондакова