

**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 | Плодовоовощная 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 веществ) | | | | |

| | | | | | |
|--|---|------------------------|--|--|--|
| | 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