

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ
МБДОУ Ижморский детский сад №3
на 2022-2023 учебный год**



ПРИНЯТО:
Общим собранием
трудового коллектива
МБДОУ Ижморский детский сад №3
Протокол № 7
от «31» августа 2022 г.



ПРОГРАММА
производственного контроля
муниципального дошкольного образовательного учреждения
Ижморский детский сад №3
на 2022-2023 учебный год

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля МБДОУ Ижморский детский сад №3 (далее учреждение) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Учреждения с численностью персонала 42 человека.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-1 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

1.3. Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровья;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой

и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

1.4. В программу включены:

1. перечень официально изданных санитарных правил;
2. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;
3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
6. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
7. Перечень возможных аварийных ситуаций

1.5. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности Учреждения.

1.6 Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:

- заведующий Учреждения;
- заместитель заведующего по административно-хозяйственной части (далее по тексту: зам по АХЧ);
- заместитель заведующего по образовательной деятельности (зам по ОД);
- медицинская сестра;
- специалист по ОТ.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий Учреждения.

1.7. Сведения об Учреждении

Официальное наименование Учреждения:

Полное наименование: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Ижморский детский сад №3

Сокращённое наименование: МБДОУ Ижморский детский сад №3

Адрес (юридический и фактический адреса совпадают): 652120, Россия, Кемеровская область-Кузбасс, Ижморский район, пгт.Ижморский, ул. Школьная, 7.

Учреждение является некоммерческой организацией.

Виды деятельности:

- **образовательная:** дошкольное образование, дополнительное образование детей и взрослых;

- **медицинская** (на основании договора) по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи.

Организационно-правовая форма – учреждение;

Тип учреждения – бюджетное.

По уровню общего образования – дошкольное.

Заведующий: Чупакова Антонида Владимировна.

Количество воспитанников – 140 человек (проектная мощность).

Количество групп: 6, общеразвивающей направленности

1.8. Описание зданий и сооружений объекта:

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание;

Здание – капитальное;

Канализация- централизованная;

Водоснабжение- холодное, централизованное;

Система отопления - централизованное;

Вентиляция - естественная и искусственная;

Освещение - естественное и искусственное;

Территория - благоустроенная, покрытие-асфальт.

2. Нормативные документы по проведению производственного контроля

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

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

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

-СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. Введены с 01.01.2002 года. Срок действия 10 лет)

-СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года);

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021 г).

-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»;

- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

-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»;
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
- Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242–21 (от 17 мая 2021 года)
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027).
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 года №29 н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами, а также к работам, при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры».
- Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420 н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278
- СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002 г.).
- Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст 213 ТК РФ» (вступит в силу 01.04.2021 года)
- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)

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

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Чупакова Антонида Владимировна	заведующий
2	Мамонтова Екатерина Валерьевна	заместитель заведующего по ОД
4	Григорьева Анастасия Сергеевна	заведующая хозяйством
5	Голых Людмила Петровна	специалист по охране труда
6	Голых Людмила Петровна	медицинская сестра

4. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении

№ п/п	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров.	на 1 год	Заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	Заведующий
3	Наличие договора на оказание услуг по проверке температурного режима оборудования паспортным данным.	на 1 год	Заведующий
4	Наличие договора возмездного оказания услуг (производственный контроль)	на 1 год	Заведующий
5	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции	на 1 год	Заведующий

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	Заведующий	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
2	Заместитель руководителя	зам. зав. по ОД, зам. зав. по АХЧ	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	Прочий педагогический персонал	старший воспитатель, педагог-психолог, учитель-логопед	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	Служащие	документовед, повар, младший воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	Рабочие	машинист по стирке белья, повар, подсобный рабочий, сторож	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

6. Объекты производственного контроля:

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация горячего питания.
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье, готовая продукция.
6. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления.

7. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

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	Заместитель заведующего по АХЧ
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки – генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медсестра, заместитель заведующего по АХЧ, зам по ОД,
			Ежемесячно, до 31 декабря 2022 г – еженедельно	
Состояние спец-одежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	Зам по АХЧ, спец по ОТ
Обращение с ртутьсодержащими 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 три месяца	Спецорганизация
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	При температуре +4 и ниже -1 раз в 3 дня, При температуре +5 и выше - ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ
	Очистка хозяйственной площадки			Подсобный рабочий Оператор ООО «Чистый город»
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, медсестра
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Зам по АХЧ, зам по ОД

Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Зам заведующего по АХЧ, подсобный рабочий Специализированная организация
	– обследование		2 раза в месяц	
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Зам заведующего по АХЧ, подсобный рабочий Специализированная организация
	– обследование		Ежемесячно	
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	Уровни света, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.3.6.0233–21. 2.3.6	1 раз в год в темное время суток (помещения для детей, производ. помещ. по 1 пробе)	Заместитель заведующего по АХЧ (запись в журнал лаборат. исследований), медсестра
	– наличие, целостность и тип ламп			
Температура в помещениях групповых и кабинетов работы с детьми	– температур воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20,	Ежедневно	Зам по ОД, медсестра
	– влажность воздуха	СП 2.4.3648–20, СанПиН 1		
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Зам по АХЧ, специалист по ОТ, старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице		Еженедельно	
Контроль санитарного состояния бассейна	Наличие лаб. исследований, заполнение санитарных журналов	СП 2.1.3678-20	1 раз в месяц	Зам по АХЧ, специалист по ОТ, медсестра
Крепление мебельного оборудования в группах	– состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Зам по АХЧ, старший воспитатель
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, медсестра
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			

	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; наличие – сопроводительных документов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственные по питанию
	– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Повар, Зам по АХЧ, медсестра
	– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Зам заведующего по АХЧ
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Медсестра, председатель бракеражной комиссии, повар
	– поточность технологических процессов;			
	– 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 (медсестра)
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Зам по АХЧ
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медсестра, зам. заведующего по АХЧ

	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию (медсестра)
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Медсестра
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Мед сестра, повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Зам по ОД, медсестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Зам по ОД, медсестра
Показатели образовательно-го процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Зам по ОД, медсестра
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам по ОД, медсестра
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам по ОД, медсестра
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам по ОД, медсестра
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам по ОД, медсестра
Правила пользования бассейном	Соблюдение ре- жима и правил назанятии	СП 2.1.3678-20	1 раз в квартал	Зам по ОД, медсестра
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	Зам по ОД, медсестра
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний приемдетей, 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	Медсестра
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	Специалист по ОТ, медсестра
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Зам по ОД, медсестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медсестра

	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	Медсестра
	Контроль обследования на энтеробиоз и гименолепедоз воспитанников и сотрудников	СанПиН 3.3686-21	1 раз в год (После летнего периода и по эпид. Показаниям)	Медсестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медсестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медсестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Организация профилактических медосмотров	Количество здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Медсестра

8. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год - в теплый период, в зимний периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год	Помещения (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб Пищеблок – 5-10 смывов	СанПиН 1.2.3685-21, СП 1.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, напитки, 1 и 2 блюда, выпечка, кондитерские изделия (1 блюдо)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных лабораторных методов

		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год	Рацион питания (3 блюда)		производственно о контроля
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
9	Микробиологические исследования смывов	Санитарно-показательная микрофлора (БГКП)	1 раз в квартал	Поверхности бассейна (5 проб)	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
10	Исследование магнитного излучения	Экран компьютера	1 раз в 3 года	Компьютерный класс (2-3 пробы)		Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

9. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований (протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; вода в бассейне, песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	Зам по АХЧ
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	По факту	Зам по АХЧ
Товаро-сопроводительная документация на продукты питания	По факту	Зам по АХЧ
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	Повар, медсестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зам по АХЧ
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	Зам по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медсестра
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	Ежедневно	Зам по АХЧ

Журнал регистрации разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Не менее 2 х раз в месяц	Зам по АХЧ
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	Медсестра
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Медсестра
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Медсестра
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	По факту	Медсестра
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	Медсестра
Ежедневное меню	Ежедневно	Медсестра
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Медсестра
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	Зам по АХЧ
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищеблок, групповые)	Ежедневно	Зам по ОД, медсестра
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Зам по АХЧ
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р в месяц (1 раз в неделю)	Повар
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	По факту	Медсестра
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	Медсестра
Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз	1 раз в 3 месяц	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медсестра
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения (в эл. виде)	Заполняется по факту, 1 раз в неделю мониторинг	Медсестра
Журнал учета результатов мед осмотров работников пищеблока	По факту	Медсестра
Личные медицинских книжки работников	По факту	Медсестра
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	Медсестра
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медсестра
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда;	По факту	Специалист по ОТ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Медсестра, воспитатели
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	4 р в месяц	Зам по АХЧ

10. Информация о информировании ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных аварийных ситуаций:

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по Яйскому и Ижморскому районам	Временная остановка работы ДОУ.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по Яйскому и Ижморскому районам	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по Яйскому и Ижморскому районам	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по Яйскому и Ижморскому районам	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка 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
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медсестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по ОТ
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медсестра
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ, зам по ОД
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Зам. заведующего по АХЧ, зам по ОД
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно 2 р в год	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий