

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 25»
(МАДОУ Детский сад № 25)



Заведующий МАДОУ Детский сад № 25

Е.А. Пящикова

_____ 2021 года

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 25»**

г. Петропавловск-Камчатский
2021 года

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 25» (МАДОУ Детский сад № 25)
Тип учреждения:	автономное, бюджетное
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<ol style="list-style-type: none">образовательная:<ul style="list-style-type: none">дошкольное образование;медицинская:<ol style="list-style-type: none">При оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги):<ul style="list-style-type: none">при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: сестринскому делу в педиатрии.при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: организации здравоохранения и общественному здоровью; педиатрии.
Юридический адрес:	683002, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Ларина, д. 44
Фактический адрес:	683002, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Ларина, д. 44

Характеристика здания

Тип строения	Нежилое здание
Площадь	5630,6 кв.м
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- Приказ Минздрава России от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
- МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»;
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
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 плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; • визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений; 	Приказ от 19.02.2021 года № 13/1
2	Заместитель заведующего по ВМР	<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; • контроль организации питания воспитанников на группах; • контроль за качеством образовательного процесса и объективностью оценки результатов учебной и внеучебной деятельности обучающихся; • организация учебно-воспитательной, методической, культурно-массовой, внеклассной работы; • участие в комплектовании контингента обучающихся и принятие мер по его сохранению; • принятие участия в обеспечении соблюдения работниками Учреждения прав и свобод воспитанников, норм по охране их жизни и здоровья во время образовательного процесса, выполнения правил охраны труда и пожарной безопасности; • принятие участия в организации, контроле и координации воспитательно-образовательной работы с детьми; • контроль по соблюдению прав и свобод 	Приказ от 19.02.2021 года № 13/1

		воспитанников, по обеспечению охраны жизни и здоровья воспитанников во время образовательного процесса;	
3	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; • контроль за организацией питания воспитанников и сотрудников ; • ведение учетной документации, журналов; • Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы; • соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в Учреждении; • обеспечение учета, хранения, использования лекарственных средств и этилового спирта, сбора и утилизации медицинских отходов; • медико-педагогический контроль по оценке физической нагрузки на занятиях по физической культуре; • контроль санитарного состояния помещений и прогулочных площадок Учреждения; • контроль качества доставляемых в Учреждение продуктов питания (выборочно), их правильное хранение и соблюдение сроков реализации; • контроль качества приготовления пищи с соблюдением натуральных норм продуктов; 	Приказ от 19.02.2021 года № 13/1
4	Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; • контроль за состоянием освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения, систем канализации; • принятие участия в разработке планов текущих и капитальных ремонтов основных фондов (зданий, систем водоснабжения, 	Приказ от 19.02.2021 года № 13/1

		<p>воздухопроводов и других сооружений), составлении смет хозяйственных расходов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация текущего и перспективного планирования деятельности Учреждения; • координация работы учебно-вспомогательного и обслуживающего персонала; • организация работы по проведению анализа и оценки финансовых результатов деятельности Учреждения, разработке и реализации мероприятий по повышению эффективности использования бюджетных средств; • принятие мер по своевременному заключению необходимых договоров по хозяйственному обслуживанию Учреждения; • проведение инвентаризации имущества, инструктажа по технике безопасности при работе с оборудованием для сотрудников Учреждения; • по обеспечению необходимых социально-бытовых условий для обучающихся, воспитанников и работников Учреждения; 	
5	Шеф-повар	<ul style="list-style-type: none"> • Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельности подразделения; • принимать участие в составлении меню на каждый день; • принимать продукты из кладовой точно по весу; • принимать участие в приготовлении вторых блюд; • составление заявок на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивать их своевременное получение со склада, контролировать сроки реализации, ассортимент, количество и качество их поступления; • контроль технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и соблюдения работниками санитарных требований и правил личной гигиены; • осуществление расстановки поваров и других работников производства, составление графиков выхода их на работу; • проведение бракеража готовой пищи; • ведение учетной документации, журналов • влечь за порядком обслуживания групп, 	Приказ от 19.02.2021 года № 13/1

		<p>за графиком выдачи готовой продукции на группы;</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль сроков хранения продуктов, как на складе, так и при приеме из кладовой для непосредственного приготовления пищи для воспитанников ДОУ; • контроль наличия контрольного блюда на раздаче; • контроль правильной эксплуатации оборудования и других основных средств; 	
6	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт. • Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда. • Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу. • Вести необходимую документацию: книгу учета и расхода продуктов питания. • Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания. • Выдавать продукты шеф-повару по весу, указанному в меню-раскладке, и под роспись. • Следить за своевременной реализацией продуктов питания. • Регулярно перебирать овощи, получать продукты с базы согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов. • Соблюдать нормы расхода продуктов на одного ребенка. • Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения. • Следить за санитарным состоянием кладовой. 	Приказ от 19.02.2021 года № 13/1
7	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	<ul style="list-style-type: none"> • поддержание в надлежащем состоянии здания (зданий) и территории ДОУ; • поддержание в рабочем состоянии, а также текущий ремонт и техническое обслуживание систем центрального отопления, водоснабжения, канализации, энергоснабжения, водостоков, теплоснабжения, вентиляции, и тому подобного оборудования, с выполнением слесарных, паяльных и сварочных работ, обеспечивающего нормальную работу 	Приказ от 19.02.2021 года № 13/1

		<p>Учреждения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проведение текущих ремонтных работ разного профиля. • осуществляет техническое обслуживание согласно правилам эксплуатации и текущий ремонт закрепленных за ним объектов с выполнением всех видов ремонтных и строительных работ (в т. ч. штукатурных, малярных, обойных, бетонных, плотницких, столярных, слесарных, электромонтажных и других); • поддержание в помещениях соответствующий температурный режим согласно распоряжениям заместителя заведующего по АХЧ, ведет учет расхода тепловой энергии; • поддерживает надлежащее санитарное состояние закрепленных за ним объектов (за исключением зданий и помещений) и участков, прилегающих к ним (в т. ч. к объектам, расположенным на дворовых территориях и тротуарах, а также сточных канав, мусоросборников, лестничных площадок и маршей, помещений общего пользования, подвалов, чердаков и т. п.) 	
8	Повар	<ul style="list-style-type: none"> • осуществление маркировки технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов; • принимает участие в подготовке приготовления пищи, непосредственно приготовление блюд в соответствии с меню, выдача готовой пищи; • осуществление фиксации веса пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов; • осуществляет хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; 	Приказ от 19.02.2021 года № 13/1
9	Подсобный рабочий	<ul style="list-style-type: none"> • Отвечает за чистоту и порядок в пищеблоке и овощехранилищах Учреждения, содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование. • принимает участие в подготовке к приготовлению, приготовлении блюд, выдачи готовой пищи; • обеспечивает качественное состояние кухонных помещений, оборудования и инвентаря, убирает закрепленные за ним 	Приказ от 19.02.2021 года № 13/1

		<p>помещения пищеблока (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверяет исправность оборудования, мебели, замков и других запорных устройств, оконных стекол, водопроводных кранов, раковин, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.) и отопительных приборов в пищеблоке; 	
--	--	--	--

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.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	<p>Температура воздуха</p> <p>Кратность обмена воздуха</p> <p>Относительная влажность воздуха</p>	2 раза в год – в теплый и холодный 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 и при наличии жалоб – в темное время суток	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 и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионн	Химические вещества:	1 раз год	Помещения	СанПиН	Протокол,

	ый состав воздуха	фенол, формальдегид, бензол	и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	(1 проба)	1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	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 и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	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 (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				<p>Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)</p>		
		Смывы иерсинии	<p>2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки</p>	<p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)</p>	<p>СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09</p>	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	<p>4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения</p>	<p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)</p>	<p>СанПиН 1.2.3685-21</p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	<p>2 раза в год</p>	<p>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011</p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов</p>

			творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	производственного контроля
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	
	Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по ВМР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель заведующего по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заместитель заведующего по осуществлению медицинской деятельности	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Воспитатель	29	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Медицинская сестра	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

14	Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	юрисконсульт	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Младший воспитатель	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Повар	6	1 раз в год	1 раз в год
21	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	1 раз в год	1 раз в год
22	Подсобный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	кладовщик	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
24	Кастелянша	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
25	Грузчик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
26	Машинист по стирке белья	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
27	Уборщик служебных помещений	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
28	Уборщик территории	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
29	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Шеф-повар, Повар, машинист по стирке белья, подсобный рабочий,	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 26.05.2020 года

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 13.03.2020 года № 2613
2	Медицинская	Лицензия от 26.11.2019 № ЛО-41-01-000936

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
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)	Медицинская сестра, заместитель заведующего по АХЧ
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
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 3 месяца	Спецорганизация, у которой имеется лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки накопления ТКО	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХЧ
	Очистка площадки накопления ТКО	СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заместитель заведующего по

				АХЧ
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХЧ
	– 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	Подсобный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заместитель заведующего по АХЧ, медицинская сестра
	– 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	кладовщик
	– 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	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХЧ, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту 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	Кладовщик,
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра, кладовщик, шеф-повар
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Повар
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Шеф-повар, повар

	документам			
	– 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	Шеф-повар
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медицинская сестра, заместитель заведующего по АХЧ
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Повар, подсобный рабочий
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медицинская сестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по ВМР
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медицинская сестра
	Вакцинация	Федеральный	В соответствии с	Медицинская

		закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	национальным календарем профилактических прививок	сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медицинская сестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медицинская сестра
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медицинская сестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

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 холодильного оборудования на пищеблоке	Ежедневно	Кладовщик
Журнал здоровья	ежедневно	Медицинская сестра
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	ежедневно	Медицинская сестра
Журнал контроля работы рециркулятора РБ-18	ежедневно	кладовщик
Журнал учета работы гигрометра	ежедневно	кладовщик
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (молоко и кисломолочная продукция)	По факту	кладовщик
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых	По факту	кладовщик

продуктов, поступающих на пищеблок (фрукты свежие)		
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (птица)	По факту	кладовщик
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (овощи свежие и зелень)	По факту	кладовщик
Журнал текущих уборок	ежедневно	Шеф-повар
Журнал генеральных уборок	еженедельно	Шеф-повар
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медицинская сестра

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	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании Учреждения и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медицинская сестра, шеф-повар, кладовщик
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медицинская сестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медицинская сестра
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия,	Постоянно	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ

	государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ, заместитель заведующего по ВМР, медицинская сестра, шеф-повар, кладовщик
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХЧ

Шиллинг В.Г.

Согласовано:

Юрисконсульт

Фоминых Н.В.