

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждения
Самарской области основная общеобразовательная школа №20 имени В.Ф. Грушина
города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области
структурное подразделение «Детский сад «Василек»
446205, Самарская область, г. Новокуйбышевск ул. Егорова, 10б.
Контакты: 8(84635) 4-19-50;
E-mail: doo_sch20_vasilek_nkb@samara.edu.ru; <https://nsvasilek.minobr63.ru>

ПРИНЯТО:
Решением общественного собрания
СП «Детский сад «Василек»
Протокол № 3_
от «09» июля 2022 г.
Председатель Басидерова



УТВЕРЖДАЮ:
Распоряжением № 31- од
от «25» июля 2022
Руководитель СП «Детский сад
«Василек»
Симакова В.М.Симакова

**ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
В СП «ДЕТСКИЙ САД «ВАСИЛЕК»**

г. Новокуйбышевск
2022

1. Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно - противоэпидемических мероприятий в структурном подразделении «Детский сад «Василек» разработана на основании Федерального закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнении санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001 СП 1.1.1058 – 01, «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» –СП 2.4.3648 -20, утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении 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», Постановления главного государственного санитарного врача российской федерации от 28 января 2021 года №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в структурном подразделении «Детский сад «Василек», объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Программа определяет порядок, методы организации и проведения производственного контроля, а также определяет лиц и (или) организации, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке

2.Содержание Программы.

1. Пояснительная записка
2. Содержание программы
3. Паспорт программы.
4. Перечень официально изданных санитарных правил, необходимых для осуществления деятельности Учреждения.
5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
6. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб; периодичность проб (проведение лабораторных исследований и испытаний).
7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.
8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (приложение 7).
9. 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.
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей в Учреждении (приложение 9).
11. Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (приложение 10).
12. Перечень договоров (контрактов) на проведение работ, оказание услуг необходимых для соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов. (приложение 11)

3. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное сокращенное наименование:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждения Самарской области основная общеобразовательная школа №20 имени В.Ф. Грушина города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области структурное подразделение «Детский сад «Василек». СП «Детский сад «Василек»
Тип объекта:	дошкольная образовательная организация
Юридический адрес:	446205 Самарская область г. Новокуйбышевск, ул. Бочарикова, 6Б
Фактический адрес:	446 205, Российская Федерация, Самарская область, город Новокуйбышевск, улица Егорова 10б, Егорова !2а, Одесская 22.
E-mail:	doosch20_vasilek_nkb@samara.edu.ru
Характеристика здания	
Тип строения	Три корпуса. Отдельно стоящие, двухэтажные строения с подвальным помещением
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер и т.п.), оборудование для проведения учебной деятельности, процедур по уходу и присмотру за воспитанниками оборудование для организации питания воспитанников
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	холодная вода, централизованная
Система канализации	подключено к городской сети канализации

4. 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»;
- 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»;

5.Перечень должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в СП «Детский сад «Василек»

Должность	Вопросы производственного контроля
Руководитель	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за выполнением требований к санитарно-гигиеническому состоянию Учреждения. • Контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методических рекомендаций, других нормативных правовых актов. • Контроль за заключением договоров на проведение лабораторно - инструментальных исследований с аккредитованными организациями. • Контроль за состоянием здоровья, соблюдением личной гигиены, профессиональной подготовкой и аттестацией сотрудников Учреждения • Контроль за организацией плановых медицинских осмотров работников • Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений
Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • Контроль за соответствием реализуемой основной образовательной программы дошкольного образования возрастным и психологическим особенностям детей. • Контроль за соответствием реализуемой адаптированной образовательной программы дошкольного образования возрастным и психологическим особенностям детей. • Контроль за соблюдением максимально допустимой учебной нагрузки, чередованием занятий с различными видами деятельности • Контроль за проведением закаливающих процедур, организацией прогулок. • Контроль за приёмом пищи детьми: оказание ребёнку необходимой помощи при приёме пищи, привитие необходимых культурно- гигиенических навыков.

Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием здания, территории, хозяйственной зоны, прогулочных участков, технологического оборудования, посуды, мебели, систем теплоснабжения, водоснабжения, освещения, системы вентиляции. • Контроль за проведением ремонтных работ. • Предупреждение аварийных ситуаций, ведение журнала аварийных ситуаций. • Контроль за выполнением работ по проведению дератизации, дезинсекции, акарицидной обработки; эксплуатационному обслуживанию технологического оборудования; поставкой электроэнергии, тепло и водоснабжения, обслуживанию канализационных, вентиляционных систем; оказанию услуг по вывозу снега, вывозу и захоронению ТБО и ртутьсодержащих отходов, лабораторных исследований.
	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за наличием необходимого количества и состоянием спецодежды персонала, моющих и дезинфицирующих средств. • Заключение договоров с обслуживающими организациями и контроль за их выполнением: проведение дератизации, дезинсекции, акарицидной обработки; эксплуатационное обслуживание технологического оборудования; поставку электроэнергии, тепло и водоснабжения, обслуживание канализационных, вентиляционных систем; оказание услуг по вывозу и захоронению ТБО и ртутьсодержащих отходов. • Организация, сбор и доставка лабораторно-инструментальных исследований; • Контроль медицинских осмотров работников.
Медицинская сестра (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием здоровья воспитанников учреждения, ведение соответствующих журналов. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; • Контроль за организацией и качеством питания воспитанников (состояние фактического питания, выполнение натуральных норм питания); • Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока

<p>Медицинская сестра</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за соблюдением санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд: качественный и количественный состав рациона питания, соблюдение возрастных физиологических норм суточной потребности в основных пищевых веществах. • Контроль соответствия питьевой воды санитарным нормам. • Контроль за санитарной обработкой предметов производственного окружения на пищеблоке. • Контроль соответствия ежедневного меню основному двухнедельному меню и меню-требованию. • Контроль С-витаминации 3-х блюд. • Ведение накопительной ведомости, журнала бракеража готовой продукции, журнала осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания.
<p>Кладовщик</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за качеством поступающего сырья, хранением и наличием сертификатов и всех сопроводительных документов при приеме продуктов. • Контроль за соблюдением санитарных норм хранения и реализации продуктов, соблюдением санитарно-гигиенических норм содержания производственного и складского оборудования. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: журнал бракеража скоропортящихся продуктов, журнал регистрации температурного и влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах. •
<p>Медицинская сестра</p>	<ul style="list-style-type: none"> • журнал учета параметров микроклимата в учреждении; • журнал учета за прохождением медицинского осмотра работниками; • журнал учёта своевременным прохождением курсовой гигиенической подготовкой и аттестацией наличие и использование спецодежды, её хранение • журнал учета аптечек первой помощи

6.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 исследований (испытаний)		Показатели	Место контроля	Основание
	Наименование	кол-во			
1.	Консультационные услуги на объекте заказчика, п.9	1			
	Лабораторно-инструментальные исследования и измерения				
2.	Отбор проб в том числе:				
2.1	Смывы с объекта внешней среды (до 10 смывов)	3			
3.	Заключение по результатам лабораторных исследований, 1 протокол	3			
4.	Самодоставка проб (заключение по результатам лабораторных исследований (по всем факторам), 1 протокол, направление в лабораторию)	13			
5.	Бактериологические исследования, в том числе:				
5.1	Анализ воды питьевой (мембранный метод).	1	ОМЧ, ОКБ, Esherich hia coli (1a+1б+1и)	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	СанПиН 2.1.368421, СанПиН 1.2.3685-21, МР2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
5.2	Готовые блюда из птицы, рыбы, мяса: отварные, жареные, тушеные, запеченные, припущенные	2	Бактериологические исследования проб готовых блюд	отварные жареные, тушеные, запечённые, припущенные	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21

5.3	Готовые блюда: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.д.	2	Бактериолог исследования проб готовых блюд	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
5.4.	Смывы на БГКП	10	БГКП	Пищеблок	СанПиН 3.3686-21, МР2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21

5.5.	Смывы на сальмонеллы	5		Пищеблок	СанПиН 3.3686-21, МР2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
5.6	Смывы на иерсинии	5		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
5.7	Песок (почвы)	1	БГКП, ЭНТЕР, САЛ (2+4+8)	Групповые прогулочные участки	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21
6.	Санитарно-гигиенические исследования, в том числе:				
6.1	Исследование одной пробы воды по краткой схеме (краткий химический анализ (по 7 показателям) п.57	1	краткий химический анализ (по 7 показателям)		СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
6.2	Определение нитратов (овощи, зелень) п.44	1	Санитарно-гигиенические исследования	пищеблок	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
6.3	Качество термической обработки кулинарных изделий п.55	1	Санитарно-гигиенические исследования	Пищеблок готовые порции блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
6.4	Калорийность обеда, п.п. 2,87,91,42	1	калорийность	Пищеблок Готовые порции блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР СТ 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
6.5.	Определение концентрации	1			

	дезинфицирующих средств, п.62				
6.6	Исследования одной пробы песка	1	По 8 показателям: Кадмий п.109, Марганец п.106, Медь п.108, Мышьяк п.111 Нитраты п.101, Ртуть п.105, Свинец п.107, Цинк п.110)	Групповые прогулочные участки песочница	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, MP 2.3.6.0233-21, MP 2.4.0259-21
7.	Радиологические исследования, в том числе:				

7.1	Проведение спектрометрического измерения (песок) п 6.1	1	Проведение спектрометр ического измерения	Групповые прогулочные участки песочница	СанПиН 1.2.3685- 21, СанПиН 3.3686-21
8.	Санитарно- паразитологические исследования, в том числе:				
8.1	Смывы с поверхностей п.6	30	Санитарно- паразитолог ические исследования	Игровые уголки (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников	СанПиН 3.3686- 21, MP 2.3.6.0233-21, MP 2.4.0259-21
8.1	Фрукты, овощи, зелень и др.	2	Санитарно- паразитолог ические исследования	Пищеблок	СанПиН 3.3686-21, MP 2.3.6.0233-21, MP 2.4.0259-21
8.2	Песок песочниц, почва территории, п.5	2	Санитарно- паразитолог ические исследования	Групповые участки на улице, песочницы	СанПиН 1.2.3685- 21, СанПиН 3.3686-21
9	Отбор проб, в том числе: п.11				
9.1	Смывы с объекта внешней среды 9 (до10 смывов)	3	Санитарно- паразитологи ческие исследования		

10.	Заключение по результатам лабораторных исследований, протокол	3			
11	Самодоставка проб (заключение по результатам лабораторных исследований (по всем факторам), 1 протокол, направление в лабораторию)	4			
12	Измерение физических факторов, в том числе:				
12.1	Измерение параметров микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха), п.1	10	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	Помещения для детей	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21
12.2	Показатели световой среды (искусственное освещение, естественное освещение – КЕО, пульсация освещенности) п.4	10	Уровни света, коэффициент пульсации	Помещения для детей	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21
13	Заключение по результатам лабораторных измерений, исследований . 1 протокол	2			

**7.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке**

№ п/п	Наименование должности	Кол-во человек	Кратность осмотра	Примечание
1.	Руководитель СП	1	1 раз в год	
2.	Заведующий хозяйством	2	1 раз в год	
5.	Старший воспитатель	2	1 раз в год	
6.	Учитель-логопед	1	1 раз в год	
7.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	
8.	Музыкальный руководитель	4	1 раз в год	
9.	Специалист в сфере закупок	1	1 раз в год	
12.	Воспитатель	46	1 раз в год	
13.	Младший воспитатель	23	1 раз в год	
14.	Повар	7	1 раз в год	
15.	Кухонный рабочий	2	1 раз в год	
16.	Кладовщик	2	1 раз в год	
17.	Делопроизводитель	1	1 раз в год	
19.	Экономист	2	1 раз в год	
21.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раз в год	
22.	Слесарь-сантехник	1	1 раз в год	
23.	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	
24.	Дворник	2	1 раз в год	
25.	Сторож	9	1 раз в год	
	Итого:	110		

**8.Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением
производственного контроля**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра, заведующий хозяйством, старший воспитатель;
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Кладовщик, медицинская сестра.
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Журнал контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при карантине.	По факту	Медработник
Медицинские карты детей (Ф №026/у амбулаторные)	постоянно	Медработник
Журнал учёта текущей заболеваемости	Ежедневно	Медработник
Диспансерный журнал	По факту	Медработник
Журнал регистрации учёта антропометрии детей	2 раза в год (сентябрь, январь)	Медработник
Журнал регистрации температуры в холодильнике для бактерицидных препаратов	Ежедневно	Медработник
Журнал учета туб. виражных детей и тубинфицированных	По факту	Медработник
Журнал учёта профилактических прививок (годовой). Журнал учёта профилактических прививок (месячный).	По факту Ежемесячно	Медработник

Журнал учёта разведения дезинфекционных средств	Ежедневно	Медработник
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
График смены кипяченой воды	Ежегодно	Медицинская сестра, старший воспитатель
Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный)	Ежедневно	Медработник
Журнал С-витаминации готовых блюд-	Ежедневно	Медработник
Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	По факту	Кладовщик
Накопительная ведомость по расходу продуктов питания	Ежедневно	Кладовщик
Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания	Ежедневно	Медработник
Табель посещаемости воспитанников	Ежедневно	Медработник
Журнал учета аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал контроля исправности технологического оборудования пищеблока и прачечного цеха.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал контроля состояния водопровода и канализации	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал ежедневного осмотра помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал ежедневного осмотра территории	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал температурного режима помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйство

Журнал контроля обеззараживания воздуха ультрафиолетовыми бактерицидными облучателями	Ежедневно	Старший воспитатель
План-график производственного контроля старшего воспитателя.	Ежемесячно (согласно графику)	Старший воспитатель
План-график производственного контроля заведующего хозяйством.	Ежемесячно (согласно графику)	Заведующий хозяйством
План-график производственного контроля технолога продукции и организации общественного питания.	Ежемесячно (согласно графику)	Медработник
Журнал выдачи направлений на периодический медицинский осмотр сотрудников.	По факту	Медработник
График прохождения сотрудниками медосмотров и гигиенического обучения.	Ежегодно	Медработник
Журнал регистрации использования аптечек первой помощи	По факту	Медработник
Журнал результатов лабораторного производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством

10. 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	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством, медработник, шеф повар.
Контроль за наличием достаточного количества производственного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
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 рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Специалист по торгам, кладовщик.
--	---	---------------	-------------------------------------

Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощном складе	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Кладовщик
Время смены кипяченой воды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Не реже 1 раза в 3 часа	Старший воспитатель
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, медработник
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Медработник, бракеражная комиссия
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Температура и влажность на складе	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик
Температура в холодильном оборудовании	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кухонный работник, Повара

Контроль обеспечения условий воспитательно- образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год: сентябрь, январь	Завхоз, старший воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Завхоз, Старший воспитатель
Соблюдение требований к использованию технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Подготовка, проведение и эффективность утренней гимнастики и упражнений после дневного сна	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Сформированность у детей навыков самообслуживания	СП 2.4.3648-20	По плану текущего контроля	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Анализ заболеваемости за 6 месяцев		2 раза в год	Медсестра
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медсестра
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медсестра

Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.364820, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медсестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медсестра
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медсестра
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медсестра
Контроль за наличием аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2 раза в год	Медсестра
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89ФЗ	3 раза в неделю	Дворник Заведующий хозяйством
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Заведующий хозяйством
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством

11. 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	Перечень аварийных ситуаций	Мероприятия	Ответственные 1
1.	Отключение электроэнергии В темный период года При длительном отключении	Сообщение в диспетчерскую АО «Городские электрические сети» Организация хранения скоропортящихся продуктов Организация питания Организация безопасной жизнедеятельности детей Организация отправки детей домой	Заведующий хозяйством Специалист АХД Специалист по питанию Заместитель заведующего Воспитатели
2.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	Прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; заявка на поставку воды	Заведующий хозяйством
4.	Возникновение пожара	Сообщение в пожарную часть. Эвакуация детей. Действия персонала по плану во время пожара	Руководитель, заведующий хозяйством, все сотрудники учреждения.
5.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления	Сообщение в «Центр сервис» Эвакуация детей в безопасную зону или отправка домой. Организовать спасение материальных ценностей	Заведующий хозяйством, воспитатели, сотрудники учреждения.
6.	Угроза и возникновение опасных инфекционных заболеваний	Сообщение учредителю, в органы здравоохранения, Роспотребнадзора введение карантина, реализация мероприятий по профилактике заболеваний	Руководитель, медицинская сестра, воспитатели, младшие воспитатели

12. Перечень других мероприятий, 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 необходимости	Руководитель
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При необходимости	Руководитель
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При необходимости	Руководитель
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Руководитель.
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и далее по графику	Медработник.
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	Согласно договору	Заведующий хозяйством, 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	Руководитель, заведующий хозяйством.
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Постоянно	Заведующий хозяйством Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм.	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Руководитель
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Руководитель

№ п/п	Договор	№, дата заключения	Организация	Ответственный
1.	Вывоз и захоронение ртутьсодержащих ламп	Договор	«Центр – сервис»	Заведующий хозяйством
2.	Оказание услуг по проведению заключительной дезинфекции	Договор	«Центр – сервис»	Заведующий хозяйством.
3.	Оказание услуг по дезинсекции и дератизации, акарицидной обработке.	Договор	«Центр – сервис»	Заведующий хозяйством.
4.	Гидропневматическая промывка системы отопления.	Договор	«Центр – сервис»	Заведующий хозяйством.
6.	Возмездное оказание услуг по гигиеническому обучению (санминимум)			Медработник
7.	Возмездное оказание медико-гигиенических услуг			Медработник
8.	Теплоснабжение	Договор	«Центр – сервис»	Заведующий хозяйством.
9.	Холодное водоснабжение	Договор	«Центр – сервис»	Заведующий хозяйством.
	Водоотведение	Договор	«Центр – сервис»	Заведующий хозяйством.
10.	На техническое обслуживание электрических сетей и электрооборудования	Договор	«Центр – сервис»	Заведующий хозяйством.
11.	На техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования	Договор	«Центр – сервис»	Заведующий хозяйством.
12.	Техническое обслуживание и текущий ремонт приточно - вытяжной вентиляции	Договор	«Центр – сервис»	Заведующий хозяйством.
13.	Об оказании медицинских услуг			Медработник
14.	Контракт энергоснабжения для муниципальных нужд	Договор	«Центр – сервис»	Заведующий хозяйством.

