

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 20 «Тополек» г.Сальска  
(МБДОУ № 20 «Тополек» г.Сальска)

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ № 20 «Тополек» г.Сальска

Н.В.Цуканова

Приказ № 107 от 31.08.2021 года



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 20 «Тополек» г.Сальска**

г. Сальск  
2021 год

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 20 «Тополек» г.Сальска  
(МБДОУ № 20 «Тополек» г.Сальска)

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ № 20 «Тополек» г.Сальска

— Н.В.Цуканова

Приказ № 107 от 31.08.2021 года

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 20 «Тополек» г.Сальска**

г. Сальск  
2021 год

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Полное и сокращенное наименование:                                  | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 20 «Тополек» г.Сальска                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Тип объекта:                                                        | образовательная организация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная: <ul style="list-style-type: none"><li>• дошкольное образование;</li><li>• дополнительное образование детей и взрослых;</li></ul> 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none"><li>• по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, сестринскому делу в педиатрии;</li><li>• вакцинации (проведению профилактических прививок);</li></ul> |

Юридический адрес: 347634, Ростовская обл, г.Сальск, ул.Халтурина 27

Фактический адрес: 347634, Ростовская обл, г.Сальск, ул.Халтурина 27

### Характеристика здания

|              |                                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тип строения | отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом                                             |
| Площадь      | 1976 кв. м                                                                                          |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности |

### Характеристика инженерных систем

|                       |                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------|
| Освещение             | естественное и искусственное            |
| 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213

Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

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

| № п/п | Должность                     | Функции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Заведующий                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul> |
| 2     | Старший воспитатель           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |
| 3     | Медработник (по согласованию) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>                                                                           |
| 4     | Заведующий хозяйством         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>                                                                                                    |
| 5     | Ответственный по питанию      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

**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.**

**4.1. Основные помещения:**

| № | Объект (вид) 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                                           | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)                                                                               | СП 2.2.3670-20<br>СП 2.4.3648-20<br>СанПиН 1.2.3685-21<br>МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Освещенность          | Уровни света, коэффициент пульсации                                            | 2 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональным и электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21<br>,<br>МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21                                | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

|   |                   |                                                                                                                                                                                    |              |                                                                                 |                                                                          |                                                                                     |
|---|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Песок             | Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль | 1 раз в год  | Детские песочницы (1 проба по 200 грамм каждая)                                 | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21                                     | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 4 | Питьевая вода     | Исследования по химическим и микробиологическим показателям                                                                                                                        | 1 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды. | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 5 | Пищевая продукция | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства                                                                         | 1 раз в год  | Готовое блюдо                                                                   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |                   | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                                                                                                         | 1 раз в год  | Рацион питания (1 проба)                                                        |                                                                          |                                                                                     |
|   |                   | Контроль проводимой витаминизации блюд                                                                                                                                             | 1 раза в год | Третьи блюда (1 блюдо)                                                          |                                                                          |                                                                                     |

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

| №<br>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        | Старший воспитатель  | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 3        | Воспитатели          | 10                 | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 4        | Музыкальный работник | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 5        | Учитель-логопед      | 2                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 6        | Педагог-психолог     | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 7        | Младший воспитатель  | 7                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 8        | Работники пищеблока  | 3                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 9        | Технический персонал | 8                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |

**6. 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                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b> |                                                  |                                                            |                             |                                                                                                                                  |
| Санитарное состояние территории                                 | Кратность и качество уборки                      | СП 2.4.3648-20                                             | Ежедневно (утром и вечером) | Заведующий хозяйством                                                                                                            |
| Санитарное состояние помещений и оборудования                   | Кратность и качество:<br>– текущей уборки;       | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (в течение дня)   | Медработник, заведующий хозяйством                                                                                               |
|                                                                 | – генеральной уборки                             |                                                            | Ежемесячно                  |                                                                                                                                  |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами    | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | СанПиН 2.1.3684-21                                         | По мере необходимости       | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности |

|                                                 |                                                                         |                                                 |                                                                                                       |                                                   |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов                                             | СанПиН 2.1.3684-21                              | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно        | Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник |
|                                                 | Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки    |                                                 | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней | Дворник                                           |
| Рабочие растворы дезсредств                     | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств                  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20          | Ежедневно                                                                                             | Медработник                                       |
| Дезинсекция                                     | – профилактика                                                          | СанПиН 3.3686-21                                | Ежедневно                                                                                             | Заведующий хозяйством, дворник                    |
|                                                 | – обследование                                                          |                                                 | 1 раза в месяц                                                                                        | Специализированная организация                    |
|                                                 | – уничтожение                                                           |                                                 | По необходимости                                                                                      |                                                   |
| Дератизация                                     | – профилактика                                                          | СанПиН 3.3686-21                                | Ежедневно                                                                                             | Заведующий хозяйством, дворник                    |
|                                                 | – 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                                                                                         | Заведующий хозяйством                             |
|                                                 | – наличие, целостность и тип ламп                                       |                                                 |                                                                                                       |                                                   |
| Микроклимат помещений                           | – температура воздуха;                                                  | СП 2.4.3648-20                                  | Ежедневно (в течение дня)                                                                             | Заведующий хозяйством                             |
|                                                 | – кратность проветривания;                                              |                                                 |                                                                                                       |                                                   |
|                                                 | – влажность воздуха (склад пищеблока)                                   |                                                 | Ежедневно                                                                                             | Кухонный рабочий                                  |
| Песок в песочницах                              | – состояние песка                                                       | СП 2.4.3648-20                                  | После каждой прогулки                                                                                 | Старший воспитатель                               |
|                                                 | – наличие крышки на песочнице                                           |                                                 |                                                                                                       |                                                   |
| Входной контроль поступающей продукции          | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Каждая партия                                                                                         | Заведующий хозяйством                             |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                |                                                 |               |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------|--------------------------|
| и товаров                                                                                                                        | – 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 (возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)                                       |                                                 |               |                          |
| Загрязняющие воздух вещества                                                                                                     | Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ                                                               | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Каждая партия | Заведующий хозяйством    |
|                                                                                                                                  | Контроль работы вентиляции                                                                                                                                     |                                                 | Ежеквартально | Заведующий хозяйством    |
| Внутренняя отделка помещений                                                                                                     | Состояние отделки                                                                                                                                              | План-график технического обслуживания           | Ежеквартально | Заведующий хозяйством    |
| <b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b> |                                                                                                                                                                |                                                 |               |                          |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья                                                                                      | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;                                                                                    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                          | Каждая партия | Заведующий хозяйством    |
|                                                                                                                                  | – условия доставки продукции транспортом;                                                                                                                      |                                                 |               |                          |
| Хранение пищевой продукции и продовольс                                                                                          | – сроки и условия хранения пищевой продукции                                                                                                                   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                          | Ежедневно     | Ответственный по питанию |
|                                                                                                                                  | – время смены кипяченой воды                                                                                                                                   |                                                 | Каждые 2 часа | Ответственный по питанию |

|                                                                         |                                                                                                                                          |                                    |                             |                                    |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| твенного сырья                                                          | – температура и влажность на складе                                                                                                      |                                    | Ежедневно                   | Заведующий хозяйством              |
|                                                                         | – температура холодильного оборудования;                                                                                                 |                                    |                             |                                    |
| Приготовление пищевой продукции                                         | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам                                                                 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20             | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию           |
|                                                                         | – поточность технологических процессов                                                                                                   |                                    | Каждая партия               | Повар                              |
|                                                                         | – температура готовности блюд;                                                                                                           |                                    |                             |                                    |
| Готовые блюда                                                           | – суточная проба                                                                                                                         | СанПиН 2.3/2.4.3590-20             | Ежедневно от каждой партии  | Повар                              |
|                                                                         | – дата и время реализации готовых блюд;                                                                                                  |                                    | Каждая партия               | Ответственный по питанию           |
| Обработка посуды и инвентаря                                            | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах                                                             | СанПиН 2.3/2.4.3590-20             | Ежедневно                   | Медработник                        |
|                                                                         | – состояние оборудования, инвентаря и посуды                                                                                             |                                    |                             | Медработник, Заведующий хозяйством |
|                                                                         | – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;                                                                                     |                                    |                             | Ответственный по питанию           |
| Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности |                                                                                                                                          |                                    |                             |                                    |
| Мебель и оборудован ие для детей                                        | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 | 2 раза в год                | Медработник                        |

|                                                                                    |                                                                                              |                                    |                                                                                                     |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                                                                                    | игровых (не менее 20% помещений)                                                             |                                    |                                                                                                     |                          |
|                                                                                    | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями                                    | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия                                                                                       | Заведующий хозяйством    |
| Показатели организаци и образовательного процесса                                  | Режим дня групп                                                                              | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 1 раз в месяц                                                                                       | Старший воспитатель      |
| <b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b> |                                                                                              |                                    |                                                                                                     |                          |
| Профилактика заболеваний у детей                                                   | Утренний осмотр детей, термометрия                                                           | СП 2.4.3648-20                     | Ежедневно                                                                                           | Воспитатели, медработник |
|                                                                                    | Осмотр воспитанников на педикулез                                                            | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21   | 1 раз в месяц                                                                                       | Медработник              |
|                                                                                    | Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)         | СанПиН 3.3686-21                   | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медработник              |
| Улучшение здоровья детей                                                           | Оздоровление                                                                                 | СП 2.4.3648-20                     | Июнь, июль, август                                                                                  | Медработник              |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей                                | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания                                   | СанПиН 3.3686-21                   | По программе мероприятий                                                                            | Медработник              |
|                                                                                    | Ограничение контактов воспитанников из разных групп                                          | СП 3.1/2.4.3598-20                 | В течение года                                                                                      | Старший воспитатель      |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>          |                                                                                              |                                    |                                                                                                     |                          |
| Состояние здоровья работников                                                      | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20             | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока                                              | Медработник              |
|                                                                                    | Медосмотр                                                                                    | СП 2.4.3648-20, СанПиН             | Предварительный – при трудоустройстве;                                                              | Медработник              |

|                          |            |                                                                                                              |                                                                                                                                                          |             |
|--------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                          |            | 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | периодический – ежегодно                                                                                                                                 |             |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н                                | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Медработник |

**7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

| <b>Наименование форм учета и отчетности</b>                   | <b>Периодичность заполнения</b>                  | <b>Ответственное лицо</b> |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно                                        | Ответственный по питанию  |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | Ежедневно                                        | Ответственный по питанию  |
| Гигиенический журнал (сотрудники)                             | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник               |
| График смены кипяченой воды                                   | Не реже 1 раза каждые 2 часа                     | Младшие воспитатели       |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей                   | По факту                                         | Медработник               |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез                     | Ежемесячно                                       | Медработник               |
| Личные медицинские книжки работников                          | По факту                                         | Медработник               |
| Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд        | По факту                                         | Ответственный по питанию  |
| Журнал бракеража готовой кулинарной продукции                 | По факту                                         | Повар                     |

**8. 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"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей.</li> </ul>                                                                                                                 |
| 2.    | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий</li> </ul> |
| 3.    | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 20% и более случаев в группе | <ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>                                                                                                                                                            |
| 4.    | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>                                                                                                                                                 |
| 5.    | Неисправная работа холодильного оборудования                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul> |
| 6.    | ЧС                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов соответствующе службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                   |

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Мероприятие</b>                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Срок</b>                               | <b>Ответственный</b>  |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------|
| 1            | Разработка и корректировка программы 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            | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации                                                                                                                                                               | При приеме на работу и по необходимости   | Медработник           |
| 5            | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке                                                                                                             | По графику                                | Медработник           |
| 6            | 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                                 | Заведующий хозяйством |
| 7            | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте                                                                                                                                                                                                               | Постоянно                                 | Медработник           |
| 8            | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм                                                                                                                                                                                                                | Немедленно (при выявлении)                | Заведующий хозяйством |
| 9            | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами                                                                                                 | Ежегодно                                  | Заведующий            |
| 10           | Представление информации о результатах производственного контроля                                                                                                                                                                                                                 | По требованию                             | Заведующий            |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908345

Владелец Цуканова Наталия Викторовна

Действителен с 07.10.2024 по 07.10.2025