

**ПРИНЯТО:**

на собрании трудового коллектива

МДОУ «Детский сад комбинированного вида №2  
«Рябинка» п.Приволжский

(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 1 от 5 . 09 . 2022 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующая МДОУ «Детский сад  
комбинированного вида №2 «Рябинка»  
п.Приволжский

(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Матвеева Ю.В. /

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад  
комбинированного вида №2 «Рябинка» п.Приволжский Волжского муниципального  
района Республики Марий Эл  
на 2022-2023 учебный год

## **1. Общие положения**

1.1. Программа производственного контроля МДОУ «Детский сад комбинированного вида №2 «Рябинка» п.Приволжский (далее – Учреждение) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнении статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Учреждения с численностью персонала 33 человека.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

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

### **1.3. Задачи производственного контроля:**

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

### **1.4. В программу включены:**

1. перечень официально изданных санитарных правил;
2. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;
3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;

4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
6. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
7. Перечень возможных аварийных ситуаций.

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

**1.6** Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении: - заведующий Учреждения;

- заведующий хозяйством (далее по тексту - завхоз);
- старший воспитатель;
- повар;
- заведующий складом (далее по тексту - завскладом);
- медицинская сестра;
- специалист по ОТ.

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

### **1.7. Сведения об Учреждении**

#### **Официальное наименование Учреждения:**

**полное наименование:** муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №2 «Рябинка» п.Приволжский Волжского муниципального района Республики Марий Эл.;

**сокращённое наименование:** ДОУ №2

**Адрес (юридический и фактический адреса совпадают):** 425030, Россия, Республика Марий Эл, Волжский район, пгт.Приволжский, ул.Первомайская, д5а

Учреждение является некоммерческой организацией.

#### **Виды деятельности:**

- **образовательная:** дошкольное образование, дополнительное образование детей и взрослых;
- медицинская** (на основании договора) по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи.

**организационно-правовая форма** – муниципальное бюджетное учреждение;

**тип** – образовательная организация;

**по уровню общего образования** – дошкольное.

**Заведующий:** Матвеева Юлия Валериевна

**Количество воспитанников** – 116 человек (проектная мощность-120).

**Количество групп:** 6 (общеразвивающей направленности-5, группы компенсирующей направленности для детей с ОНР- 1).

### **1.8. Описание зданий и сооружений объекта:**

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание;

Здание – капитальное;

Канализация- централизованная;

Водоснабжение- холодное, горячее;

Система отопления - централизованное;

Вентиляция - естественное и искусственное;

Освещение - естественное и искусственное;

Территория - благоустроенная.

### **2. Нормативные документы по проведению производственного контроля**

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

-Федеральный закон от 23 февраля 2013г. №15-ФЗ «Об охране граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;

-Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

- Федеральный закон от 18 июня 2001г. №77-ФЗ «О предупреждении туберкулеза в Российской Федерации»;

-Федеральный закон от 27 декабря 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»

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

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

-СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

-СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

-ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

-ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

-ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

-ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

-ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

-ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

-ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

-ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; -Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010г. №299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»)

-СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027).

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2

-Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021года №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами, а также к работам, при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры».

-Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278

-СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

- СП 3.1.3597-20 «Профилактика коронавирусной инфекции COVID-19»

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

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Матвеева Юлия Валериевна	заведующий
2	Ахматынова Татьяна Геннадьевна	старший воспитатель
3	Жаркова Людмила Станиславовна	завхоз/Ответственный по охране труда
4	Маркелова Екатерина Владимировна/ Владимирова Елена Владимировна	повар
5	Жаркова Людмила Станиславовна	зав.складом
6	Мальцева Елена Сергеевна	Мед работник/диетсестра

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

№ п/п	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров	на 1 год	Заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год (с пролонгацией)	Заведующий
3	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции	на 1 год	Заведующий

### 5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	Заведующий	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз год с последующей аттестацией
2	Административный персонал	Старший воспитатель, завхоз	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	Прочий	инструктор по	1 раз в год	Гигиеническая

	педагогический персонал	физической культуре музыкальный руководитель, учитель, педагог-психолог, учитель-логопед, педагог доп.образования, учитель-дефектолог		подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	Работники пищеблока, младший обслуживающий персонал	Завкладом, повар, подсобный рабочий, младший воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз год с последующей аттестацией
6	Служащие	Делопроизводитель, диетсестра	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	Рабочие	рабочий по стирке белья, рабочий по обслуживанию здания, сторож, уборщик служебных помещений, дворник	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

#### 6. Объекты производственного контроля:

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания (производится на принципах ХАССП)
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье, готовая продукция.
7. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления.

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	завхоз
Санитарное состояние помещений и	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, завхоз, старший воспитатель

оборудования	– генеральной уборки	20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно, еженедельно (по санэпидситуации)	
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	завхоз, спец по ОТ
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	по мере накопления ламп и медотходов	завхоз (договор ООО «Вторсырье»)
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	по мере наполнения контейнера	завхоз (договор с ООО «Благоустройство»)
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	завхоз, специалист по ОТ, Медработник
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в год	завхоз, старший воспитатель
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		1 раз в квартал	
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		1 раз в квартал	
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	



			ости	
Освещенность территории и помещений	Уровни света, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.3.6.0233–21. 2.3.6	1 раз в год в темное время суток (помещения для детей, производ помещ.)	завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Температура в помещениях групповых и кабинетов работы с детьми	– температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20, СП 2.4.3648–20, СанПиН 1	Ежедневно	завхоз, старший воспитатель, мед сестра
	– влажность воздуха			
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685- 21	1-2 раза в год	завхоз, специалист по ОТ
	– наличие крышки на песочнице		Еженедельно	старший воспитатель
Крепление мебельного оборудования в группах	-состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	завхоз
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	завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия	завскладом

	сырья; – условия доставки продукции транспортом; -наличие сопроводительных документов;			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	завскладом
	-время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	завскладом, диетсестра
	-температура и влажность на складе;		Ежедневно	завскладом
	температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	диетсестра, повар
	– 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	повар, диетсестра
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	ежедневно	завхоз
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			1 раз в месяц
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	ежедневно	медработник
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	1 раз в месяц	диетсестра

<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, март	старший воспитатель, медсестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	старший воспитатель, медсестра
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель, медсестра
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	старший воспитатель, медсестра
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	старший воспитатель, медсестра
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	старший воспитатель, медсестра
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	старший воспитатель, медсестра
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	старший воспитатель, медсестра
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием 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
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	медработник
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник, старший воспитатель
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	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
	Контроль обследования на энтеробиоз и гименолепедоз воспитанников и сотрудников	СанПиН 3.3686– 21	1 раз в год (После летнего периода и по эпидпоказаниям)	Медработник
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20,	Ежегодно	Специалист по ОТ
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Один раз в два года	
Организация профилактических мед осмотров	Кол-во здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Специалист по ОТ

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

№ п/п	Наименование оказываемых услуг (определяемый показатель)	Периодичность	НД на метод исследования
1	2	3	5
1	Вода питьевая централизованного водоснабжения		
	Цветность	1 раз в год	ПНД Ф 14.1:2:4.207-04
	Мутность	1 раз в год	ПНД Ф 14.1:2:4.213-05

	Запах	1 раз в год	ГОСТ Р 57164-2016
	Привкус	1 раз в год	ГОСТ Р 57164-2016
	Железо	1 раз в год	ГОСТ 4011-72
	Азот аммиака	1 раз в год	ГОСТ 33045-2014
	Нитраты	1 раз в год	ПНД Ф 14.1:2:4.4-95
	Нитриты	1 раз в год	ГОСТ 33045-2014
	Определение ОКБ	2 раза в год	МУК 4.2.1018-01
	Определение ОМЧ	2 раза в год	МУК 4.2.1018-01
	Определение E. coli	2 раза в год	МУК 4.2.1018-01
2	Бактериологический анализ готовых блюд КМАФАнМ	1 раз в квартал	ГОСТ 10444.15-94
	БГКП	1 раз в квартал	ГОСТ 32064-2013
	Золотистый стафилококк	1 раз в квартал	ГОСТ 31746-2012
	Протей	1 раз в квартал	ГОСТ 28560-90
	Патогенные микроорганизмы	1 раз в квартал	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
	E. coli	1 раз в квартал	ГОСТ 30726-01
3	Смывы на БГКП	1 раз в год	МР 4.2.0220-20
4	Смывы на яйца гельминтов	1 раз в год	МУК 4.2.2661-10
5	Определение калорийности готовых блюд	1 раз в год	МУ МЗ СССР № 4237-86
6	Эффективность тепловой обработки	1 раз в квартал	МУ №1-40/3805
7	Определение витамина С	2 раза в год	ГОСТ 7047-55
8	Определение йодата калия в поваренной соли	2 раза в год	МУК 4.1.699-98
9	Дезинфицирующее средство (содержание действующего вещества)	2 раза в год	ГОСТ Р 57001-2016
10	Почва		
	Цинк, кадмий, свинец, медь	1 раз в год	ПНД Ф 16.1:2:2.2:3.48-06
	Цисты патогенных простейших, яйца и личинки гельминтов	1 раз в год	МУК 4.2.2661-10
	Индекс ОКБ, энтерококки, патогенные бактерии	1 раз в год	МР ФЦ/4022

11	Микроклимат Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СаПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3
12	Освещенность -Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	СаПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3
13	Шум Уровни звука, звукового давления	1 раз в год	СаПиН 1.2.368521, МУК 4.3.21294-07
14	Аэроионный состав воздуха Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	СаПиН 1.2.3685-21, МУ2.2.5.2810-10.2.5
15	Песок в детских песочницах -Паразитологические исследования, микробиологический и санитарнохимический контроль	1 раз в год	СаПиН 1.2.368521, СаПиН 3.2.3215-14

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

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 5) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- 6) Журнал здоровья персонала
- 7) Личные медицинские книжки каждого работника
- 8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 10) Журнал учета температуры в холодильниках
- 11) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 12) Акты на выполненные работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
- 13) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- 14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- 15) Журнал регистрации результатов производственного контроля

16) Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников ДОУ №2

17) Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования

18) Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля

19) Журнал по уборке и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

20) Журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

21) Журнал дезинфекции посуды на пищеблоке

22) Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

23) Журнал регистрации температуры в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

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

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

			продуктов после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию УООАВМР. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы 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	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
4	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
5	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующая, завхоз, старший воспитатель, медсестра
6	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
7	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	завхоз, старший воспитатель
8	Проведение анализа деятельности по выполнению программы санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно 2 р в год	Заведующий



Пронумеровано,  
и скреплено печатью

17 ( *вместо цифр* ) листов  
цифрами прописью

Заведующий

*Ю.В.*

Матвеева Ю.В.

« 5 » *сентября* 202\_8\_г.

