Бибикина Галина Витальевна
Подписан: Бибикина Галина Витальевна
DN: C=RU, O="МДОУ Красногорский детский сад ""Сказка""", CN=Бибикина Галина Витальевна, E=skazkaads@yandex.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.10.24 13:24:46+04'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.2.1

Принята
Решением Общего собрания работников
МДОУ Красногорский детский сад «Сказка»
Протокол №2 от «30декабря 2021 года»

Утверждаю
Заведующий МДОУ Красногорский
детский сад «Сказка»
_____/Г.В.Бибикина/
Приказ № 104 от «30 декабря 2021 г.

Согласовано
Председатель первичной профсоюзной
организации МДОУ Красногорский
детский сад «Сказка»
_____/Ильина М.А../
Протокол №1 от «30 декабря 2021 года»

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
Муниципального дошкольного образовательного учреждения
Красногорский детский сад «Сказка»

п. Красногорский

2021г.

1 Общие положения

1.1. Программа производственного контроля Муниципального дошкольного образовательного учреждения Красногорского детского сада «Сказка» (далее -Программа) предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.
Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.
Объектами производственного контроля являются:
- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.
Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

1.2. Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления 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 на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии 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, установленным 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 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 правили гигиенических нормативов в учреждении;
3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических(профилактических)

мероприятий;
6. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
7. Перечень возможных аварийных ситуаций

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

1.6 Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении: -
заведующий Учреждения;
-заместитель заведующего по административно-хозяйственной части (далее по тексту: зам по АХЧ);
- заместитель заведующего по образовательной деятельности (старший воспитатель);
- шеф-повар;
- зав. склада по продуктам;
- 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 Красногорский детский сад «Сказка»;
сокращённое наименование: МДОУ Красногоский детский сад «Сказка»
Адрес (юридический и фактический адреса совпадают):
425091, Россия, Республика Марий Эл, Звениговский район, п. Красногорский, ул. Машиностроителей, д.12
Учреждение является некоммерческой организацией.
Виды деятельности:- образовательная: дошкольное образование;
организационно-правовая форма – муниципальное учреждение;
тип– образовательная организация;
по уровню общего образования– дошкольное.
Заведующий: Бибикина Галина Витальевна
Количество воспитанников– 240 человек (проектная мощность)
Количество групп: общеразвивающей направленности- 12

1.8. Описание зданий и сооружений объекта:
Тип строения: отдельно стоящее 2-хэтажное здание;
Здание – капитальное;
Канализация- централизованная, проведена в черте п. Красногорский;
Водоснабжение- холодное, горячее через бойлеры;
Система отопления - централизованное;
Вентиляция - естественное и искусственное;
Освещение - естественное и искусственное;
Территория - благоустроенная, покрытие- асфальт.

2.Нормативные документы по проведению производственного контроля

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

− Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных

болезней»;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

-ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

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

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

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

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от11.11.91.

- Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242–21 (от 17 мая 2021 года)

- СанПиН3.3686-21 "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).

- СанПиН1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания "Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 года № 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 31.12.2020г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278

- СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002г.).

- Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021года № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст 213 ТК РФ» (вступит в силу 01.04.2021года)

- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020г «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 (C0V1D-19)

3.Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1	заведующий	- общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Нормативная документация
2	заведующий хозяйством	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды. - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;	Журнал контроля санитарного состояния. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
3	старший воспитатель	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	Оперативный контроль

4	Медицинская сестра (далее – медсестра)	- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю.	Журнал бракеража готовой продукции. Журнал регистрации визуального контроля.
5	зав. склада по продуктам	- контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации;	Журнал бракеража готовой продукции

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
1	Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров.	на 1 год	Заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	Заведующий
3	Наличие договора на оказание услуг по проверке температурного режима оборудования паспортным данным.	на 1 год	Заведующий
4	Наличие договора возмездного оказания услуг (производственный контроль)	на 1 год	Заведующий
5	Наличие договора на оказание услуг по дератизациии дезинсекции	на 1 год	Заведующий

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Периодичность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
3	зав. складом по продуктам	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	16	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5	Старший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7	инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8	педагог психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9	учитель- логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
10	младший воспитатель	12	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
11	повар	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
12	Кухонный работник	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
13	Уборщик помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
14	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
15	Медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
16	сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет

17	рабочий по зданию	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
18	Заведующий канцелярией	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
18	*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями ***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям				

С 01.04.2021 вступает в силу 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)

5.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стомотолога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	год Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Осмотр врачом – акушером гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники женщины
Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	При поступлении на работу	Все сотрудники
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	Все сотрудники при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока

Факторы трудового процесса

Тяжесть трудового процесса. Подъем	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия)
перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня			Биомикроскопия глаза Визометрия

"Р" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека.

5.2. Оценка профессиональных рисков.
Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Основание /периодичность	
			Основание	Периодичность
1	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2	Заведующий хозяйством	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
3	зав. складом по продуктам	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения 4о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	16	5Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
5	Старший воспитатель	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения	1 раз в 5 лет

			о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	
6	Музыкальный руководитель	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
7	инструктор по физической культуре	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
8	педагог психолог	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
9	учитель- логопед	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
10	младший воспитатель	12	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
11	повар	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
12	Кухонный работник	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
13	Уборщик помещений	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
14	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
15	Медицинская сестра	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
16	сторож	3	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
17	рабочий по зданию	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
18	Заведующий канцелярией	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
18	*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно			

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН	Протокол

			жалоб – в темное время суток		2.2.1/2.1.1.12 7 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	
3	Песок на игровых площадка х	Паразитологическ ие исследования, микробиологическ ий и санитарнохимичес кий контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4. 36480- 20	Протокол
4	Контроль санитарно го фона	Смывы на санитарнопоказате льную микрофлору (БГКП, паразитологическ ие исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 9 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков.	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
		Смывы иерсинии	1 раза в год – перед доставкой овощей	Оборудовани е, инвентарь в овощехранил ищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
5	Санитарн обактерио лог ическое исследова ние пищевой продукци и	Микробиологичес кие исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		
6	Качество питьевой воды	Микробиологичес кие исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснаб жения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарн ое состояние территори	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки; – генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, завхоз, старший воспитатель
			Ежемесячно, до31 декабря 2021г – еженедельно	

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 от21.11.2011№ 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, Сан-ПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Спец. организация
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО	Федеральный законот 24.06.1998 № 89-ФЗ,СанПиН 2.1.3684-21	При температуре +4 и ниже-1 раз в 3 дня, При температуре +5 и выше ежедневно	завхоз
	Очистка хозяйственной площадки			Уборщик территории Региональный оператор по работе ТКО «Благоустройство»
Рабочие растворы дез. средств	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 квартал	завхоз, старший воспитатель
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	Уровни света, коэффициэнт пульсации	СанПиН1.2.3685–21, МР 2.3.6.0233–21. 2.3.6	1 раз в год в темное время суток (помещения для детей, производственных помещений. По 1 пробе)	завхоз (запись в журнал лабораторных исследований)
	–наличие, целостность и тип ламп			
Температура в помещениях групповых и кабинетов работы с детьми	– температура воздуха; – влажность воздуха	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20, СП 2.4.3648–20, СанПиН 1	Ежедневно	старший воспитатель, мед сестра,
Песок в песочницах	–состояние песка; – наличие крышки на песочнице	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год Еженедельно	завхоз, специалист по ОТ методисты

Крепление мебельного оборудования в группах	-состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 разв 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			
Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; -наличие сопроводительных документов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	зав склада по продуктам
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственные по питанию, зав. склада по продуктам
	время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Шеф-повар, завхоз, старший
	температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
	температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов;			Шеф-повар, 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	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 разв месяц	завхоз
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 разв месяц	Специалист по ОТ Медсестра
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 разв месяц	Медсестра, шеф-повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	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		1 раз в месяц	
	Двигательный режим воспитанников			
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки			
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

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
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 разв месяц	Медработник
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	Специалист по ОТ
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию), 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, не вакцинированных, больных хроническими заболеваниями– 2 раза в год	Медработник
	Контроль обследования на энторобиоз и гименолепедоз воспитанников и сотрудников	СанПиН 3.3686–21	1 раз в год (После летнего периода и по эпид показаниям)	Медработник,
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник, шеф-повар
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Специалист по ОТ
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		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

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований (протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	завхоз
Ветеринарные справки сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл. виде);	По факту	зав. склада по продуктам
Товаро- сопроводительная документация на продукты питания	По факту	зав. склада по продуктам
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	Шеф-повар, медсестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	зав. склада по продуктам
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещений	ежедневно	зав. склада по продуктам
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медсестра
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	Ежедневно	завхоз
Журнал регистрации разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Не менее 2-х раз в месяц	зав. склада по продуктам
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	зав. склада по продуктам
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	зав. склада по продуктам
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	Спец по ОТ, завхоз
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищеблок, групповые)	Ежедневно	Шеф-повар, старший воспитатель
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	завхоз
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р. в месяц	Шеф-повар
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	По факту	Спец. По закупкам
Журнал выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	Шеф-повар
Журнал мониторинга по принципам ХАССП;	Не менее 1раза в месяц	заведующий
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	медсестра
Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз	1 раз в 3 мес.	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медсестра
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения (в эл. виде)	Заполняется по факту, 1 раз в неделю мониторинг	Специалист по ОТ Медсестра
Журнал учета результатов медосмотров работников пищеблока	По факту	Специалист по ОТ, Медсестра
Личные медицинские книжки работников	По факту	Специалист по ОТ , Медсестра

Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	Специалист по ОТ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медсестра
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда;	По факту	Специалист по ОТ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Медсестра, воспитатели
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	4 р. в месс.	завхоз

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

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

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

№	**мероприятия**	**срок**	**ответственный**
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий

2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по ОТ Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Специалист по ОТ Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	завхоз, старший воспитатель
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	завхоз, старший воспитатель
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно 2р в год	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ОТ Управления Роспо-требадзора	Заведующий