

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ Детский сад «Сказка»  
п. Спирово



Л.В.Краснова

от 01.08.25г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН)  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в МДОУ Детский сад «Сказка» п.Спирово  
на 2025-2026 уч.год**

# Паспорт программы

## Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Детский сад «Сказка» пгт Спирово(МДОУ Детский сад «Сказка» пгт Спирово.)</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><li><i>• дошкольное образование;</i></li><li><i>• дополнительное образование детей и взрослых;</i></li></ul> <i>2) медицинская:</i> <ul style="list-style-type: none"><li><i>• по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии;</i></li><li><i>• оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по вакцинации (проведению профилактических прививок);</i></li><li><i>• проведению медицинских осмотров детей.</i></li></ul>

Юридический адрес: *171170 Тверская обл.пгт Спирово,ул.Речная д.8.*

Фактический адрес: *171170 Тверская обл.пгт Спирово,ул.Речная д.8.*

## Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом</i>
Площадь	<i>1321.6 кв. м.</i>
Оборудование	<i>Оборудование для ведения воспитательно-образовательной деятельности согласно Лицензии</i>

## Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная, от городской сети</i>
Система водоснабжения	<i>холодная, централизованные горячее от водонагревателей.</i>
Система канализации	<i>подключено к городской сети канализации</i>

Для реализации Программы производственного контроля в ДООУ имеется следующий **набор**

**ДОКУМЕНТОВ:**

Договор на дератизацию и дезинсекцию от 09.02.25г..

Договор на оказание медицинских работ и услуг с Спировская ЦРБ от 01.09.19г.

Личные санитарные книжки сотрудников.

Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № б/н от 01.01.25.

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

- *Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*
- *СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- **СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;** утратит силу 01.09.21г.
- **СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;** утратит силу 01.09.21г.
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;*
- *СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
- **СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;** утратит силу 01.09.21г.
- *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 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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	Распорядительный акт о возложении функций
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 профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</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>	Приказ № 51 от 01.08.2025г.
3	Старшая медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением</li> </ul>	Приказ № 51 от 01.08.2025г

		<p>производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>— журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li> <li>— личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>— накопительная ведомость.</li> </ul> <p>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</p> <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— цикличное меню;</li> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>— журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;—</li> </ul>	
4	Заместитель заведующего по АХЧ	<p>Ведение журнала аварийных ситуаций</p> <p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> <li>- систем водоснабжения</li> <li>- систем канализации</li> </ul> </li> </ul>	Приказ №51 от 01.08.2025г
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Контроль за организацией питания;</li> <li>— Отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>— Контроль за закладкой продуктов</li> <li>— Контроль за технологией приготовления блюд;</li> </ul>	Приказ № 51 от 01.08.2025г

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Контроль за нормой выдачи готовых блюд</li> <li>– Контроль за отбором и хранением суточных проб</li> <li>– Контроль за санитарным состоянием пищеблока.</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**

№	Объект 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 – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

			оборудован ия			контроля
4	Аэроионн ый состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685- 21, МУ 2.2.5.2810- 10.2.2.5	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производстве нного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировани и;  азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочница х	Паразитологичес кие исследования, микробиологичес кий и санитарно- химический контроль	2 раза в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685- 21, СанПи Н 3.2.3215- 14	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производстве нного контроля
6	Контроль санитарно го фона и пищевой продукци и	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологическ ие исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215- 14	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производстве нного контроля
				Пищеблок – 5-10		

				смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП .1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации	1 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		

		блюды				

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в год
2	Зам.заведующей по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в год
3	Воспитатели Старший воспитатель	12	1 раз в год	1 раз в год
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед Педагог-психолог	1 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	10	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Старшая медицинская сестра	1	1 раз в год	нет

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Микроклимат	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.02.2023г.

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия № 583 от 16.10.2015г. № Л035-01257-69/00384672
2	Медицинская	Лицензия № ФС-69-01-000731 от 29.11.2012г.

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХЧ
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, заместитель заведующего по АХЧ
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса Д, а также на вывоз отходов 1 класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	1 раз в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХЧ

	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХЧ, медработник
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХЧ, медработник
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по

				необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ, медработник
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<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; – условия доставки продукции транспортом; – соответствие срокам годности продуктов, наличие сопроводительных документов.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Зам. по АХЧ, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, Зам.по АХЧ.
	– выдача бутилированной питьевой воды		Ежедневно	Зам.по АХЧ
	– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Зам. По АХЧ
	– температура холодильного оборудования;			
	–соблюдение товарного соседства при размещении продуктов на складе.			
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;			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
	– органолептические свойства готовой продукции			
Готовые блюда	– забор суточной пробы;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– соблюдение даты и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию
	– соблюдение нормы выдачи готовых блюд			
	-Снятие пробы готовой продукции -Запись в Журнале		Каждая партия	Члены бракеражной комиссии.

	бракеража готовой продукции			
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		ежедневно	Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции; – .соблюдение Графика уборки пищеблока.		ежедневно	Ответственный по питанию

### Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.(сентябрь, январь)	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР
Санитарное состояние игрушек, их обработка	Оценка соответствия состояния игрового оборудования, игрушек, обработка игрушек, безопасность.	СП 2.4.3648-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>•Контроль за обработкой</li> </ul>	

			<p>игрушек согласно требованиям СанПиН</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	
Санитарное состояние ковровых изделий	Оценка состояния ковровых изделий, условий эксплуатации.	СП 2.4.3648-20	<p>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>	
Постельное белье, салфетки, полотенца	Оценка состояния постельного белья, салфеток, полотенца	СП 2.4.3648-20	<p>Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения подлежат немедленной замене.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Замена постельного белья (1 раз в 10 дней) по графику.</li> <li>• Замена полотенца, салфеток (1 раза в неделю);</li> </ul>	
Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	Оценка состояния оборудования спортивных и музыкальных залов.	СП 2.4.3648-20	<p>Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования спортивных и музыкальных залов.</p>	

			<p>физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	
Показатели образовательного процесса	<p>Режим дня детей, согласно возрастных особенностей.</p> <p>Соблюдение режима воспитательно-образовательной деятельности детей согласно возраста.</p>	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник

**Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников**

Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	медработник
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник

Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию и т.д.
Журнал визуального осмотра	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, медработник и т.д.

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</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 на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике</li> </ul>

	вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	заболеваний
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.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением	При приеме на работу и по	Медработник

	сроков перееаттестации	необходимости	
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	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	Заместитель заведующего по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХЧ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

*Заведующий*

*Зам.по АХЧ*

*Старшая медицинская сестра*

*Повар*

*Л.ВКраснова*

*В.Ф.Антонова*

*Т.А.Бабкина*

*Н.М.Котвицкая*