

Принята:  
общим собрание работников  
Протокол от 09.01.2024г № 1

Утверждена:  
Приказом от 09.01.2024г № 6/1-ОД  
Заведующий МАДОУ «Детский сад  
«Наукоград»

\_\_\_\_\_ Н.И. Кошелева

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил  
и проведением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий  
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад «Наукоград»**

## 1. Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий (далее по тексту - Программа) муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Наукоград» (далее по тексту - МАДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001 СП 1.1.1058-01, «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» СанПиН 2.4.3648-20.

**Целью производственного контроля** за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса МАДОУ «Детский сад «Наукоград» (далее МАДОУ), объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объектом производственного контроля является МАДОУ «Детский сад «Наукоград». Юридический адрес – 618206, Пермский край, г. Чусовой, ул. Коммунистическая, д. 4. Фактический адрес - 618206, Пермский край, г. Чусовой, ул. Коммунистическая д. 4, ул. Коммунистическая д. 10, ул. Коммунистическая д. 14, ул. Коммунистическая д. 5. Телефон – 8 (34 256) 5 50 04  
ОГРН – 1045901827278  
ИНН/КПП – 5921014736 / 592101001  
ОКПО – 48407933

Численность персонала – 104 чел., из них женщин – 96 чел., мужчин – 8 чел.

Численность воспитанников – 521 чел.

МАДОУ осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии серии 59Л01 № 0004389 регистрационный номер 6429 от 15.07.2019 года, выданной Государственной инспекцией по надзору и контролю в сфере образования Пермского края, на право осуществления образовательной деятельности по дошкольному образованию и дополнительному образованию детей и взрослых.

Оказание медицинских услуг воспитанникам дошкольного образовательного учреждения осуществляется на основании договора о безвозмездном оказании услуг с медицинской организацией ГБУЗ ПК «Чусовская больница им. В.Г.Любимова

### **Задачи производственного контроля:**

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, транспортировки, реализации.

## 2. Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью

### **Федеральные законы**

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

– Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» от 17.09.1998 г. № 157 –ФЗ.

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013 г. № 273-ФЗ.
- Федеральный закон от 18.06.2001 г. «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации» №77-ФЗ.
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. «Об охране здоровья от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» №15-ФЗ.

#### **Приказы**

- Приказ Минздрава РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» от 29.06.2000 № 229;
- Приказ от 21.03.2014 № 125Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ от 10.08.2017 № 514Н «О порядке проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних».
  - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
  - СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
  - 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 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
  - СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
  - МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
  - 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»;
  - СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
  - СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
  - СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
  - СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
  - СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

### **3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

<b>Занимаемая должность</b>	<b>Раздел работы по осуществлению производственного контроля</b>
Заведующий МАДОУ Методист Заместитель заведующего по АХЧ	1. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. 2. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Заведующий хозяйством	1. Ведение журнала аварийных ситуаций. 2. Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации
Фельдшер, помощник воспитателя*	1. Организация лабораторных исследований. 2. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания. 3. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Повар, кладовщик, помощник воспитателя*	Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - перспективное меню;

### **4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).**

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляется отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно – защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы, данные санитарно – эпидемиологической оценки.

Наименование вредного фактора	Профессия	Кол-во человек	Класс опасности
Моющие синтетические вещества	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, рабочий по стирке и ремонту спецодежды, кухонный рабочий	54	IV
Хлорные соединения	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, рабочий по стирке и ремонту спецодежды, кухонный рабочий	54	III
Тепловое излучение	Повар, шеф-повар	12	-

**5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации.**

Должность	Срок гигиенического обучения	Срок мед.осмотра
Заведующий	1 раз/2 года	1 раз в год
Заместители заведующего по МВР и АХЧ	1 раз/2 года	
Заведующий хозяйством	1 раз/2 года	
Воспитатели	1 раз/2 года	
Муз.руководитель	1 раз/2 года	
Педагог психолог	1 раз/2 года	
Инструктор по ФИЗО	1 раз/2 года	
Инструктор по плаванию	1 раз/2 года	
Учитель – логопед, учитель-дефектолог	1 раз/2 года	
Кладовщик	1 раз/год	
Помощник воспитателя	1 раз/год	
Рабочий по стирке и ремонту б/спецодежды	1 раз/2 года	
Повар	1 раз/год	
Кухонный рабочий	1 раз/год	
Уборщик служ. помещений	1 раз/2 года	
Рабочий по обслуживанию здания	1 раз/2 года	
Дворник	1 раз/2 года	

- Вновь принимаемые сотрудники должны пройти медосмотр и гигиеническое обучение.

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

Осуществление образовательной деятельности по программам дошкольного образования разрешается при наличии лицензии (срок действия – бессрочный)

Ответственный – заведующий МАДОУ.

## 7. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Виды работ Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
<b>Санитарные требования к участку МАДОУ</b>			
1	Санитарное состояние групповых участков, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленения, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Еженедельный контроль за санитарным состоянием и освещенностью территории.</li> <li>● Акарицидная обработка территории</li> <li>● Вывоз ТБО</li> </ul>	Зам. зав. по АХЧ заведующий хозяйством
2	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Полная смена песка 1 раз в год (весна) при наличии эпидемиологических показаний</li> </ul>	заведующий хозяйством
3	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 раз в год в теплое время года (по договору)</li> </ul>	помощник воспитателя*
<b>Санитарные требования к санитарно - техническому состоянию здания</b>			
1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Комплектование списочного состава групп в соответствии с требованиями СанПиН</li> </ul>	заведующий МАДОУ старшие воспитатели
2	Состояние подвальных помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежемесячный контроль: - дезинсекции и дератизации подвальных и остальных помещений;</li> <li>● Ежеквартальный контроль: - функционирования системы теплоснабжения;</li> <li>- функционирования систем водоснабжения, канализации</li> </ul>	Зам. зав. по АХЧ заведующий хозяйством
3	Состояние кровли, фасада здания	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Сезонный контроль за состоянием кровли и фасада здания с составлением акта. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 1 дня.</li> </ul>	Зам. зав. по АХЧ заведующий хозяйством
4	Внутренняя отделка помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>● В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для</li> </ul>	заведующий хозяйством

		использования в детских учреждениях.	
5	Соблюдение теплового режима в МАДОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежеквартальный контроль функционирования системы теплоснабжения</li> </ul> При неисправности - устранение в течение суток. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Промывка отопительной системы (июль-август).</li> <li>● Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта.</li> </ul>	Зам. зав. по АХЧ заведующий хозяйством
6	Соблюдение воздушного режима в МАДОУ. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежеквартальный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной.</li> </ul> При неисправности - устранение в течение суток. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года с составлением акта.</li> </ul>	Зам. зав. по АХЧ заведующий хозяйством
7	Температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежемесячный контроль:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>- температурного режима в помещениях согласно СанПиН.</li> </ul> </li> </ul>	помощник воспитателя*
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежеквартальный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> </ul> При неисправности - устранение в течение суток. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта.</li> </ul>	Зам. зав. по АХЧ заведующий хозяйством
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (котлы, чайники, чашки для питьевого режима).</li> <li>● Исследование питьевой воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (2 раза в год)</li> </ul>	помощник воспитателя*
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за освещением помещений</li> <li>● Регулярное техническое обслуживание электрически сетей, световой аппаратуры с</li> </ul>	Зам. зав. по АХЧ заведующий хозяйством помощник воспитателя*

		<p>заменой перегоревших ламп.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Чистка оконных стекол (не реже двух раз в год).</li> <li>● Проведение электроизмерительных работ перед началом учебного года с составлением акта.</li> </ul>	
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей:</li> <li>- размеры детской мебели должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>	помощник воспитателя* методист
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>● Ежедневное мытье игрушек (1-2 раза в день)</li> <li>● Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН.</li> <li>● Недопускание мягких игрушек в групповых помещениях.</li> <li>● В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования.</li> <li>● Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.</li> </ul>	помощник воспитателя* старший воспитатель
3	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>● Обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года.</li> </ul>	помощник воспитателя*
4	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене.</li> <li>● Замена постельного белья по графику.</li> <li>● Замена полотенца, салфеток (после каждого приема пищи).</li> </ul>	помощник воспитателя* старший воспитатель
5	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования –</li> </ul>	помощник воспитателя* заведующий хозяйством, методист

		немедленное удаление из пользования и ремонт. ● Испытание спортивного оборудования перед началом учебного года с составлением акта.	
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>● Проведение ревизии системы приточно-вытяжной вентиляции перед началом учебного года с составлением акта</li> </ul> Ежеквартальный контроль за функционированием: - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов При неисправности – устранение в течение суток	Зам. зав. по АХЧ помощник воспитателя*  повар,  заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>● Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям.</li> </ul>	помощник воспитателя*
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке;</li> </ul> При неисправности - устранение в течение суток. Проведение ревизии технологического оборудования перед началом учебного года с составлением акта.	Зам. зав. по АХЧ повар; помощник воспитателя* заведующий хозяйством
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>● Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление.</li> </ul>	повар, помощник воспитателя*
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер.</li> </ul>	повар;  кладовщик

	камер		
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда в прачечной и гладильной. ● Проведение ревизии системы приточно-вытяжной вентиляции перед началом учебного года с составлением акта Ежеквартальный контроль за функционированием: - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов При неисправности – устранение в течение суток	заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние прачечной	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	помощник воспитателя*
3	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	● Ежедневный визуальный контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной. При неисправности - устранение в течение суток. Проведение ревизии технологического оборудования перед началом учебного года с составлением акта.	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды, заведующий хозяйством
<b>Состояние оборудования медицинского блока</b>			
1	Оборудование медицинского блока	● Ежедневный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. ● Еженедельный контроль генеральной уборки в процедурном кабинете ● Ежемесячный контроль генеральной уборки в медицинском кабинете ● Ежедневный контроль за работой бактерицидных ламп	фельдшер
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	● Ежедневный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	помощник воспитателя* фельдшер
3	Медикаментозные средства	● Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов из аптек неотложной помощи	фельдшер

<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Режим дня и расписания занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Утверждение режима дня и сетки непосредственно образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН</li> <li>● Ежедневный контроль за соблюдением режима и сетки непосредственно образовательной деятельности.</li> </ul>	Методист Старший воспитатель
2	Требования к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Утверждение расписаний физкультурных занятий утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН</li> <li>● Медико-педагогический ежемесячный контроль за проведением физкультурных занятий, утренней гимнастики.</li> </ul>	Методист фельдшер
3	Организация работы по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН</li> <li>● Медико-педагогический ежемесячный контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Методист фельдшер
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Наличие согласованного перспективного меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Один раз в полугодие в соответствии с сезоном</li> </ul>	повар; кладовщик; помощник воспитателя*
2	Витаминация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);</li> <li>- использование витаминизированных продуктов питания.</li> </ul> </li> </ul>	повар; кладовщик; помощник воспитателя*
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за сырыми продуктами с заполнением журнала</li> </ul>	кладовщик; помощник воспитателя*
4	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала</li> </ul>	помощник воспитателя*
5	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневно</li> </ul>	помощник воспитателя*
6	Наличие сертификатов соответствия,	<ul style="list-style-type: none"> <li>● На каждую партию товара</li> </ul>	кладовщик; помощник воспитателя*

	качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания		
7	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневно с заполнением журналов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- состояния здоровья сотрудников пищеблока;</li> <li>- осмотра на гнойниковые заболевания.</li> </ul> </li> </ul>	повар; помощник воспитателя*
8	Работа мобильной группы по контролю качества организации питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 раз в квартал</li> </ul>	Мобильная группа
<b>ГОТОВЫЕ БЛЮДА</b>			
<b>Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (СанПиН 2.3.2.1078-01)</b>			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год)</li> </ul>	помощник воспитателя*
2	Готовые блюда на калорийность, полноту вложения	<ul style="list-style-type: none"> <li>Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раз в год)</li> </ul>	помощник воспитателя*
3	Напитки	<ul style="list-style-type: none"> <li>Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раз в год)</li> </ul>	помощник воспитателя*
<b>Санитарное состояние и содержание МАДОУ</b>			
1	Проведение генеральных уборок в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль проведения генеральных уборок в помещениях</li> </ul>	помощник воспитателя*
2	Проведение ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием помещений</li> </ul>	помощник воспитателя*
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	заведующий хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>Постоянный контроль.</li> </ul>	помощник воспитателя*

- **Потенциальную опасность** представляют используемые для организации питания детей продукты питания, возможный занос в дошкольное учреждение вирусных и

инфекционных заболеваний, не соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

### **8. Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов**

1. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований, реализуемых пищевых продуктов и вырабатываемой готовой продукции проводить повторное исследование удвоенного количества образцов, проводить дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений. Разработать и проводить необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия, информировать ТО ТУ «Роспотребнадзор».

2. Информировать ТО ТУ «Роспотребнадзор» об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3. Информировать ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии о каждом случае инфекционного заболевания, о случаях массовых неинфекционных заболеваний.

### **9. Осуществление лабораторных исследований и испытаний в порядке производственного контроля**

<b>Объект исследования</b>	<b>Показатели</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Кол-во проб при однократном отборе</b>
Готовая продукция	На калорийность и полноту вложений	1 раз в год	3
	Бактерии группы кишечных палочек	2 раза в год	3
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	По эпид. показаниям	
	На вложение витамина «С»	1 раз в год	1
Пищевые продукты	Нитраты	1 раз в год	1
	Пестициды	1 раз в год	1
	Иерсинии	1 раз в год	1
Питьевая вода	Микробиологические	1 раз в год	2
	Санитарно-химические	1 раз в год	2
Почва	Паразитологические исследования	1 раз в год	5
	Микробиологические показатели	1 раз в год	5
Смывы с объектов окружающей среды	Бактерии группы кишечных палочек	2 раза в год	6
	Иерсинии	1 раз в год	6
	Я/глист	1 раз в год	6
Контроль за соблюдением СанПиН, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	Медицинский осмотр декретированного контингента	1 раз в год	
	Профессиональная гигиеническая подготовка персонала	1 раз в 2 года 1 раз в год	
	Контроль за наличием сертификатов	ежедневно	
	Контроль за наличием санитарных паспортов на машину	1 раз в 3 месяца	
	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологического заключения	По мере необходимости	
	Ведение учета и отчетности установленной действующим	1 раз в месяц	

	законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля		
	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	ежедневно	
	Проведение дезинсекционных работ	1 раз в месяц	
	Проведение дератизационных работ	1 раз в месяц	

### 10. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Название журнала (документа)	Ответственный
1.	Книга учета движения детей.	помощник воспитателя*
2.	Журнал учета посещаемости детей (по группам)	помощник воспитателя*
3.	Журнал учета и регистрации аварийных ситуаций.	заведующий хозяйством
4.	Журнал учета искусственной С-витаминизации III блюда	помощник воспитателя*
5.	Журнал брокеража готовой продукции	помощник воспитателя*
6.	Журнал здоровья помощников воспитателя	помощник воспитателя*
7.	Журнал здоровья работников пищеблока	помощник воспитателя*
8.	Журнал медицинских осмотров	помощник воспитателя*
9.	Журнал накопительная ведомость	помощник воспитателя*
10.	Журнал отслеживания технологии приготовления, закладки продуктов	помощник воспитателя*
11.	Журнал температурного режима наружного воздуха	помощник воспитателя*
12.	Журнал санитарного состояния бассейна	помощник воспитателя*
13.	Журнал по лабораторному контролю бактериологических анализов смывов	помощник воспитателя*
14.	Журнал санитарного состояния МАДОУ	Фельдшер
15.	Журнал производственного контроля	помощник воспитателя*
16.	Журнал дегельминтизации.	помощник воспитателя*
17.	Журнал гигиенического воспитания и обучения сотрудников	помощник воспитателя*
18.	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	помощник воспитателя*, фельдшер, кладовщик, повар
19.	Меню-требование на выдачу продуктов питания	заведующий МАДОУ, помощник воспитателя*, повар, кладовщик

20.	Журнал бракеража сырой продукции	Кладовщик, помощник воспитателя*
21.	Технологическая карта рецептур блюд и кулинарных изделий вырабатываемых в организации	помощник воспитателя*
22.	Акт о проведении дезинфекции кузова транспортного средства для перевозки пищевых продуктов	Кладовщик
23.	Журнал профилактических осмотров (ф.131у)	Фельдшер
24.	Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания	Фельдшер
25.	Журнал учета инфекционных заболеваний	Фельдшер
26.	Журнал учета детей, направленных в туберкулезный диспансер	Фельдшер
27.	Журнал профилактических прививок	Фельдшер
28.	Карта профилактических прививок (ф.063/у)	Фельдшер
29.	Журнал диспансерного наблюдения	Фельдшер
30.	Журнал регистрации заболеваний	Фельдшер
31.	Ежемесячный план профилактических прививок	Фельдшер
32.	Медицинская карта ребенка (ф.026/у)	Фельдшер
33.	Журнал учета работы бактерицидной лампы	Фельдшер
34.	Журнал учета генеральных уборок	Фельдшер,помощник воспитателя*
35.	Журнал антропометрии детей	Фельдшер
36.	Журнал учета травм	Фельдшер
37.	Журнал длительных медицинских отводов	Фельдшер
38.	Журнал наблюдения за контактными детьми	Фельдшер
39.	Журнал разведения дез. средств	Фельдшер, помощник воспитателя*
40.	Журнал экстренного извещения об инфекционных заболеваниях, остром отравлении, необычной реакции на прививку	Фельдшер
41.	Журнал амбулаторного приема	Фельдшер
42.	Журнал туб. диагностики	Фельдшер
43.	Журнал прихода и расхода бак.препаратов	Фельдшер
44.	Журнал расхода спиртовых салфеток (спирта)	Фельдшер
45.	Журнал учета отходов класса Б	Фельдшер
46.	Журнал контроля за физическим воспитанием детей	Фельдшер
47.	Журнал заболеваемости по группам	Фельдшер
48.	Журнал питьевого режима	помощник воспитателя*
49.	Журнал мытья игрушек	Фельдшер, помощник воспитателя*
50.	Журнал проведения закаливающих процедур	Фельдшер
51.	Обсервационный журнал	Фельдшер
52.	Годовой отчет по состоянию здоровья воспитанников МБДОУ	Фельдшер

## **11. Мероприятия, необходимые для соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов**

<b>№ п/п</b>	<b>Заключение договоров (контрактов)</b>	<b>Ответственный</b>
1	На вывоз и утилизацию ТБО	Зам. зав. по АХЧ
2	На оказание услуг по дезинсекции и дератизации	Зам. зав. по АХЧ
3	На техническое обслуживание, текущий и планово - предупредительный ремонт санитарно-технических приборов, инженерных коммуникаций, гидropневматическая промывка систем отопления	Зам. зав. по АХЧ
4	На техническое обслуживание и текущий ремонт внутренних электрических сетей и наружного освещения	Зам. зав. по АХЧ
5	На техническое обслуживание технологического, прачечного и холодильного оборудования	Зам. зав. по АХЧ
6	На проведение лабораторных исследований и испытаний	Зам. зав. по АХЧ

## **12. Перечень возможных аварийных ситуаций**

Для регистрации аварийных ситуаций в МАДОУ ведется «Журнал аварийных ситуаций». Ответственный за ведение журнала – завхоз.