

Принята

Общим собранием
Трудового коллектива
МБДОУ детский сад
«Солнышко»
С. Новобессергеновка
Протокол № 3
«26» августа 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ
детский сад «Солнышко»
с. Новобессергеновка
Полунина В.О.
Приказ № 67/1
от «26» августа 2021г.

Программа Производственного контроля

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад «Солнышко» с.Новобессергеновка
на 2021-2022 учебный год

1. Общие положения

1.1. **Программа производственного контроля** МБДОУ детский сад «Солнышко с.Новобессергеновка (далее учреждение) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статья 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в который установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Учреждения с Численностью 21 человек.

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

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

1.3. Задачи производственного контроля:

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

1.4. В программу включены:

- 4.1. перечень официально изданных санитарных правил;

- 4.2. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;
- 4.3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
- 4.4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
- 4.5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
- 4.6. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
- 4.7. 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;
- завхоз;
- заместитель заведующего по образовательной деятельности (зам по ОД);
- повар;
- 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 бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Солнышко» с. Новобессергеновка;

сокращённое наименование: МБДОУ детский сад «Солнышко» с. Новобессергеновка.

Адрес (юридический и фактический адреса совпадают):

629830, Россия, Ростовская область, Неклиновский район, с.Новобессергеновка, улица Пушкина, дом 2 «а»

Учреждение является некоммерческой организацией.

Виды деятельности: - **образовательная:** дошкольное образование, дополнительное образование детей и взрослых;

-**медицинская** (на основании договора) по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи.

организационно-правовая форма – муниципальное бюджетное учреждение;

тип – образовательная организация;

по уровню общего образования – дошкольное.

Заведующий: Полунина В.О.

Количество воспитанников – 90 человек (проектная мощность).

Количество групп: 4, общеразвивающей направленности - 4.

1.8. Описание зданий и сооружений объекта:

Тип строения: отдельно стоящее 2-этажное здание;

Здание – капитальное;

Канализация- собственная выгребная яма;

Водоснабжение- холодное;

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 2001г. 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 от 11.11.91.
- Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242–21 (от 17 мая 2021 года)
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027).
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021года №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических

медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами ,а также к работам , при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры».

-Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020г «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 2010г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

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

-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 (СOVID-19)

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

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Полунина Вера Олеговна	заведующий
2	Никитенко Ирина Ивановна	заведующая хозяйством
3	Дзюбенко Ирина Евгеньевна	повар
4	Кихтенко Яна Петровна	Специалист по охране труда
5		мед. работник

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

№п /п	Мероприятия контроля	Срок и	Ответственный за про- ведение контроля
1	Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров.	на 1 год	Заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	Заведующий
3	Наличие договора на оказание услуг по ЖБО	на 1 год	Заведующий
4	Наличие договора возмездного оказания услуг (производственный контроль)	на 1 год	Заведующий
5	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции	на 1 год	Заведующий

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	Заведующий	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
2	Заместитель руководителя	Завхоз	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	Прочий педагогический персонал	музыкальный руководитель, педагог-психолог, учитель- логопед	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	Служащие	повар, младший воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

6	Рабочие	кухонный рабочий, машинист по стирки белья, повар, подсобный рабочий, рабочий по РЗиС, сторож.	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
---	---------	--	-------------	---

6. Объекты производственного контроля:

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

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз
Санитарное состояние помещений и 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)	Завхоз
			Ежемесячно, до 31 декабря 2021 г – 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
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год	Спецорганизация
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 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	Региональный оператор по работе ТКО, ООО «Экотранс»
	Очистка хозяйственной площадки			Завхоз

	Вывоз ЖБО			ИП по вывозу ЖБО
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, специалист по ОТ, Медработник
Контроль за состоянием музыкального инвентаря.	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Заведующий
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, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.3.6.0233–21. 2.3.6	1 раз в год в темное время суток (помещения для детей, производ помещ. по 1 пробе)	Завхоз (запись в журнал осмотра зданий и сооружений)
	– наличие, целостность и тип ламп			
Температура в помещениях	– температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20,	Ежедневно	Заведующий
групповых и кабинетов работы с детьми	– влажность воздуха	СП 2.4.3648–20, СанПиН 1		
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Завхоз
	– наличие крышки на песочнице		Еженедельно	Воспитатель

Крепление мебельного оборудования в группах	-состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Завхоз
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
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	Завхоз
Хранение пищевой продукции и	– сроки и условия хранения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственные по питанию,
продовольственного сырья	пищевой продукции;		Ежедневно	завхоз
	температура и влажность на складе;			завхоз
	температура холодильного оборудования;			
Приготовление	– соблюдение	СанПиН	Каждый	Ответственные

е пищевой продукции	технологии приготовления блюд	2.3/2.4.3590-20	технологический цикл	й по питанию завхоз
	– поточность технологических процессов;			Повар
	– температура готовности блюд;			
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;			Каждая партия
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Повар
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Повар
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Заведующий
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Заведующий
	возрастным особенностям детей и ее расстановка			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Заведующий
Показатели образовательного	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заведующий

процесса	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заведующий
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заведующий
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заведующий
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заведующий
Качество ведения документации	Правильность оформления , эстетичный вид		1 раз в квартал	Заведующий
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648–20, СанПиН 3.3686–21	1 раз в месяц	Медработник
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	Заведующий
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатель
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Воспитатель
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686–21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями –2 раза в год	Медработник
	Контроль обследования на энтеробиоз и гименолепидоз воспитанников и сотрудников	СанПиН 3.3686–21	1 раз в год (После летнего периода и по эпидпоказаниям), Каждые 3 мес воспитанники посещающие бассейн	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				

Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	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

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха	2 раза в год – в теплый и	Помещения для детей (в тч бассейн) и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

		Относительная влажность воздуха	хол одн ый пер и- оды		1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для детей(в тч бассейн) и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год	Помещения, бассейн (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрограмме	1 раз в год	Помещения с оргтехникой (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологические и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб Пищевые – 5-10 смывов	СанПиН 1.2.3685-21, СП .1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы дисперсии	2 раза в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки		

				овощей (5 - 10 смывов)		
7	Исследование питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного
				кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем		контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, напитки, 1 и 2 блюда, вы- печка, кондитерские изделия (1 блюдо)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год	Рацион питания (3 блюда)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
1 2	Исследование магнитного излучения	Экран компьютера	1 раз в 5 лет	компьютеры		Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

9. 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; вода в бассейне, песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	Завхоз
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	По факту	Завхоз
Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	Завхоз
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	Повар
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещений	ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Завхоз
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции; (приход)	Ежедневно	Завхоз
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Завхоз
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Завхоз
Журнал витаминизации третьих и слад- ких блюд	По факту	Повар
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	Завхоз
Ежедневное меню	Ежедневно	Завхоз
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	Завхоз
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищеблок, групповые)	Ежедневно	Повар
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Повар
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р в месяц (1 раз в неделю)	Повар
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	Воспитатель

Личные медицинских книжки работников	По факту	Специалист по ОТ
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	Специалист по ОТ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Воспитатель
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда;	По факту	Специалист по ОТ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Воспитатели

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

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживани е системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления	Временная остановка работы ДОУ.
Авария систем водоснабжения	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления.	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления.	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	1. Инфицирование сырья, продуктов	1. Администрацию Управления	1. Временная остановка работы

технологического и холодильного оборудования	патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по г. Таганрогу.	ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.
---	--	---	---

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (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	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Спец по ОТ
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-	Постоянно	Завхоз

	методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно 2 р в год	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий