

Утверждаю:

Заведующий МКДОУ

«Новоисетский детский сад»

 Е.В.Козакевич

Приказ №20-ОД от 25.02.2026г.



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении
«Новоисетский детский сад»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - Программа) в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Новоисетский детский сад» (далее – Учреждение) разработана на основании Федерального закона « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарно- эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий с изменениями и дополнениями №1 (СП 1.1.2193-07)

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участков образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1. Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Новоисетский детский сад» МКДОУ «Новоисетский детский сад»
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	85.11 –дошкольное образование
Юридический адрес: Фактический адрес:	623470, Свердловская область, Каменский район, с.Новоисетское, ул.Калинина, 4а

Характеристика здания

Тип строения:	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь:	1013,8 кв.м.
Оборудование:	Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер) Оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение:	Естественное и искусственное
Система вентиляции:	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления:	Централизованная
Система водоснабжения:	Холодная, централизованная
Система канализации:	Подключено к сети канализации

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-противоэпидемических (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»
- СП 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
- СП 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СП 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"
- СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- СП 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
- СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СП 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
- СП 2.2.1\2.1.1.1076-01 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
- СП 2.2.1\2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий
- СП 2.1.2.1188-03 Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению
- СП 2.1.2.1188-03 Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества.
- 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	Полномочия
1	Заведующий Козакевич Е.В.	<p>Общий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; -за организацией плановых медицинских осмотров работников; -за организацией профессиональной подготовки и аттестации работников; -за разработкой мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; -за заключением договоров с обслуживающими организациями. 	Приказ от 04.06.2024г. №67-к
2	Старший воспитатель Шмарина Л.А.	<p>Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организации режима дня; -организации питания; -учебным занятиям; -оборудованию в помещениях для работы с детьми дошкольного возраста; - состоянию игрушек; методических пособий и ТСО в группах; -состоянию оборудования физкультурного и музыкального залов; -требованием к организации физического воспитания; -организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей; -исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Приказ от 01.11.1999 № 232-к
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> -медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; -контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; -контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. -ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: цикличное меню; журнал бракеража готовой продукции. 	Сотрудник ГБУЗ «Каменская районная центральная больница»

4	Завхоз Русских Е.В.	<ul style="list-style-type: none"> -контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; -организация лабораторно-инструментальных исследований; -контроль за наличием сертификатов эпидемиологических заключений; -контроль ведения учетной документации; -контроль охраны окружающей среды; -контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; -контроль организации медицинских осмотров работников; -контроль за профилактикой и устранением аварийных ситуаций -контроль за состоянием освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения, систем канализации; -разработка мер по устранению выявленных нарушений; -ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	Приказ от 17.03.2022 № 29-к
5	Ответственный за питание	<ul style="list-style-type: none"> -контроль организации питания; -контроль санитарного состояния пищеблока; -соблюдение режима питания, графика выдачи пищи; -отслеживание витаминизации блюд; -контроль ведения учетной документации (бракераж сырой и готовой продукции, журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья, журнал температуры и влажности складских помещений др.) -контроль за исправностью технологического оборудования пищеблока; -контроль за условиями и сроками хранения моющих и дезинфектантов; -контроль за отбором и хранением суточных проб. 	Приказ от 18.02.2026 № 16-ОД

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	8 - в Теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по точке)	СП 2.2.2.36702-0, СП 2.4.3648-20, СП 1.2.3685-21	Протоколы инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров оценкой условий и параметров измерений микроклимата за 1 (одно) помещение	1 раз в год	Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224		
2	Освещенность	Измерение и расчет показателей освещенности точка)	15(при наличии жалоб)	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Протоколы инструментальных и лабораторных методов производственного контроля, сертификаты
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещенности за 1 (одно) помещение более 50 м2	1 раз в год			
3	Почва, песок	Лабораторное санитарно-паразитологические исследования, бактериологические исследования почвы	1 раз в год	4 пробы (из песочниц) 1 проба (из песочниц)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

4	Пищевая продукция	Смывы на санитарно-показательную микрофлору БГКП КМАФАиМ (классический бактериологический метод)	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) Пищевые блок -5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.2.3215-14	Протоколы, экспертное заключение
		Определение ПКФ, в т. ч. сальмонелл				
		Определение бактерий рода Proteus				
		Стафилококк (S aureus)				
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям				
	Отбор пищевых продуктов	1 раз в год (менее 5 проб)	Рацион питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011		
5	Питьевая вода	Мембранный метод	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений пищеблока (2 пробы)	СанПиН 1.2.368521, СанПиН 2.1.4.107401	Протоколы
		Отбор проб воды на химический анализ (1 проба)	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений пищеблока		

		Отбор проб воды на бактериологический или паразитологический анализ (1 проба)	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений пищеблока		
6	Мебель для детей	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической экспертизой по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие роста-возрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	1 раз в год	Групповое помещение	СанПиН 2.4.2.1178-02	Протокол, экспертное заключение
7	Санитарный фон	Взятие смывов с объектов внешней среды	1 раз в год (8 проб)	Игровые уголки смывов 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
8	Физические факторы	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	1 раз в год	Групповое помещение	Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224	Протокол
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные	1 раз в год	Групповое помещение	Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224	Протокол

		образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания				
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
			Периодический внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Педагогические работники	13	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
4	Помощники воспитателей	7	1 раз в год	1 раз в год
5	Вспомогательный персонал	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Рабочий по обслуживанию зданий и сооружений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Сторож	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека подлежащих

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	Декларация СОУТ от 21.07.2021
2	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Дворник	Декларация СОУТ от 21.07.2021
3	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Уборщик служебных помещений	Декларация СОУТ от 21.07.2021
4	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Помощник воспитателя	Декларация СОУТ от 21.07.2021
5	Зрительное напряжение при работе на компьютере	Старший воспитатель	Декларация СОУТ от 21.07.2021
6	Зрительное напряжение при работе на компьютере	Делопроизводитель	Декларация СОУТ от 21.07.2021
7	Зрительное напряжение при работе на компьютере	Бухгалтер	Декларация СОУТ от 21.07.2021
8	Действие химических веществ; физическое и статическое	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Декларация СОУТ от 21.07.2021

6.2. Деятельность:

№ п\п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 20.12.2011 № ЛО35-01277-66/00196632

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности (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:

№ п\п	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. Дезинсекция, дератизация помещений. Освещение территории. техническое обслуживание (2 раза в месяц)	Заведующий
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. Ремонт и замена малых форм игрового оборудования (по мере их выхода из строя). Приобретение и установка новых малых форм игрового оборудования, спортивного оборудования (по мере необходимости).	Заведующий
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. Вывоз твердых бытовых отходов 3 раза в неделю.	Заведующий
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	Частичная смена песка раз в год. Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний)	Заведующий
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
5	Состояние подвальных помещений детского сада	Ежемесячный контроль: дератизации и дезинфекции подвальных помещений; - функционирование системы теплоснабжения; - функционирование систем водоснабжения, канализации.	Заведующий
6	Состояние кровли, фасада здания	Ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы в течение 7 дней. Помывка фасада - раз в год.	Заведующий

7	Соблюдение воздушно теплового режима в учреждении	Мониторинг температур в групповых помещениях. Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения; при неисправности - устранение в течение суток. Промывка отопительной системы (май, июнь). Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта. Планирование текущего ремонта по мере необходимости.	Заведующий
8	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты; при неисправности - устранение в течение суток. Очистка вытяжных вентиляционных решеток еженедельно. Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта.	Заведующий
9	Микроклимат, температура и Относительная влажность Воздуха помещениях	Ежедневный контроль: графика проветривания соблюдение помещений; температурного режима в помещениях согласно СанПиН. Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год	Заведующий Ответственный работник по охране труда.
10	Питьевая вода	Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (чайники, чашки для питьевого режима). Журнал питьевого режима. Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям в год).	Заведующий Ответственный работник по охране труда.
11	Естественное и искусственное освещение	Чистка оконных стекол (по мере загрязнения) осветительной арматуры, светильников (по мере загрязнения). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых, кабинетах, где происходит образовательная деятельность других помещениях (1 раз в год).	Заведующий
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
12	Выполнение требований к оборудованию и мебели в помещениях ДОУ (в групповых ячейках. физкультурном музыкальном зале, кабинете учителя-логопеда, раздевалках, медицинском кабинете. прачечной)	Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (столы, стулья) приводить в соответствие росто-возрастных данных детей, производить соответствующую маркировку.	Заведующий Ответственный работник по охране труда.

		Во всех помещениях, где проводится образовательная деятельность и осуществляется прием пищи, согласно антропометрическим данным: расстановка требований СанПиН; мебели соответствии каждым воспитанником, выдерживать в соответствии СанПиН. Кровати закреплять индивидуально за расстояние	
13	Технические средства обучения	Ежемесячный контроль за исправностью ТСО, компьютерной техники. Ежедневный контроль за соблюдением СанПиН при работе с ТСО, компьютерной техникой (рассаживание детей, время работы и пр.). Ежегодное (1 раз в год) проведение лабораторных замеров электромагнитных излучений компьютеров, используемых в работе с детьми.	Заведующий
14	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	Ежемесячный контроль за состоянием теневых штор.	Заведующий
15	Санитарное состояние игрушек, их обработка	Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. Ежедневное мытье игрушек в дошкольных группах, 2 раза в день в группах раннего возраста. Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН. Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и различными повреждениями.	Заведующий Педагоги Медицинский работник
16	Санитарное состояние ковровых изделий	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года.	Заведующий Ответственный работник по охране труда
17	Постельное белье, салфетки, полотенца	Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток. полотенец; по мере загрязнения замена, замена согласно графика.	Заведующий
18	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования немедленное удаление из пользования, мытье по мере использования. Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года).	Заведующий Ответственный работник по охране труда.

19	Выполнение требований СанПиН к организации Образовательной деятельности и режиму дня.	Контроль за составлением режимом занятий Контроль за выполнением СанПиН к организации занятий. Контроль за соответствие режима дня требованиям СанПиН. Контроль за осуществлением приёма детей в соответствии требований СанПиН. Контроль за организацией физического воспитания. Контроль за организацией профилактических мероприятий ОРЗ ОРВИ, Контроль за оздоровительной работой.	Заведующий
----	---------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

Состояние помещений и оборудования пищеблока

20	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда СанПиН на пищеблоке. Техническое обслуживание, контроль за функционированием: системы вентиляции; системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. случае неисправности систем тепло-водоснабжения, канализации - устранение в течение суток, регистрация в журнале.	Заведующий Ответственный за питание
21	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный визуальный контроль санитарным состоянием пищеблока соответствия требованиям СанПиН. Ежедневный контроль уборки помещений пищеблока. Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям 1 раз в год.	Заведующий Медицинский работник
22	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке. При неисправности технологического оборудования - устранение в течение суток.	Заведующий
23	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	Ежедневный визуальный контроль наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки -немедленное обновление.	Заведующий Завхоз Медицинский работник

24	Состояние посуды и	Визуальный осмотр посуды и столового	Заведующий
----	--------------------	--------------------------------------	------------

	оборудования	инвентаря на соответствие её требований СанПиН. Контроль за соблюдением требований к мытью посуды, наличие инструкций, моющих, чистящих средств.	Медицинский работник
25	Входной контроль качества безопасности поступающих пищевых и продуктов, сырья	Условия транспортировки продуктов и готовых блюд: наличие специализированного транспорта, соблюдение транспортировке, товарного соседства при соблюдении температурных условий при транспортировке. Сопроводительная документация на продукты и готовые блюда: товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции. Качество поступающей продукции: соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, ассортиментному перечню контракта, соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки.	Заведующий Ответственный по питанию
26	Контроль на этапе хранения поступающего сырья	Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции. Соблюдение правил товарного соседства. Отсутствие видимых признаков порчи продукции.	Заведующий Ответственный по питанию
27	Контроль на этапе технологического процесса	Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования. Ассортимент и объём производимой продукции.	Заведующий Ответственный по питанию
28	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства,	Заведующий Ответственный по питанию

		температурного режима, использование инвентаря - лопаток, ложек и т.д.). Маркировка инвентаря и разделочных досок. Сроки приготовления и реализации готовых блюд. Масса нетто одной порции. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов.	Медицинский работник
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------

Состояние помещений и оборудования прачечной

29	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда прачечной и гладильной. Ежемесячный контроль за функционированием: систем вентиляции; приточно-вытяжной вентиляции и прачечной 1 раз в месяц техническое обслуживание; системы водоснабжения, канализации, сантехприборов 1 раз в месяц тех. обслуживание; 1 раз в месяц тех. обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры заменой перегоревших ламп; при неисправности систем теплоснабжения, канализации – устранение в течение суток. Исследование уровня шума, освещенности, влажности в прачечной (1 раз в год)	Заведующий Завхоз
----	-----------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

30	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. При неисправности технологического оборудования - устранение в течение суток	Заведующий Завхоз
----	-----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

31	Маркировка оборудования. разделочного и уборочного инвентаря	Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировке разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки не реже раза в месяц; при повреждении маркировки - немедленное обновление	Заведующий Завхоз Медицинский работник
----	--------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

Состояние оборудования медицинского кабинета

32	Оборудование медицинского кабинета	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием медицинского кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.	Заведующий Медицинский работник
----	------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

Санитарные требования к организации режима дня и занятий

33	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).	Заведующий Медицинский работник
----	-------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

		Ежедневный контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.	
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
34	Наличие графиков работы медицинского кабинета	Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	Заведующий
Производственное сырьё и пищевые продукты			
35	Сырые продукты	Входной контроль с внесением в журнал бракераж сырых продуктов	Ответственный работник по питанию
36	Готовые блюда	Качество термообработки кулинарных изделий. Готовые блюда на калорийность и полноту вложения (1 раз в год)	Ответственный работник по питанию
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
37	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП_15)	Смывы предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Медицинский работник Ответственный по питанию
38	Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Медицинский работник Ответственный по питанию
39	Исследования на патогенную флору	Смывы предметов окружающей среды, оборудования (1 раз в год)	Медицинский работник Ответственный по питанию
Санитарное состояние и содержание учреждения			
40	Наличие графиков проведения генеральных уборок	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий Медицинский работник
41	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	Постоянный контроль. Графики проведения уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий Медицинский работник
42	Обеспечение моющими. Дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью.	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз Медицинский работник
43	Медицинский осмотр сотрудников	Постоянный контроль. К работе в ДОУ допускаются лица, медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку	Заведующий Медицинский работник

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 (ККТ 2)	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик

(ККТ 2)		
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинский работник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинский работник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинский работник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинский работник
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медицинский работник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Медицинский работник
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	
Журнал бракеража скоропортящей пищевой продукции	По факту	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции (ККТ 3)	По факту	Кладовщик
Журнал обучения персонала	1 раз в 3 года	Медицинский работник
Графики проведения уборки в помещениях	По факту	Медицинский работник

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 уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

№ п\п	Ситуация	Действие
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	-приостановление работы пищеблока; -организация запаса воды для технических целей; -обеспечение запаса бутилированной питьевой воды.
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. - 5 и более случаев	-ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; -проветривание; -наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; -реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллез,	-введение карантина;

	вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. - 5 и более случаев	-реализация мероприятий по профилактике заболеваний; -реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети.
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов;
6	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация

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 производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	По необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 3 года	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	При приеме на работу По необходимости	Медицинский работник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медицинский работник
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	Медицинский работник
8	Анализ состояния санитарно-	Постоянно	Медицинский

	эпидемиологической обстановки на объекте		работник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий Медицинский работник
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий Медицинский работник
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий Медицинский работник