

государственный  
«Детский сад приюта и оздоровления  
гигиенических, профилактических и оздоровительных»  
(ГБДОУ детский сад приюта и оздоровления)

**ПРИНЯТО**  
**НА ОБЩЕМ СОБРАНИИ РАБОТНИКОВ**  
ГБДОУ детский сад приюта и оздоровления

Протокол 1  
от 31.08.2022

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий ГБДОУ детский сад  
приюта и оздоровления

«01» сентября 2022г.



Дзидаханова В.П.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в государственное бюджетное дошкольное учреждение  
«Детский сад приюта и оздоровления с приоритетным осуществлением санитарно-  
гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий и процедур»  
(ГБДОУ детский сад приюта и оздоровления)

г. Владикавказ  
2022 год

Настоящая Программа регламентирует в 2022 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников дошкольного образовательного учреждения.

Характеристика №  
Полное №

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

**Целью** производственного контроля в ДООУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

#### **Задачи производственного контроля:**

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, Министерства образования и науки РСО-Алания, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

### 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад пристра и оздоровления с приоритетным осуществлением санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий и процедур» (ГБДОУ детский сад пристра и оздоровления)
Полное и сокращенное наименование:	
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование;  2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, вакцинации (проведению профилактических прививок);
Юридический адрес:	РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Нальчикская, дом 36
Фактический адрес:	РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Нальчикская, дом 36
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание без подвала, 1-этажное здание с подвалом.
Площадь	_3169 кв. м
Оборудование	Оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, котельной ГБУЗ Дом Малютка.
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

в 2022 году организацио и проведение  
санитарных правил и выполнение  
мероприятий при осуществлении  
и отдыха воспитанников в  
испытательные  
производственного  
граммой,  
ников  
эм

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

- Федеральный закон от 30.03.99 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";
- 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";
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной 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 029/2012 «Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 008/2011 "О безопасности игрушек";
- ТР ТС 025/2012 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мебельной продукции";
- Приказ Минздрава России от 21.03.2014 года № 125н "Календарь профилактических прививок по эпидемическим показателям";

ГОДИК КОНТРОЛЯ  
Ю:  
ПОЛУЧЕНА  
ОСТИ

- Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 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";
- 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";
- СП 3.1/2.4.3598-20 "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 (COVID-19)";
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- СанПиН 1.1.1088-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	<p>Распоряжение от _____.202__г № _____</p>
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	<p>Приказ от _____.202__г № _____</p>
3	Медицинский работник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>	<p>Приказ от _____.202__г № _____</p>

4	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	Приказ от __. __. 202__ г № _____
5	Лицо, ответственное за организацию питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ от __. __. 202__ г № _____

нова

*ORR*

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	Температуры воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

<p>1</p> <p>Воздух</p>	<p>Воздух</p> <p>в помещениях</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Помещения: ТАР</p> <p>вентиляция (по 1 точке)</p>	<p>СанПиН</p> <p>1.2.3685-21,</p> <p>2.2.5.2810-10</p>	<p>Протокол,</p> <p>журнал</p> <p>инструменталь-</p> <p>ных и</p> <p>лабораторных</p> <p>методов</p> <p>производственно-</p> <p>го контроля</p>
<p>2</p> <p>Воздух</p> <p>в помещениях</p>	<p>Помещения</p> <p>вентиляция</p> <p>в помещениях</p>	<p>1 раз в год и</p> <p>внепланово</p> <p>при покупке</p> <p>новой</p> <p>мебели,</p> <p>после</p> <p>ремонтных</p> <p>работ</p>	<p>Помещения</p> <p>(1 проба)</p>	<p>СанПиН</p> <p>1.2.3685-21, МУ</p> <p>2.2.5.2810-10</p>	<p>Протокол,</p> <p>журнал</p> <p>инструменталь-</p> <p>ных и</p> <p>лабораторных</p> <p>методов</p> <p>производственно-</p> <p>го контроля</p>
<p>3</p> <p>Воздух</p> <p>в помещениях</p> <p>вентиляция</p>	<p>Актинки</p> <p>в помещениях</p> <p>вентиляция</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Помещения с</p> <p>оргтехниккой и</p> <p>кондиционерами,</p> <p>принудительной</p> <p>вентиляцией (1</p> <p>проба)</p>	<p>СанПиН</p> <p>1.2.3685-21, МУ</p> <p>2.2.5.2810-10</p>	<p>Протокол,</p> <p>журнал</p> <p>инструменталь-</p> <p>ных и</p> <p>лабораторных</p> <p>методов</p> <p>производственно-</p> <p>го контроля</p>
<p>5</p> <p>Песок в</p> <p>песочницах</p>	<p>Партии</p> <p>песка</p> <p>исследования</p> <p>микробиоло-</p> <p>гических и</p> <p>санитарно-</p> <p>химических</p> <p>анализов</p>	<p>1 раз в</p> <p>квартал</p>	<p>2-4 пробы из</p> <p>песочниц</p>	<p>СанПиН</p> <p>1.2.3685-21,</p> <p>СанПиН</p> <p>3.3686-21</p>	<p>Протокол,</p> <p>журнал</p> <p>инструменталь-</p> <p>ных и</p> <p>лабораторных</p> <p>методов</p> <p>производственно-</p> <p>го контроля</p>



6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель, старший воспитатель	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	ежегодно
8	Младший воспитатель	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	ежегодно
10	Работники пищеблока	3	1 раз в год	ежегодно

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

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Химическое	Прачка	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 23 июля 2019
2	Тепловое излучение	Повар, помощник повара	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 23 июля 2022
	<...>		

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 12 июля 2022г. № 2658

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спец организация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов Iго класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная

	- уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	нная организация
Освещенность территории и помещений	- состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Завхоз
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	- температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	- кратность проветривания;			
	- влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	- наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	- условия работы оборудования	План тех. обслуживания	По плану тех. обслуживания	Рабочий по КОРЗ, спец организация
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Старший воспитатель
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Завхоз
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Прачка Воспитатели
Входной контроль поступающей	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или		СП 2.4.3648-20,	Каждая партия

продукции и товаров	сертификат)	ТР ТС 007/201		
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания ДОУ
------------------------------	-------------------	---------------------------------------	---------------	------------------------------------

**Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС
Хранение пищевой продукции и	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик

продовольственн ого сырья	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственнь по питанию	
	– температура и влажность на складе		Ежедневно		Кладовщик
	- температура холодильного оборудования; - ...				
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологически й цикл	Ответственный по питанию	
	– поточность технологических процессов				Каждая партия
	– температура готовности блюд;				
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар, медсестра	
	- дата и время реализации;		Каждая партия	Ответственный по питанию	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Медработник	
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, Завхоз	
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию	

Контроль обеспечения условий образовательной деятельности

аль и удование	возрастным особенностям детей и ее раестановка	СП 2.4.364820	сентябрь, май	
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Заказ
казатели азовательной тельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший воспитатель

### Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели медработники
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработники
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработники
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработники
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработники

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

Состояние	Количество работников с		Ежедневно до	
-----------	----------------------------	--	--------------	--



Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения		Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно		Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно		Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников		Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа		Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту		Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту		Зам. заведующего по АХЧ
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно		Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту		Медработник
Личные медицинские книжки работников			

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

№ п/п	Ситуация	Действия
	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз