

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «ДЕТСКИЙ САД № 5 «РЯБИНКА»
ГОРОДА КЫЗЫЛА РЕСПУБЛИКИ ТЫВА»

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС: 667000, Республика Тыва, город Кызыл,
ул. Дружба, ¼, тел. 2-74-09; 2-70-25.ИНН 1701041487, КПП 170101001

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ Детский сад №5

Н.А. Сергеева .

01.09.2022 года



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
Детский сад № 5 «Рябинка»**

г. Кызыл
2022 год

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «ДЕТСКИЙ САД № 5 «РЯБИНКА»
ГОРОДА КЫЗЫЛА РЕСПУБЛИКИ ТЫВА»

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС: 667000, Республика Тыва, город Кызыл,
ул. Дружба, ¼, тел. 2-74-09; 2-70-25.ИНН 1701041487, КПП 170101001

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ Детский сад №5

Н.А. Сергеева .

01.09.2022 года

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
Детский сад № 5 «Рябинка»

г. Кызыл
2022 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

| | |
|---|---|
| Полное и сокращенное наименование: | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 5 (МБДОУ Детский сад № 5) |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование;• дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">• по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;• оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);• проведению медицинских осмотров (предрейсовых, послерейсовых) |

Юридический адрес: 667000, г.Кызыл , ул. Дружбы , д. 1/4

Фактический адрес: 667000, г.Кызыл , ул. Дружбы , д. 1/4

Характеристика здания

| | |
|--------------|---|
| Тип строения | отдельно стоящее двухэтажное здание |
| Площадь | 2540,4 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, от городской сети |
| Система водоснабжения | горячая и холодная, централизованные |

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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

| № п/п | Должность | Функции | Распорядительный акт о возложении функций |
|-------|---------------------|--|---|
| 1 | Заведующая | <ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на • устранение выявленных нарушений; | Приказ от 05.09.2022 № 47 |
| 2 | Старший воспитатель | <ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; | Приказ от 05.09.2022 № 47 |

| | | | |
|---|---|---|---------------------------|
| 3 | Медработник (по согласованию) | <ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; | Приказ от 05.09.2022 № 47 |
| 4 | Заместитель Заведующей по АХЧ | <ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; | Приказ от 05.09.2022 № 47 |
| 5 | Ответственный по питанию Даржатпан О.М. | <ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; | Приказ от 05.09.2022 № 47 |
| | | | |

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.

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

4.1. Основные помещения:

| № | Объект (вид) контроля | Показатели (параметры) контроля | Кратность | Место/ объект исследования | Основание | Форма учета результатов |
|---|-----------------------|---------------------------------|-----------|----------------------------|-----------|-------------------------|
|---|-----------------------|---------------------------------|-----------|----------------------------|-----------|-------------------------|

| | | | | (обследован ия) и количеств о замеров | | |
|---|-------------------------------------|--|--|--|------------------------------------|---|
| 1 | Оценка параметров микроклимата | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды | <p>Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)</p> <p>Рабочие места в помещениях пищеблока</p> | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| | | | 1 раз в год | Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки | СП 2.2.3670-20 | |
| 2 | Контроль искусственной освещенности | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | <p>Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)</p> <p>Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)</p> | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

| | | | | | | |
|---|--|---|---|--|--------------------------------------|---|
| 3 | Оценка параметров шума | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в 2 года | Помещения для занятий и кабинеты с электронным и средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| | | | 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21 | |
| 4 | Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха) | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг | Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| | | Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.) | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | СанПиН 1.2.3685-21 | |
| 5 | Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц | Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных | 1 раз в квартал | Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая) | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

| | | | | | | |
|---|---------------------------------|--|-------------|--|-------------------|---|
| | | кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль | | | | контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 1 раз в год | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) | СанПи Н 3.3686-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| | Паразитологические исследования | По 10 смывов: <ul style="list-style-type: none"> – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 | | | | |

| | | | | | | |
|---|----------------------------|---|--|--|---|---|
| | | | | <p>СМЫВОВ:</p> <p>– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p> | | |
| | | Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов | | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов) | | |
| 7 | Исследования питьевой воды | Исследования по химическим и микробиологическим показателям | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год | <p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)</p> | СанПиН 2.1.3684 - 21, СанПиН 1.2.3685 -21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

| | | | | | | |
|----|--|--|---|---|---|---|
| 8 | Исследования и контроль пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 1 раз в квартал | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, 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 (1 проба) | | |
| | | Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьи блюда (1 блюдо) | | |
| 9 | Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей | Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока | 1 раз в год | Помещения для занятий и кабинеты с электронным и средствами обучения (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 10 | | | | | | |
| 6 | Контроль остаточного содержания обеззараживающих реагентов | Хлор, бром, озон, диоксид хлора | При концентрации и хлороформа в воде более 0,2 мг/л | Ванны бассейна – воздух водной зоны | СП 2.1.3678-20 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 7 | Контроль температуры | Воды и воздуха | 1 раз в рабочие часы | | | |

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------|----------------|---|
| 8 | Оценка состояния воздуха | Подвижность | Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования | | | |
| 9 | Контроль искусственной освещенности | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год | Все помещения (2 точки) | СП 2.1.3678-20 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 10 | Оценка параметров шума | Уровень звука | Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования | Все помещения (1 точка) | СП 2.1.3678-20 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 11 | Оценка параметров микроклимата | | | | | |

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

| № п/п | Профессия | Количество человек | Кратность | |
|----------|------------------------------|--------------------|---|---------------------------------------|
| | | | Периодический и внеочередной медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Старший воспитатель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Заместитель директора по АХЧ | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | |
|----|-------------------------------------|----|-------------|----------------|
| 4 | Воспитатели | 26 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Музыкальный работник | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Инструктор по физической культуре | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Учитель-логопед | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Помощник воспитателя | 13 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Работники пищеблока | 5 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 10 | Технический персонал | 12 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 11 | Педагог дополнительного образования | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Психолог | 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 и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6.1. Работа:

| № п/п | Показатель | Профессия | Документ |
|-------|--|---------------------|---|
| 1 | Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат | Подсобное помещения | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.10.2021 |
| 2 | Тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.10.2021 |
| | | | |

6.2. Деятельность:

| № п/п | Деятельность | Документ |
|-------|-----------------|---------------------------------|
| 1 | Образовательная | от 25.11.2015 № 323 |
| 2 | Медицинская | от 18.04.2016 № ЛО-01-01-000342 |
| | | |

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

| Объект контроля | Показатели | Основание | Срок | Ответственный |
|---|---|--|--|--|
| Контроль содержания помещений, оборудования и территории | | | | |
| Санитарное состояние территории | Кратность и качество уборки | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Заместитель Заведующей по АХЧ |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество: – текущей уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно | Медработник, заместитель по АХЧ |
| | – генеральной уборки | | Ежемесячно, до 01.01.2024 г. – еженедельно | |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | 1 раз в квартал | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно | Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник |
| | Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной | | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При | Дворник |

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| | площадки | | температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней | |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующи х средств | СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Медработник |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заместитель по АХЧ, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| | – обследование | | 2 раза в месяц | Специализирова нная организация, дво рник, |
| | – уничтожение | | По необходимости | |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заместитель по АХЧ, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| | – обследование | | Ежемесячно | Специализирова нная организация, дво рник, |
| | – уничтожение | | Весной и осенью, по необходимости | |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648- 20 | 1 раз в 3 дня | Заместитель по АХЧ |
| | – наличие, целостность и тип ламп | | | |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648- 20 | Ежедневно (в течение дня) | Заместитель по АХЧ |
| | – кратность проветривания; | | | |
| | – влажность воздуха (склад пищеблока) | | Ежедневно | Кухонный рабочий |
| Шум | – наличие | СП 2.4.3648- | Ежемесячно | Заместитель по |

| | | | | |
|--|--|---|--------------------------|--|
| | источников шума на территории и в помещениях | 20 | | АХЧ |
| | – условия работы оборудования | План технического обслуживания | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) |
| Песок в песочницах | – состояние песка | СП 2.4.3648-20 | После каждой прогулки | Старший воспитатель |
| | – наличие крышки на песочнице | | | |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Каждая партия | Заместитель по АХЧ |
| | – 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 (возможность контакта с дезсредствами и т. д.) | | | |
| Загрязняющие воздух вещества | Проверка закупаемой продукции на | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, | Каждая партия | Заместитель по АХЧ |

| | | | | |
|---|---|------------------------|-----------------------------|--|
| | соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ | СанПиН 3.3686-21 | | |
| | Контроль работы вентиляции | | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | СП 2.4.3648-20, | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |
| <...> | | | | |
| Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП | | | | |
| 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 «Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный по питанию, кладовщик |
| | – время смены кипяченой воды | | Каждые 3 часа | Ответственный 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 технологический цикл | Ответственный по питанию |

| | | | | |
|--|---|------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| | – поточность технологических процессов | | | Повар |
| | – температура готовности блюд | | Каждая партия | |
| Готовые блюда | – суточная проба | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии | Повар |
| | – органолептическая оценка; – дата и время реализации готовых блюд | | 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, заместитель по АХЧ |
| | – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | | | Ответственный по питанию |
| <...> | | | | |
| Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности | | | | |
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21 | 2 раза в год (август, январь) | Медработник |

| | | | | |
|--|---|--|---|--------------------------|
| | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия | Заместитель по АХЧ |
| Показатели организации образовательного процесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 1 раз в месяц | Старший воспитатель |
| <...> | | | | |
| Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников | | | | |
| Профилактика заболеваний у детей | Утренний осмотр детей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели, медработник |
| | Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц | Медработник |
| | Диагностика туберкулеза | СанПиН 3.3686-21 | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медработник |
| Улучшение здоровья детей | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | Июнь, июль, август | Медработник |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энгс | По программе мероприятий | Медработник |

| | | | | |
|---|--|---|--|---------------------|
| | Ограничение контактов воспитанников из разных групп | СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно до 31.12. 2021 года | Старший воспитатель |
| <...> | | | | |
| Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников | | | | |
| Состояние здоровья работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник |
| | Медосмотр | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Медработник |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Медработник |
| <...> | | | | |

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

| Наименование форм учета и | Периодичность | Ответственное |
|---------------------------|---------------|---------------|
|---------------------------|---------------|---------------|

| отчетности | заполнения | 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 |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников | | |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заместитель по АХЧ, работник по техническому обслуживанию |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Заместитель по АХЧ, старший воспитатель |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заместитель по АХЧ |
| <...> | | |

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

| №п/п | Ситуация | Действия |
|------|---|--|
| 1. | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов | <ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| 2. | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> • 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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | <ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования | <ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6. | Пожар | <ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности |
| | <...> | |

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 | Директор |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Директор |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Директор |
| 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 переаттестации | 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 | Заместитель по АХЧ |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |

| | | | |
|----|---|-----------------------------------|--------------------|
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заместитель по АХЧ |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию Роспотребнадзора РТ | Заведующий |
| | <...> | | |

Программу разработали:

Заведующий

Н.А.Сергеев

Заместитель заведующей по АХЧ

О.Ю.
Скобелина

Ответственный по питанию

О.М.
Даржатпан

Согласовано:

Делопроизводитель

Чооду С.Р.