

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное
учреждение детский сад № 13 «Весна» г. Новокубанска
муниципального образования Новокубанский район
г. Новокубанск Краснодарского края, ул. Халтурина,40**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 13
_____ И.А. Чавычалова
«10» января 2022 г.
Приказ от 10.01.2022 № 04-П

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении
детском саду № 13 «Весна» г.Новокубанска муниципального образования
Новокубанский район**

**г. Новокубанск
2022 год**

Паспорт объекта

Характеристика объекта	
Полное наименование	Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад № 13 «Весна» г. Новокубанска муниципального образования Новокубанский район МДОБУ № 13
Сокращенное наименование	
Тип объекта	Образовательное учреждение
Виды деятельности, которые осуществляет учреждение	1. ОКВЭД 85.11 - образование дошкольное. 2. ОКВЭД 88.91 - предоставление услуг по дневному уходу за детьми. 3. Дополнительное образование детей и взрослых. 4. Медицинская деятельность (сестринское дело в педиатрии, вакцинации (проведение профилактических прививок).
Юридический адрес	352240, Российская Федерация, Краснодарский край, г.Новокубанск, ул.Халтурина, дом 40
Фактический адрес	352240, Российская Федерация, Краснодарский край, г.Новокубанск, ул.Халтурина, дом 40
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание
Площадь	2 476 кв.м.
Оборудование для образовательной деятельности	оборудование офисное: компьютеры (4), ноутбуки (6 шт.), сканер (6), принтер (10),оборудование для проведения образовательной деятельности, музыкальный центр (4 шт.), мультимедийная установка, электронное пианино, электронный синтезатор, система звукоусиления, процессор звуковых эффектов, микрофоны ручные и заушные, колонка усилитель.
Оборудование для организации питания	Технологическое оборудование для хранения продуктов и приготовления пищи для детей: холодильные камеры (6 шт.), морозильная камера (1 шт.), мясорубка (2 шт.), протирачная машина (1 шт.), овощерезка (1 шт.), Картофелечистка (1 шт.), блинница (1 шт.), жарочный шкаф (1 шт.), печи электрические (8 мармитов), измельчитель отходов (1 шт.), весы (3 шт.), холодильник для хранения проб (1 шт.), взбивалка (1 шт.).
Оборудование для организации медицинской деятельности	Весы медицинские (1 шт.), ростомер (1 шт.), облучатель-рециркулятор (28 шт.), холодильник (2 шт.), стетоскоп (2 шт.), плантограф детский (1 шт.), прибор для измерения давления (детский) (2 шт.), термометр бесконтактный (16

	шт.), посиндромная укладка (антиспид, ожог, кровотечение, аллергия).
Характеристика инженерных систем	
Система освещения	Естественное и искусственное (люминесцентное, светодиодное)
Система отопления	Централизованная (МУП «Тепловое хозяйство»)
Система водоснабжения	Централизованная (МУП «Новокубанский городской водоканал»)
Система канализации	Централизованная (МУП «Новокубанский городской водоканал»)
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная

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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу, выполнение работ и оказания услуг»;
- СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования городских и сельских поселений к водным объектам, питьевой воде, питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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 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".

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий И.А.Чавычалова	- 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 УО АМО о назначении от 04.08.2020 № 27Л/С
2	Старший воспитатель Кузнецкина М.Л.	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в для работы с детьми;	Приказ от 30.01.2021 № 15-П

		- исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	
3	Старшая медицинская сестра Павлова Л.Н.	- 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; - соблюдение санитарных требований сотрудниками ДОУ.	Приказ от 30.12.2021 № 148-П
4	Старшая медицинская сестра Л.М.Горшкова	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации питания сотрудниками ДОУ; - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к технологии приготовления пищи для детей; - контроль за соблюдением выполнения натуральных норм питания, соблюдения примерного десятидневного дневного меню, качества продуктов; - ведение учетной документации.	Приказ от 30.12.2021 № 148-П
5	Заместитель заведующего по АХР Симонян А.Г.	- 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; - своевременное заключение договоров с поставщиками для эффективной работы учреждения	Приказ от 30.12.2021 № 148-П

	Шеф-повар Шилова О.А.	Контроль организации, качества и безопасности питания, выполнения натуральных норм питания, соблюдения примерного десятидневного дневного меню,	Приказ от 30.12.2021 № 148-П
--	--------------------------	---	---------------------------------

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	2 раза в год (в теплый и холодный периоды) <i>(итого – 12)</i>	Помещения и рабочие места (по 1 точки в 6 группах)	СанПиН 2.4.3648-20 СанПиН 2.1.3678-20	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год <i>(итого – 3)</i>	Помещения и рабочие места (по 3 точки в 3-х группах)	СанПиН 2.4.3648-20 СанПиН 2.1.3678-20	Протокол
3	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	при покупке новой мебели, после ремонтных работ <i>(итого – 1)</i>	Помещения (1 проба)	СанПиН 2.1.3678-20 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования,	1 раз в теплый период <i>(итого – 4)</i>	По 1 пробе из 4-х песочниц	СанПиН 2.1.3678-20 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
5	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	2 раза в год <i>(итого – 50)</i>	4 групповых ячеек – 5 смывов	СанПиН 2.1.3678-20 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
				Пищеблок – 5 смывов		

6	Качество питьевой воды	Микробиологические и химические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения <i>(итого – 2)</i>	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3678-20 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
7	Санитарно-бактериологическое и химическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год <i>(итого – 4)</i>	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 СанПиН 3.3686-21 ТР ТС	Протокол
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год <i>(итого – 4)</i>	Рацион питания (2 пробы)				
Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год <i>(итого – 2)</i>	Третьи блюда (1 проба)				
Бактериологическое исследование продукции поступающей на пищеблок (сырье)	2 раза в год <i>(итого – 4)</i>	сырьевая продукция (овощи, молочная, консервы, мясная, рыбная и т.д.) (по 2 наименования)				
Контроль термической обработки пищевой продукции	2 раза в год <i>(итого – 4)</i>	Вторые блюда (2 пробы)				

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

№ п/п	Должность	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	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Педагог психолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Воспитатели	26	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Музыкальный руководитель	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Педагог дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Старшая медицинская сестра	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Младший воспитатель	14	1 раз в год	1 раз в год
12	Работники пищеблока	7	1 раз в год	1 раз в год
13	Обслуживающий персонал	11	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,

6.1. Работа:

№ пп	Показатель	Должность	Документ
1	Тяжесть трудового процесса Параметры микроклимата	Шеф-повар	Карта № 1 СОУТ от 28.07.2021
2	Тяжесть трудового процесса Параметры микроклимата	Повар	Карта № 2,3 СОУТ от 28.07.2021
3	Тяжесть трудового процесса Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Кухонный рабочий	Карта № 4,5 СОУТ от 28.07.2021
4	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Делопроизводитель	Карта № 1734,001 СОУТ от 25.09.2017
5	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Машинист по стирке и ремонту специальной одежды	Карта № 1734.004 А СОУТ от 25.09.2017
6	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Заместитель заведующего по АХР	Карта № 1734.002 СОУТ от 25.09.2017
7	Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Сторож	Карта № 1734.003 СОУТ от 25.09.2017
8	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника, дез. средства. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Младший воспитатель	Карта № 3118.001А СОУТ от 06.08.2018
9	Система искусственного освещения,	Специалист по	Карта № 3118.011

	сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	охране труда	СОУТ от 06.08.2018
10	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Учитель-логопед	Карта № 3118.012 СОУТ от 06.08.2018 Карта № 9439. 001 СОУТ от 29.11.2019 Карта № 2110-01/2019/3 СОУТ от 16.12.2019
11	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Инструктор по физической культуре	Карта № 9439. 001 СОУТ от 29.11.2019
12	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Учитель - дефектолог	Карта № 9439. 001 СОУТ от 29.11.2019
13	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	Карта № 9439. 003 СОУТ от 29.11.2019
14	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Техник - электрик	Карта № 9439. 004 СОУТ от 29.11.2019
15	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Подсобный рабочий	Карта № 9439. 005 СОУТ от 29.11.2019
16	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным	Кладовщик	Карта № 9439. 006 СОУТ от 29.11.2019

	(опасным) факторам.		
17	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам	Заведующий МДОБУ № 13	Карта № 1902/04-2019/1 СОУТ от 01.07.2019
18	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Социальный педагог	Карта № 1902/04-2019/2 СОУТ от 01.07.2019
19	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника, дез. средства. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Уборщик служебных и производственных помещений	Карта № 1902/04-2019/3,4 СОУТ от 01.07.2019
20	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Дворник	Карта № 1902/04-2019/5, 6А СОУТ от 01.07.2019
21	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Педагог дополнительного образования	Карта № 2410-01/2019/1. СОУТ от 16.12.2019
22	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Старший воспитатель	Карта № 2410-01/2019/2. СОУТ от 16.12.2019
23	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Педагог-психолог	Карта № 2410-01/2019/4. СОУТ от 16.12.2019
24	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и	Музыкальный руководитель	Карта № 2410-01/2019/5. СОУТ от 16.12.2019

	допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.		
25	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Воспитатель	Карта № 2410-01/2019/6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18 СОУТ от 16.12.2019
26	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Кастелянша	Карта № 2410-01/2019/19. СОУТ от 16.12.2019
27	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Старшая медицинская сестра	Карта № 2410-01/2019/20. СОУТ от 16.12.2019
28	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Специалист в сфере закупок	Карта № 2410-01/2019/21 СОУТ от 16.12.2019

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	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СанПиН 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по АХР
Освещенность территории	СанПиН 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР

Температура воздуха и кратность проветривания	СанПиН 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 График проветриваний	Постоянно	Старшие медицинские сестры
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Кратность и качество: – текущей уборки помещений;	СанПиН 2.4.3648-20	Еженедельно	Старшие медицинские сестры
– генеральной уборки помещений	СанПиН 1.2.3685-21	Ежемесячно	
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока, прачечной	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
Состояние мягкого инвентаря, кратность смены	СП 2.4.3648 20,	Еженедельно	Кастелянша
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Рабочий лист ХАССП	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 Рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
– время смены кипяченой воды;		Каждые три 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 рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– поточность технологических процессов;			Шеф-повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: - суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар
– 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 СанПиН 3.3686-21 рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Старшая медицинская сестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старшая медицинская сестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Режим двигательной активности	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Инструктор по физической культуре
Режим непосредственной образовательной деятельности	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник

процедур			
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ СанПиН 3.3686-21	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий СанПиН 3.3686-21	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ СанПиН 3.3686-21 СанПиН 2.1.3678-20	2 раза в неделю	Уборщик, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		по мере необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СанПиН 3.3686-21 СанПиН 1.2.3685-21	По необходимости	Уборщики
Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21	Профилактика – ежедневно;	Заместитель заведующего по

	СанПиН 1.2.3685-21	Организационные меры – 1 раз в 2 месяца; Уничтожение – по необходимости	АХР, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21 СанПиН 1.2.3685-21	Профилактика – ежедневно,; Организационные меры – 1 раз в 2 месяца; Уничтожение – по необходимости	Заместитель заведующего по АХР, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация

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	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
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 аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
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	Ежедневно	Заместитель

производственного контроля		заведующего по АХР, работник по техническому обслуживанию
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

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 сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп 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

№ пп	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 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-	Постоянно	Заместитель

	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)		заведующего по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХР
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 ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХР	Симонян А.Г.	
Старший воспитатель	Кузнецкина М.Л.	
Ответственный по питанию, старшая медицинская сестра	Горшкова Л.М.	
Старшая медицинская сестра	Павлова Л.Н.	
Шеф-повар	Шилова О.А.	
Инструктор по физической культуре	Бичук Т.С.	

