

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО  
ОКРУГА «ГОРОД ЧИТА»

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 10»

СОГЛАСОВАНО:

На общем собрании  
работников учреждения

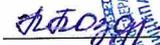
 / И.А. Ермолаева

Протокол № от «23» 12 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим МБДОУ

«Детский сад № 10»

 / Н.Н. Позднякова

Приказ № 208 от «23» 12 2021 г.



**Программа производственного контроля**  
**Муниципального бюджетного дошкольного**  
**образовательного учреждения**  
**«Детский сад № 10»**

**1. Общие положения**

**1.1. Программа производственного контроля** МБДОУ «Детский сад № 10» - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их использования во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для МБДОУ № 10 с численность персонала 30 человек.

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

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

**1.3. Задачи производственного контроля:**

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

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

#### **1.4. В программу включены:**

1. перечень официально изданных санитарных правил;
2. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;
3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
6. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
7. Перечень возможных аварийных ситуаций

**1.5. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности Учреждения.**

#### **1.6 Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:**

- Заведующий МБДОУ № 10;

- завхоз;
- заместитель заведующего по ВРМ;
- повар;
- кладовщик;
- медицинская сестра;

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МБДОУ № 10.

### 1.7. Сведения об Учреждении

**Официальное наименование Учреждения:**

**полное наименование:** муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 10»

**сокращённое наименование:** МБДОУ «Детский сад № 10»

**Адрес (юридический и фактический адреса совпадают):**

622010, Россия, Забайкальский край, г. Чита, Центральный район, улица Ингодинская, 70

Учреждение является муниципальной бюджетной организацией.

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

-**медицинская** по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи.

**организационно-правовая форма** – муниципальное бюджетное учреждение;

**тип** – образовательная организация;

**по уровню общего образования** – дошкольное.

**Заведующий:** Позднякова Надежда Николаевна

**Количество воспитанников** – 174 человек (проектная мощность).

**Количество групп:** 6, общеразвивающей направленности-6

### 1.8. Описание зданий и сооружений объекта:

**Тип строения:** отдельно стоящее 2-хэтажное здание;

**Здание** – капитальное;

**Канализация-** централизованная, проведена в городскую сеть г. Читы;

**Водоснабжение-** центральное;

**Система отопления** – централизованное

**Вентиляция** – естественная и искусственная;

**Освещение** – естественное и искусственное;

**Территория** - благоустроенная.

## 2. Нормативные документы по проведению производственного контроля

–Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ;

–Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

–Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. Введены с 01.01.2002 года.)
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года) ;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021 г).
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.

- Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242–21 ( от 17 мая 2021 года)
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027).
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021года №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами ,а также к работам , при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры».
- Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278
- СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002г.).
- Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст. 213 ТК РФ» (вступит в силу 01.04.2021 года)
- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирус- ной инфекции (СOVID-19)

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

<b>№п/п</b>	<b>ФИО</b>	<b>Должность</b>
1	Поздняякова Надежда Николаевна	заведующий
2	Довбненко Юлия Сергеевна	заместитель заведующего по ВМР
4	Ермолаева Ирина Александровна	завхоз
5	Шульгина Галина Сергеевна, Шмыкова Анна Борисовна	повар
6	Пестова Марина Викторовна	кладовщик

7	Морозова Викторовна	Маргарита	мед. работник
---	------------------------	-----------	---------------

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

№п/п	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие лицензии на медицинский кабинет	бессрочно	Заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	Заведующий
3	Наличие возмездного оказания услуг (производственный контроль)	на 1 год	Заведующий
4	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции	на 1 год	Заведующий

**5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам**

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	Заведующий	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
2	Заместитель руководителя	зам. зав. по ВРМ, завхоз	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

4	Прочий педагогический персонал	инструктор по физической культуре, музыкальный руководитель, педагог дополнительного образования, педагог-психолог,	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
		тьютор, учитель-логопед		
5	Служащие	делопроизводитель, помощник воспитателя	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	Рабочие	грузчик, кладовщик, кухонный рабочий, машинист по стирке белья, повар, служебных помещений, уборщик территории	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

## 6. Объекты производственного контроля:

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

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитаное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз

и				
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки; – генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, завхоз, зам.зав по ВМР
			Ежемесячно, до 31 декабря – еженедельно	
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	Завхоз
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, Сан-ПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Спецорганизация
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в неделю	завхоз
	Очистка хозяйственной площадки			Уборщик территории Региональный оператор по работе ТКО «Олерон+»
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз, специалист по ОТ, Медработник
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря.	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Завхоз

Дезинсекция	профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз
	обследование		1 раза в месяц	Специализированная организация
	уничтожение		По необходимости	
Дератизация	профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз
	обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	Уровни света	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	1 раз в год в темное время суток (помещения для детей, производ помещ. по 1 пробе)	Завхоз
	наличие, целостность и типламп			
Температура в помещениях	– температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670-20,	Ежедневно	Зам. Зав. по ВМР  Мед.сестра,
групповых и кабинетов работы с детьми	влажность воздуха	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1		
Песок в песочницах	состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Завхоз
	наличие крышки на песочнице		Еженедельно	Зам. Зав по ВМР
Крепление мебели и оборудования в группах	состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Завхоз

Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Кладовщик
	соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
<b>Контроль организации технологических операций и приготовления пищи. Контролируемые этапы, производства на этапах ее изготовления</b>				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; -наличие сопроводительных документов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и	сроки и условия хранения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственные по питанию,

продовольственный сырь	пищевой продукции;			кладовщик	
	время смены кипяченной воды;			Каждые три часа	кладовщик, завхоз
	температура и влажность на складе;			Ежедневно	кладовщик
	температура холодильного оборудования;				
Приготовление пищевой продукции	соблюдение технологии приготовления блюд	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	
	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	1 раз в месяц	Завхоз	
	состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, завхоз	
	обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию	

Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Завхоз
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Мед сестра, повар
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Зам зав. по ВМР медсестра
	возрастными особенностям детей и ее расстановка			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Зам зав. по ВМР, медсестра
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Зам зав. по ВМР, медсестра
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам зав. по ВМР, медсестра
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам зав. по ВМР, медсестра
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам зав. по ВМР, медсестра
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам зав. по ВМР, медсестра

Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	Зам зав. по ВМР, медсестра
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработники
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	Завхоз
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию), Завхоз
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				

Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник, повар
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Заведующий
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Организация профилактических мед осмотров	Кол-во здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Заведующий

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма <sup>[1]</sup> чета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха	1 раз в 5 лет	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН	СОУТ

		Относительная влажность воздуха			1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в 5 лет	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	СОУТ
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 5 лет	Помещения (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	СОУТ
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в 5 лет	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	СОУТ
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в 5 лет	Помещения с оргтехникой (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в 5 лет	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	СОУТ
	Контроль санитарного фона и	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП,	1 раз в 5 лет	Игровые уголки – 10 проб	СанПиН 1.2.3685-21,	СОУТ
Пищеблок – 5-						

6	пищевой продукции	паразитологические исследования		10 смывов		
		Смывы персинии	1 раз в 5 лет	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП .1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в 5 лет	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и	СанПиН 1.2.3685-21	СОУТ
				кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем		
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в 5 лет	Салаты, напитки, 1 и 2 блюда, вы- печка, кондитерские изделия (1 блюдо)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	СОУТ
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд, рецептуре	1 раз в 5 лет	Рацион питания (3 блюда)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в 5 лет	Третьи блюда (1 проба)		

9	Исследование магнитного излучения	Экран компьютера	1 раз в 5 лет	(компьютерный класс (2-3 пробы))		СОУТ
---	-----------------------------------	------------------	---------------	----------------------------------	--	------

### 9. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Журнал учета готовой продукции	Постоянно	Повар
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	По факту	Кладовщик
Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	Кладовщик
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственные за питание
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	Ежедневно	Завхоз
Журнал регистрации разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Не менее 2 х раз в месяц	Кладовщик, повара
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Повар
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	По факту	Повар
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	Кладовщик
Ежедневное меню	Ежедневно	Кладовщик

Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	Завхоз
Журнал учета включения рециркуляторов (пищеблок, групповые)	Ежедневно	Завхоз
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Заведующий
График проведения генеральных уборок	1 р в месяц ( 1 раз в неделю)	Кухонный рабочий
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	По факту	Ответственный по питанию
Журнал выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	Повар
Журнал мониторинга по принципам ХАССП	Не менее 1 раза в месяц	Заведующий
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	медсестра
Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз	1 раз в 3 мес	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медсестра
Личные медицинских книжки работников	По факту	Заведующий
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	Специалист по ОТ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медсестра
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Воспитатели
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	4 р в мес	Завхоз

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

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
<b>Отключение отопления</b>	1.Температурный режим ниже нормы. 2.Размораживание системы отопления.	1. Администрацию 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	Временная остановка работы ДОУ.
<b>Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие</b>	1.Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	1. Временная остановка работы ДОУ. 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия.
<b>Авария системы электро-снабжения, отсутствие электроэнергии длительное время</b>	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии

<b>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</b>	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.
--	--	--	--

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

<b>№</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Спец по ОТ

7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Завхоз, зам. зав. по ВМР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз, зам. зав. по ВМР
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно о 2 р в год	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

