

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 78 Невского района Санкт-Петербурга**

Утверждаю
Заведующий ГБДОУ детского сада №78
Невского района Санкт-Петербурга

Е.А. Иванова

Приказ № 28 от 28.08.2024



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и проведением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду №78 Невского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2024

1. Паспортные данные юридического лица, индивидуального предпринимателя (или отдельного объекта)

Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя) полное и сокращенное	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №78 Невского района Санкт-Петербурга
Юридический адрес	193315, Санкт-Петербург, Дальневосточный проспект, дом 68, корпус 3, литер Ч.
Тел./Факс	8(812)446-38-94
Электронная почта	Detsad-78@mail.ru
ОГРН	1037825002687
ИНН	7811066220
КПП	781101001
ОКПО	53241293
ОКАТО	40285565000
ОКТМО	40382000
ОКОГУ	23280
ФИО руководителя	Иванова Елена Андреевна
Телефоны руководителя	8(812)446-38-94
ФИО ответственного за производственный контроль	Иванова Елена Андреевна
Численность работников	35
Тип объекта	Образовательная организация.
Виды осуществляемой деятельности	<p>1) Образовательная:</p> <ul style="list-style-type: none"> • реализация основной образовательной программы дошкольного образования; • реализация дополнительных образовательных программ. <p>2) Медицинская:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оказание первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; • оказание первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); • проведение медицинских осмотров.
Тип строения помещения ДОУ	отдельностоящее трехэтажное здание с подвальным этажом.
Площадь строения	1139,8 кв.м
Оборудование здания	Офисное оборудование: компьютер, принтер, сканер, электронные средства обучения.
Система водоснабжения	централизованная: горячая и холодная вода.
Система отопления	централизованная от городской сети.
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная.
Освещение	естественное, искусственное.
Система канализации	подключение к городской сети канализации.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней";
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 26.12.2008 г. №294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» Закон РФ от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 04.05.2011 г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;
- Федеральный закон от 26.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 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, выполнении работ или оказание услуг»;
- СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» от 23.09.2011 № 797;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек» от 23.09.2011 № 798;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 № 881 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011 № 883 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Технический регламент таможенного союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств»;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/ № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» от 01.09.2017;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;
- Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 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»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 № 988н/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»;
- ГОСТ 30494-11 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»;

- ГОСТ 12.1.0005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;
- МУ 3.5.1.2958 -11 «Дезинфекционные мероприятия при псевдотуберкулезе и кишечном иерсиниозе»;
- МУ 3.5.3104-13 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий при энтеровирусных (неполио) инфекциях»;
- МУ 3.1.1.2957-11 «Профилактика ротавирусной инфекции»;
- МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»;
- МУ 3.1.2837-11 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- МУ 2.6.1.2838-11. Ионизирующее излучение, радиационная безопасность. Радиационный контроль и санитарно-эпидемиологическая оценка жилых, общественных и производственных зданий и сооружений после окончания их строительства, капитального ремонта, реконструкции по показателям радиационной безопасности. Методические указания" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.01.2011);
- Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»;
- Р 2.2.2006-05 «Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».

3. Перечень работников ДОУ, выполняющих функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность, ФИО	Функции	Распорядительный документ
1	Заведующий ДОУ Иванова Е.А.	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за наличием действующих санитарных правил, их изменений и дополнений, а также мероприятия по их внедрению; • 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 №28 от 28.08.2024
2	Заместитель заведующего Павлова Т.Н.	<ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторно-инструментальных исследований физических и химических факторов производственной среды и трудового процесса, работ и услуг; • контроль за санитарно-техническим 	Приказ №28 от 28.08.2024

		<p>состоянием помещений ДОУ, вспомогательных складских и бытовых помещений, рабочего оборудования, правильностью расстановки, соответствием проектной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением правил сбора и удаления бытовых отходов, благоустройство и оборудование площадок для установки мусорных контейнеров; • проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; • контроль за применением спецодежды и средств индивидуальной защиты. 	
3	Заместитель заведующего Павлова Т.Н.	<ul style="list-style-type: none"> • ведение учёта аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения; • обеспечение приема на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; 	Приказ №28 от 28.08.2024
4	Медицинский работник Неверова О.В.	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров; • контроль за вакцинацией сотрудников • против инфекционных заболеваний(наличие сертификатов профилактических прививок); • Контроль своевременного прохождения сотрудниками гигиенического обучения; • Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение; • организация санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций; • ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие катаральных явлений и гнойничковых заболеваний с обязательной записью в журнале; • наличие термоконтейнера и хладоэлементов в медицинском кабинете; • учет работы бактерицидных ламп и их • своевременная замена 	Приказ №28 от 28.08.2024
5	Ответственный за питание, кладовщик Елизарова А.А.	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за организацией питания детей, • контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы; • контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля; • ведение отчетной документации; 	Приказ №28 от 28.08.2024

		<ul style="list-style-type: none"> • наличие нормативной документации, пополнение вновь вышедшей, ознакомление с нормативной документацией, действующей в отношении объекта. 	
6	Кладовщик, Елизарова А.А.	<ul style="list-style-type: none"> • контроль качества и безопасности входящего сырья и пищевых продуктов; • контроль сроков годности сырья и пищевых продуктов; • контроль санитарного состояния и температурно-влажностного режима хранения сырья. 	Приказ №28 от 28.08.2024

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

№ п/п	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места в помещениях пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки		
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				– по 1 точке). Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)		
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными 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	Песок в песочницах	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов,	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

		цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспорида), микробиологический и санитарно-химический контроль				производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП)	1 раз в год	Производственные объекты, руки и спецодежда персонала -10 смывов	СанПиН 3.3686-21 МР 2.4.0179-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии		Игровые уголки: игрушки, мебель, ковры и дорожки (10 смывов); Спальни: постельное белье, пол, батареи, подоконники, шторы – 10 смывов; Туалетные комнаты: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков – 10 смывов; Пищеблок: разделочные столы и доски для готовой пищи, овощей, дверные ручки, руки персонала – 20 смывов; Места приема пищи: посуда, клеенка, скатерть, столы – 20 смывов.		
		Паразитологические		Оборудование, инвентарь в		

		исследования		овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей –10 смывов		
7	Контроль питьевой воды	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: микробиологические	1 раз в квартал	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		санитарно-химические	1 раз в 6 месяцев			
		- физико-химические	1 раз в квартал			
		радиологические	1 раз в квартал			
8	Контроль качества и безопасности готовых блюд	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011 МР 2.3.0279-22	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания -1 блюдо		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда 2-3 блюда		

5. Перечень должностей работников, подлежащих предварительным медицинским осмотрам

№ п/п	Должность	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий ДОУ		Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
2	Заместитель заведующего		1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель		1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели		1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Помощники воспитателя		1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог-психолог		1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре		1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Музыкальный работник		1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Работники пищеблока		1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Технический персонал		1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Кладовщик		1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Документовед		1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Уборщик территории		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	Профессия	Показатель	Документ
2	Повар	Параметры микроклимата Шум Тяжесть трудового процесса	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 17.02.2021 года №36
3	Кладовщик	Параметры микроклимата Параметры световой среды Тяжесть трудового процесса	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 17.02.2021 года №36

6.2. Деятельность

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	От 11.03.2014 № 0847
2	Медицинская	от 25.12.2017 №ЛО-78-01-008474

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

№ п/п	Объект контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели или параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Ответственный сотрудник ДОУ /привлекаемая организация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1.	Санитарно-техническое состояние помещений и территории ДОУ					
1.1	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование	визуальная оценка исправности инженерных систем	ежедневно перед началом работы	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего	СП 2.4.3648-20 ТР ТС 021/2011; ТР ТС 007/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий;
		- водоснабжение - водоотведение - освещение	оценка эффективности и работы инженерных систем и их обслуживание	согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров – 1 раз в год	Специализированная организация по договору	
1.2	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	ежедневно перед началом работы	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего	ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных

						предварительных мероприятий;
1.3	Контроль за санитарным состоянием помещений	Текущая и генеральная уборка	оценка качества и регулярности текущей уборки;	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего	СП 2.4.3648-20, СанПиН .3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20
			оценка качества и регулярности генеральной уборки	еженедельно		
1.4	Контроль обращения с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Ртутьсодержащие лампы и медицинские отходы	вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	1 раз в квартал	Организация с лицензией на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности	СанПиН 2.1.3684-21;
1.5	Контроль за санитарным состоянием площадки для сбора отходов	ТКО и пищевые отходы Контейнеры и контейнерная площадка	вывоз ТКО и пищевых отходов кратность очистки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Уборщик территории	СанПиН 2.1.3684-21
2.	Санитарно-эпидемиологический режим					
2.1	Организация и проведение производственного лабораторного	Параметры микроклимата, освещенности, шума, аэроионного состава	Микроклимат: оценка температуры, кратности обмена, относительной влажности	2 раза в год – в теплый и холодный периоды помещения для занятий и рабочие	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21; СП 2.2.3670-20;

<p>контроля факторов трудового процесса, условий воспитания и обучения в соответствии с утвержденным графиком</p>	<p>воздуха, тяжести и напряженности трудового процесса</p>	<p>воздуха;</p>	<p>места пищеблока; 1 раз в год – рабочие места за исключением рабочих мест пищеблока.</p>		
		<p>Освещенность: оценка уровней света, коэффициента пульсации</p>	<p>1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время</p>		
		<p>Шум: оценка уровней звука, звукового давления</p>	<p>1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования) в помещениях, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции -1 раз в 2 года в помещениях с электронными средствами обучения</p>		
		<p>Аэроионный состав воздуха: оценка содержания вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) оценка содержания</p>	<p>после покупки новой мебели, книг;</p> <p>1 раз в год</p>		

			вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)			
			тяжесть и напряженность и трудового процесса: СОУТ на рабочих местах	1 раз в 5 лет		
2.2	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели микробиологические	Не реже 1 раза в квартал	Аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН. 3/2.4.3590-20; СанПиН .2.3685-21; СанПиН .1.3684-21;
			Санитарно-химические	не реже 1 раза в 6 мес.		
			Физико-химические	не реже 1 раза в квартал		
			Радиологические	не реже 1 раза в квартал		
2.3	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	Визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	перед использованием	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего /медработник	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства
			Визуальная оценка соответствия применяемых моющих и	перед использованием		

			дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям			
			Лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	2 раза в год		
2.4	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	Тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки;	При использовании в соответствии с инструкцией	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего	ТР ТС 021/2011; МР 4.2.0220-20
			Лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	Ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших ; ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции: обработка и переработка мяса - сальмонеллы и листерии, кондитерское		

				производство - стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных - иерсинии		
2.5	Дезинсекция и дератизация, контроль за учетом численности и определения заселенности объектов и территории членистоногими и грызунами	Заселенность членистоногими и грызунами	Организация профилактических (организационных, инженерно-технических, санитарно-гигиенических) мероприятий, предупреждающие заселение объектов членистоногими и грызунами	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего	СанПиН 3.3686-21; СП 2.3.6.3668-20; ТР ТС 021/2011;
			Обследования с целью определения технического и гигиенического состояния помещений ДОУ и прилегающей к нему территории, учета численности и определения заселенности объектов и территории членистоногими и грызунами, визуальная оценка, осмотр ловушек	2 раза в месяц		
			Истребительные	По мере необходимо		

			мероприятия	сти		
			Контроль эффективности и истребительных мероприятий	После истребительных мероприятий		
2.6	Личная гигиена персонала пищеблока	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции	Оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров	При поступлении и на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью -ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале	Медработник	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021;
			Оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых	Ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		
			Опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника	Ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		
			Визуальный контроль за качеством обработки рук	Ежедневно до начала работы в течение смены		
			Оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	Ежедневно до начала работы и в течение смены		

2.7	Состояние здоровья работников	Работники ДОУ	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	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
2.8	Профилактика заболеваний	Работники ДОУ	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санитарного врача РФ – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н
2.9	Контроль песка в песочницах	Состояние песка, наличие крышек на песочницах	Визуальная оценка загрязненности	Ежедневно в теплое время года	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего	СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 3.3686-21
			Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий),	1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория	

			микробиологический и санитарно-химический контроль			
2.10	Акарицидная обработка территории	Зеленые насаждения	Обработка зеленых насаждений от клещей	4 раза в год – май, июнь, июль, август	Специализированная организация	СП 2.4.3648-20
3.	Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Пищевая продукция и продовольственное сырье:					
3.1	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	Оценка условий транспортирования и сроков годности	Каждая партия	Кладовщик	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
			Наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	Каждая партия		
			Наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)	Каждая партия		
			Оценка качества и безопасности (по	При наличии (в соответствии с		

			протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)	договором поставки)		
			Оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований	При наличии сомнений в доброкачественности и безопасности	Аккредитованная лаборатория	
3.2	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	Условия хранения пищевой продукции	Ежедневно с регистрацией в журнале	Кладовщик	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
			Оценка маркировки, сроков годности	Ежедневно		
			Оценка состояния упаковки	Ежедневно		
			Оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	Ежедневно		
			Оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Аккредитованная лаборатория	
3.3	Контроль	Объект	Оценка	Каждый	Ответственн	ТР ТС

	на этапе технологических процессов изготовления пищи	контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от технологии приготовления пищи	соответствия технологии приготовления блюд по технологическим документам	технологический цикл	ый по питанию(кладовщик)	021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технологические карты блюд;
			Оценка точности технологических процессов	Каждый технологический цикл	Повар	
			Оценка температуры готовности блюд	Каждая партия	Повар	
3.4	Контроль качества и безопасности готовых блюд	Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
			Оценка по органолептическим показателям	Ежедневно с занесением в журнал бракеража	Ответственный по питанию(кладовщик)	
			Дата и время реализации готовых блюд	Ежедневно с занесением в журнал бракеража		
			Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория	
			Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория	
			Контроль проводимой витаминизации и блюд		Аккредитованная лаборатория	
4	Производственное оборудование пищеблока, инвентарь, посуда					

4.1	Контроль за состоянием производственного оборудования, инвентаря, посуды	Производственное оборудование, инвентарь, посуда	Визуальная оценка исправности работы производственного оборудования	Перед началом работы	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
			Визуальная оценка состояния производственного инвентаря и посуды	Перед началом работы	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего	
			Оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	Согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности и технологического оборудования	Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со специализированной организацией	
5	Условия образовательной деятельности					
5.1	Контроль мебели и оборудования для детей	Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не	2 раза в год: перед началом учебного года и в середине года.	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21

			менее 20% помещений)			
			Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР (завхоз), Заместитель заведующего	
5.2	Контроль показателе й организаци и образовате льного процесса	Режим дня групп	Оценка режима дня групп	1 раз в месяц	Старший воспитатель	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21
6	Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников					
6.1	Контроль профилакти ки заболеваний у детей	Профилакти ка заболеваний у детей	Утренний осмотр воспитанников , термометрия	Ежедневно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21
Осмотр воспитанников на педикулез			1 раз в месяц			
Диагностика туберкулеза			1 раз в год для вакциниро ванных воспитанни ков, 2 раза в год для невакцини рованных, больных хронически ми заболеваниями			
6.2	Контроль улучшения здоровья воспитанни ков	Здоровье воспитанни ков	Оценка оздоровления	Летний период	Медработник	СП 2.4.3648-20
6.3	Контроль ограничени я распростра нения	Ограничени е распростра нения заболевани	Оценка проведения ограничительн ых мероприятий	Согласно программе мероприяти й	Медработник	СанПиН 3.3686-21

	заболеваний среди воспитанников	и среди воспитанников	при вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.			
--	---------------------------------	-----------------------	--	--	--	--

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

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный сотрудник
Формы учета			
1	Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель по АХР/завхоз/заместитель заведующего
2	Журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	По факту	Заместитель по АХР/завхоз//заместитель заведующего
3	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладов
4	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
5	График смены питьевой воды	Ежедневно, каждые 3 часа	Ответственный по питанию, кладовщик
6	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
7	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов	По факту приемки	Ответственный по питанию, кладовщик
8	Журнал учета продуктов питания (приход, расход, остаток)	Ежедневно	Кладовщик
9	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
10	Ведомость учета за рационом питания	Ежедневно	Медработник, кладовщик
11	Гигиенический журнал(сотрудники)	Ежедневно	Медработник, кладовщик

12	Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медработник
13	Журнал учета генеральных уборок медицинского блока	Согласно графику уборок	Медработник, заместитель заведующего,
14	Журнал учета бактерицидных ламп	Ежемесячно	Медработник
15	Журнал учета профилактических прививок	По факту	Медработник
16	Журнал по туберкулинодиагностике и ревакцинациям БЦЖ	По факту	Медработник
17	Журнал регистрации детей, состоящих на диспансерном учете	По факту	Медработник
18	Журнал учета травматизма	По факту	Ответственный за травматизм
19	Журнал наблюдений за больными на изоляторе	По факту	Медработник
20	Журнал передачи контактных на участок	По факту	Медработник
21	Журнал учета санитарно-просветительской работы	По факту	Медработник
22	Журнал списочного состава детей по группам	Ежемесячно	Медработник
23	Медицинская карта ребенка	По факту зачисления воспитанника	Медработник
24	Журнал учета прихода и расхода иммунобиологических препаратов	По факту	Медработник
25	Журнал учета первичного медосмотра при поступлении на работу	По факту	Медработник
26	Журнал учета текущих медосмотров	По факту	Медработник
Формы отчетности			
27	Отчет о выполнении программы производственного контроля	1 раз в квартал	Заместитель по АХР
28	Отчет о привитых контингентах и выполнении плана профилактических прививок	1 раз в месяц	Медработник
29	Отчет по реакции Манту и обследованию детей с положительной пробой Манту	1 раз в квартал	Медработник
30	Отчет об острой заболеваемости детей детского сада	1 раз в квартал	Медработник
31	Отчет по патологической пораженности, профилактическим осмотрам и состоянию здоровья детей детского сада	1 раз в год	Медработник
32	Отчет по контролю за организацией питания детей	2 раза в год	Ответственный за питание, кладовщик

33	Отчет по контролю за качеством санитарного состояния помещений детского сада	6 раз в год – через месяц	Заместитель по АХР/завхоз/заместитель заведующего
34	Отчет по контролю за организацией физического воспитания	2 раза в год	Старший воспитатель
35	Отчет по контролю за организацией оздоровительных и профилактических мероприятий	1 раз в квартал	Медработник
36	Отчет по соответствию типоразмера мебели росту ребенка	2 раза в год	Медработник
37	Отчет по контролю за соблюдением температурного режима в групповых помещениях, музыкально-физкультурном зале	6 раз в год – через месяц	Медработник
38	Отчет по контролю за соблюдением режима проветривания в групповых помещениях, музыкально-физкультурном зале	6 раз в год – через месяц	Заместитель по ВМР
39	Отчет по контролю за соблюдением требований к режиму дня и учебным занятиям	6 раз в год – через месяц	Старший воспитатель

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	Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные действия, направленные на ликвидацию
1	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	<ul style="list-style-type: none"> приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб.
2	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.
3	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> ежедневно влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических

		мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети.
4	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.
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 сотрудник
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий ДОУ
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий ДОУ
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий ДОУ
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий ДОУ
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник, Заведующий ДОУ
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний,	По графику	Заместитель заведующего

	осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке		
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)		Заведующий ДОУ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заместитель заведующего
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	По факту обнаружения	Заведующий ДОУ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий ДОУ