



АДМИНИСТРАЦИЯ МОСКОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 1 Московского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 1 Московского района Санкт-Петербурга)**

ПРИНЯТА

Общим собранием работников ГБДОУ
детского сада № 1 Московского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 31.08.2022 № 1

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детского сада №1
Московского района Санкт-Петербурга
А.В. Михайлина
Приказ от 31.08.2022 № 32



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 1 Московского района Санкт-Петербурга**

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 1 Московского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 1 Московского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование;• дополнительное образование детей и взрослых;
Юридический адрес:	196140, г. Санкт-Петербург, Пулковское ш., д. 91 корп.2 литер А
Фактический адрес:	196140, г. Санкт-Петербург, ш . Пулковское, д. 91 корп.2 литер А. 196140, г. Санкт-Петербург, ул. Орбитальная, д. 7, корп. 2, стр. 1.

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом
Площадь	Первый корпус: 1361,4 кв. м. Второй корпус: 3719, 4 кв. м.

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Первый корпус - горячая и холодная, централизованные; второй корпус - холодная,
Система канализации	подключено 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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

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

		<p>оборудованию в помещениях для работы с детьми;</p> <ul style="list-style-type: none"> • исполнение мер по устранению выявленных нарушений 	
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю 	
4	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды 	
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации 	

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

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

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям	2-3 блюда исследуемого приема пищи 1 раз в год	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные,		

	санитарного законодательства			яичные, овощные блюда		
2	Калорийность, выход блюд исоответствие химического состава блюд рецептуре	1	1 раз в год	Суточный рацион питания		
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 блюдо	2 раза в год	Третьи блюда		
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры (БГКП)	10 смывов	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала		
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5-10 смывов	1 раз в год	Оборудование, инвентарь на складе хранения овощей, цехеобработки овощей		
6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	10 смывов	1 раз в год	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
7	Оценка параметров микроклимата	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)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Рабочие места в помещениях пищеблока		
8	Контроль	Уровни света,	1 раз в год	Помещения	СанПиН	Протокол

	искусственной освещенности	коэффициент пульсации	и при наличии жалоб – в темное время суток	для занятий, кабинеты, оборудованные персональным и электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	1.2.3685-21	л, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
9	Оценка параметров шума	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	
10	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	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных

				залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)		методов производственного контроля
		Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	
11	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
12	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей,		

				<p>подоконников, штор;</p> <p>– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</p> <p>По 20 смывов:</p> <p>– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
13	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм. Правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	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

14	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ГР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации и блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
15	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

4.2. Помещения бассейна

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Качество воды в ванне бассейна	Мутность, цветность, запах	1 раз в рабочие часы	Ванны бассейна – бассейновая вода (не	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и
2	Остаточное	– Водородный	Перед			

	содержание обеззараживающих реагентов	показатель рН; с остаточный связанный хлор; – остаточный свободный хлор; – озон (при озонировании)	началом работы и далее каждые 4 часа	менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметра в от поверхности и зеркала воды)		лабораторных методов производственного контроля
3	Основные микробиологические показатели	общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк	2 раза в месяц			
4	Контроль содержания вредных веществ воздуха	хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании)	1 раз в месяц			
5	Паразитологические исследования	Жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий	1 раз в квартал	Вода из чаши бассейна (3 пробы)	СП 2.1.3678-20, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль остаточного содержания обеззараживающих реагентов	Хлор, бром, озон, диоксид хлора	При концентрации и хлороформа в воде более 0,2 мг/л	Ванны бассейна – воздух водной зоны	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного
7	Контроль	Воды и	1 раз в			

	температуры	воздуха	рабочие часы			ного контроля
8	Оценка состояния воздуха	Подвижность	Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования			
9	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Все помещения (2 точки)	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
10	Оценка параметров шума	Уровень звука	Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования	Все помещения (1 точка)	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
11	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Все помещения (2 точки)	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

3	Заместитель заведующего по воспитательной работе	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатели	27	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Инструктор бассейна	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Помощник воспитателя	17	1 раз в год	1 раз в год
11	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год
12	Обслуживающий персонал	10	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
2	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
3	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Повар детского питания	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
4	Химический, шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Мойщик посуды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
5	Шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ

1	Образовательная	от 08.07.2016 № 1979
---	-----------------	----------------------

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

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

			выше – 1 раз в 5 дней	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирую- щих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированн ая организация, дворн ик,
	– уничтожение		По необходимост и	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированн ая организация, дворн ик,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимост и	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХР
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХР
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по

	шума на территории и в помещениях			АХР
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на	СП 2.4.3648-20, ТР ТС	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР

	соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	007/201, СанПиН 3.3686-21		
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды		СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по административнохозяйственной работе, Медицинская сестра (по согласованию)

Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии	СанПиН 2.3/2.4.3590	Каждый технологический	Ответственный по питанию

	приготовления блюд по технологическим документам – поточность технологических процессов – температура готовности блюд	-20	кий цикл Каждая партия	 Повар
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– органолептическая оценка; – дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (сентябрь, февраль)	Медработник

	для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп и занятий Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения		СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 1 раз в месяц Старший воспитатель		

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническим и заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник

Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энгс	По программе мероприятий	Медицинская сестра
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12.2021 года	Старший воспитатель
Организация и проведение санитарнопротивоэпидемиологических мероприятий при карантине		Программа мероприятий	По необходимости	Медицинская сестра (по согласованию)
Вакцинация		Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра, врач (по согласованию)
Плановые осмотры		Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н	По графику	Медицинская сестра, врач (по согласованию)
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениям	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра

	и кожных покровов			
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медицинская сестра
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медицинская сестра

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены	Медработник

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

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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание;

		<ul style="list-style-type: none"> • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	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	При формировании штата	Заведующий

	должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	и по необходимости	
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХЧ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий