

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МКДОУ
Детский сад "Соколенок"
З.К. Тагирова

Приказ № 7 от « 09 » 01 2023



Введение
Программа производственного контроля – это документ, являющийся мерой, направленной на соблюдение в организации санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий во исполнение статьи 11 Федерального закона «Об основах санитарно-эпидемиологического благополучия населения», в соответствии с которой юридические лица по законодательным требованиям санитарного законодательства обязаны осуществлять производственный контроль.
Данная программа разработана для дошкольного образовательного учреждения в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.8.2800-2013.
Целью программы является обеспечение безопасности для ребенка и организация производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
Задачи производственного контроля:

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении
образовательной деятельности в
Муниципальном казенном дошкольном образовательном
учреждении Детский сад «Соколенок»
2023 год**

В программу включены:
- перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ;
- перечень журналов учета и отчетности по проведению производственного контроля.
Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Кизилюртовский район, с. Комсомольское

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МКДОУ
Детский сад "Соколенок"
_____ З.К. Тагирова
Приказ № ____ от « ____ » _____

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ**
**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении
образовательной деятельности в
Муниципальном казенном дошкольном образовательном
учреждении Детский сад «Соколенок»
2023 год**

Кизилюртовский район, с. Комсомольское

Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала 23 единицы.

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.

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 их 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 связана 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.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- заведующий ДОУ, завхоз, медсестра.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение Детский сад «Соколенок (МКДОУ д/с «Соколенок»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); проведению медицинских осмотров (предрейсовых, послерейсовых)
Юридический адрес:	368 118, РД, Кизилюртовский район, с. Комсомольское, ул. Ленина, 32
Фактический адрес:	368 118, РД, Кизилюртовский район, с. Комсомольское, ул. Ленина, 32
Характеристика здания	
Тип строения	приспособленное, отдельно стоящее здание
Площадь здания	504 кв. м

Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная
Система отопления	индивидуальное отопление, котельня
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованное
Система канализации	шамбо
Заведующий ДОУ	Тагирова Зумурат Каримулаевна, 8(928) 572-31-06
Завхоз	Мухумаева Марьям Даитбеговна
Медсестра	Нурмагомедова Патимат Ахмедовна

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».

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется

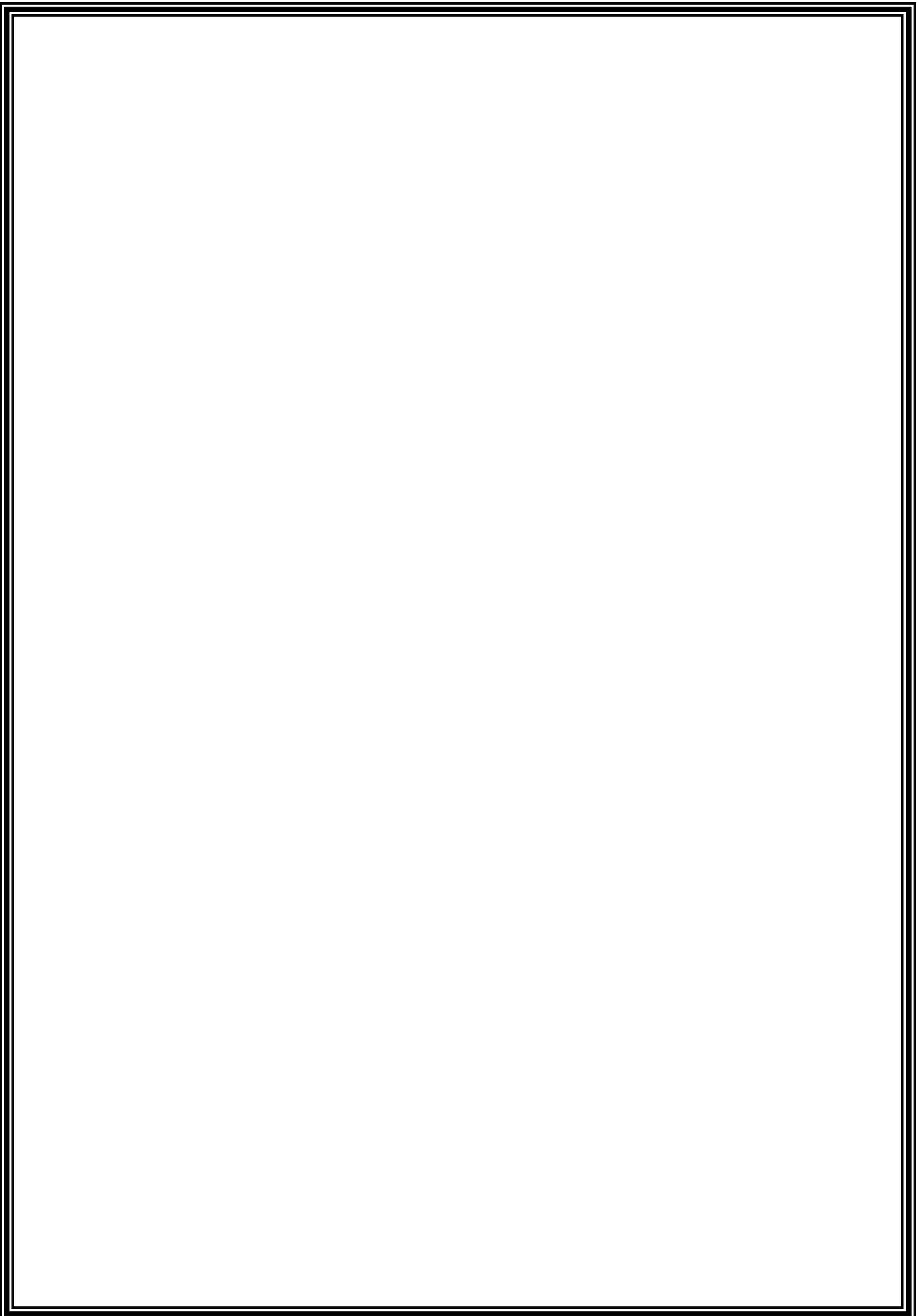
Следующий **набор документов:**

- Договор на дератизацию и дезинсекцию;
- Договор на вывоз ТБО;
- Договор на оказание медицинских работ и услуг с ГБУ «Кизилюртовская ЦРБ» г. Кизилюрт;
- Личные санитарные книжки сотрудников;
- Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Медсестра (Ответственный по питанию),	общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды	Приказ №2 от 09.01.2023

		<p>обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <p>организация плановых медицинских осмотров работников;</p> <p>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</p> <p>разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</p> <p>медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</p> <p>контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</p> <p>ведение учета и отчетности по производственному контролю;</p> <p>контроль организации питания;</p> <p>отслеживание витаминизации блюд;</p> <p>ведение учетной документации.</p>	
2.	Повар	<p>контроль организации, качества и безопасности питания.</p>	<p>Приказ №2 от 09.01.2023</p>
3.	Завхоз	<p>контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</p> <p>организация лабораторно-инструментальных исследований;</p> <p>ведение учетной документации;</p> <p>разработка мер по устранению выявленных нарушений;</p> <p>контроль охраны окружающей среды.</p>	<p>Приказ №2 от 09.01.2023</p>



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.	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		
2.	Контроль искусственной освещенности	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 – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3.	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с 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 реконструи-	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	

			руемых систем вентиляции, ремонта оборудования			
4.	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	
5.	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных 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
6.	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	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;		

				<p>– спальнях: постельное белье, с пола, батарей, 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)		
7.	Исследования питьевой воды	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
8.	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9.	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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

Контингент	Участие врачей специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
<p>Прохождение медосмотра обязательно для всех штатных работающих в ДОУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Все вновь поступающие на работу; - Заведующая, старший воспитатель, завхоз, работники пищеблока; воспитатели, педагоги - специалисты, помощники воспитателей, операторы по стирке, сторожа, дворник. 	<p>Терапевт 1 раз в год. ЛОР 1 раз в год Гинеколог - 1 раз в год Стоматолог 1 раз в год</p>	<p>Крупнокадровая флюорография – 1 раз в год; Исследование крови на сифилис – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; Мазки на гонорею при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций – при поступлении на работу в дальнейшем по эпидпоказаниям; Исследования на гельминтозы при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.</p>

Список работников, которые должны пройти профилактические медицинские осмотры и санитарно-гигиеническое обучение с последующей аттестацией.

№ п/п	ФИО	Должность
1.	Тагирова З.К.	Заведующая
2.	Темирханова Х.Г.	воспитатель
3.	Бубнова Е.А.	воспитатель
4.	Магомедова П.М.	воспитатель
5.	Балахонова Л.В.	воспитатель
6.	Гусейнова С.З.	воспитатель
7.	Газимагомедова С.И.	воспитатель
8.	Магомедова Г.А.	воспитатель

9.	Магомедова С.Х.	музработник
10.	Мухумаева М.Д.	завхоз
11.	Магомедова П.М.	повар
12.	Сайпудинова П.Ю.	помощ. повара
13.	Алиева Р.Б.	помощ. воспит.
14.	Гаджимурадова А.А.	помощ. воспит.
15.	Магомедова М.М.	помощ. воспит.
16.	Темирханова А.А.	помощ. воспит.
17.	Махулаева А.М.	помощ. воспит.
18.	Махулаев Д.М.	рабочий по ремонту
19.	Юсупова М.Ю.	прачка
20.	Магомедова С.Г.	дворник
21.	Магомедгаджиев Г.М.	сторож
22.	Абдулмуслимова П.М.	сторож
23.	Махулаев Т.Д.	кочегар

6. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем 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.	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 12.12.2018 № 7
2.	Ночная работа	Сторож	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 12.12.2018 № 11
3.	Вредные условия труда	Кочегар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 12.12.2018 № 12-2/III

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Образовательная	от 02.08.2012 № 6157
2.	Медицинская	от 17.08.2021 № 05.06.01.000.М.000104.08.21

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её 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	Завхоз
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	Медработник, завхоз
			Ежемесячно, до 01.01.2024 г. – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащим и 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 площади 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		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20	

	контейнерной площадки		дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	– 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	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Завхоз
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

	– условия доставки продукции транспортом			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, завхоз
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Завхоз
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд			
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, завхоз
	– 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	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Медработник

	их расстановка в помещениях 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	Завхоз
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энгс	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены	Медработник

	инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов		работников пищеблока	
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве ; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник

8. Перечень форм учёта и отчётности, 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 работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник

Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз
Бракеражный журнал готовой продукции	Ежедневно	Медсестра
Журнал контроля санитарного состояния	Ежедневно	Медсестра
Журнал вновь поступивших детей в ДОУ	По факту	Медсестра
Диспансерный журнал	По факту	Медсестра
Журнал дегельминтизации	По плану	Медсестра
Журнал учета движения детей по группам здоровья	По факту	Медсестра
Журнал учета детей, направленных в туберкулезный диспансер	По факту	Медсестра
Журнал профилактических прививок	По плану	Медсестра
Журнал учета искусственной «С» витаминизации пищи.	Ежедневно	Медсестра
Журнал бракеража сырой продукции	Ежедневно	Медсестра
Журнал бракеража скоропортящейся продукции	Ежедневно	Медсестра
Карантинный журнал	По факту	Медсестра
Сводный план и анализ выполнения туберкулинодиагностики и прививок	По плану	Медсестра
Журнал учета аварийных ситуаций, остановок производства, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения.	По факту	Медсестра
Журналы учета кварцевания и генеральных уборок	По плану	Медсестра
Журнал учета поступления и расхода иммунобиологических препаратов	По факту	Медсестра

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	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	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	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 должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	1 раз в 5 лет	Медработник
5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7.	Формирование на объекте инструктивно-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	Завхоз

8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11.	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора по Кизилюртовскому району	Заведующий

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576050

Владелец Тагирова Зумурат Каримулаевна

Действителен с 27.05.2022 по 27.05.2023