

ПРИНЯТО
Протокол общего собрания работников
МБДОУ «Детский сад №14
«Родничок» г. Азнакаево
от 10.01.2022. № 2

Утверждена и введена в действие
Приказом заведующего МБДОУ «Детский сад
№14 «Родничок»
г. Азнакаево пр. 02 от 10.01.2022
Г. Г. Мухаметшина



ПРОГРАММА
производственного контроля
МБДОУ «Детский сад №14 «Родничок» г. Азнакаево

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля МБДОУ «Детский сад №14 «Родничок» г. Азнакаево (далее - Учреждение) – 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 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Учреждения с численностью персонала 53 человека.

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

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

1.3. Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах и 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 их 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:

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

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

Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:

- заведующий Учреждения;
- старший воспитатель;
- шеф-повар;
- кладовщик;
- медицинская сестра;
- специалист по ОТ.

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

Сведения об Учреждении

Официальное наименование Учреждения:

полное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №14 «Родничок» города Азнакаево Азнакаевского муниципального района Республики Татарстан;

сокращённое наименование: МБДОУ «Детский сад №14 «Родничок» г.Азнакаево.

Адрес (юридический и фактический адреса совпадают):

423300, Республика Татарстан, г. Азнакаево, ул. Строителей, д. 2

Учреждение является некоммерческой организацией.

Виды деятельности: - образовательная: дошкольное образование.

-медицинская (на основании договора) по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи.

организационно-правовая форма – муниципальное бюджетное учреждение;

тип – образовательная организация;

по уровню общего образования – дошкольное.

Заведующий: Мухаметшина Гульфина Габдулахатовна

Количество воспитанников – 210 человек (проектная мощность).

Количество групп: 9, общеразвивающей направленности-7, группы компенсирующей направленности - 2.

Описание зданий и сооружений объекта:

Тип строения: отдельно стоящее 2-хэтажное здание;

Здание – капитальное;

Канализация- централизованная,

Водоснабжение- холодное, горячее;

Система отопления - централизованное;

Вентиляция - естественное и искусственное;

Освещение - естественное и искусственное;

Территория - благоустроенная, покрытие-асфальт.

2. Нормативные документы по проведению производственного контроля

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

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

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

-СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. Введены с 01.01.2002 года. Срок действия 10 лет)

-СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года) ;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021 г).

-СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

-СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

-ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

-ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
- Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242–21 (от 17 мая 2021 года)
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (всту-пили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027).
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021года №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами ,а также к работам , при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры».
- Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278
- СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002г.).
- Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст 213 ТК РФ» (вступит в силу 01.04.2021 года)
- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)

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

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Мухаметшина Гульфина Габдулахатовна	заведующая ДООУ
2	Галиева Ильгиза Абузаровна	старший воспитатель
4	Гадеева Марьям Саяфовна	заведующая хозяйством
5	Амиршина Альфинур Фаритовна	шеф-повар
6	Гадеева Марьям Саяфовна Сабурова Алина Ильгамовна	кладовщик
7	Зарифуллина Диляра Разиновна	Специалист по охране труда
8	Галиева Ильгиза Абузаровна	старшая медицинская сестра

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

№п/п	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров.	на 1 год	Заведующая
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	Заведующая
3	Наличие договора на оказание услуг по проверке температурного режима оборудования паспортным данным.	на 1 год	Заведующая
4	Наличие договора возмездного оказания услуг (производственный контроль)	на 1 год	Заведующая
5	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции	на 1 год	Заведующая

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	Заведующая	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
2	Педагогический персонал	, воспитатели	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Прочий педагогический персонал	старший воспитатель, инструктор по физической культуре, музыкальный руководитель, воспитатель по обучению татарскому языку, учитель-логопед, педагог-психолог	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

4	Служащие	шеф-повар, младший воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	Рабочие	кладовщик, кухонный рабочий, рабочий по стирки белья, повар, подсобный рабочий, сторож, уборщица производственных и служебных помещений, дворник, рабочий по ремонту и обслуживанию здания	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

6. Объекты производственного контроля:

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

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

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	Заведующая, 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 (в течение дня)	Заведующая, старшая медсестра, завхоз
			Ежемесячно, до 31 декабря 2022 г – еженедельно	
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	Заведующая, старшая медсестра, спец по ОТ

Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Спецорганизация
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	При температуре +4 и ниже -1 раз в 3 дня, При температуре +5 и выше - ежедневно	Завхоз
	Очистка хозяйственной площадки			дворник
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Старшая медсестра, завхоз, спец. по ОТ
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря.	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Заведующая, завхоз
Дезинсекция	- профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	- обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	- уничтожение		По необходимости	
Дератизация	- профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	- обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	- уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	Уровни света, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	1 раз в год в темное время суток (помещения для детей, производ. помещ. по 1 пробе)	Завхоз
	- наличие, целостность и тип ламп			
Температура в помещениях	- температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670-20,	Ежедневно	Старшая медсестра

групповых и кабинетов работы с детьми		СП 2.4.3648-20, СанПиН 1		завхоз
	– влажность воздуха			
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год Еженедельно	Старшая медсестра завхоз, спец. по ОТ
	– наличие крышки на песочнице			
Крепление мебельного оборудования в группах	-состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Завхоз
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; -наличие сопроводительных документов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и	– сроки и условия хранения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	повара

продовольственного сырья	пищевой продукции;			кладовщик	
	время смены кипяченной воды;			Каждые три часа	Шеф-повар, завхоз, старший воспитатель
	температура и влажность на складе;			Ежедневно	Кладовщик
	температура холодильного оборудования;				
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	старшая медсестра	
	– поточность технологических процессов;			Каждая партия	Шеф-повар, повар
	– температура готовности блюд;				
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повара	
	– дата и время реализации готовых блюд;			Каждая партия	старшая медсестра
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Завхоз	
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			старшая медсестра, завхоз	
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			старшая медсестра	
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	старшая медсестра	
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	старшая медсестра, шеф-повар	
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности					
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Старший воспитатель, старшая медсестра	

	возрастным особенностям детей и ее расстановка			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	старшая медсестра
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель, старшая медсестра
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель, старшая медсестра
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель, старшая медсестра
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель, старшая медсестра
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель, старшая медсестра
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	Старший воспитатель, старшая медсестра
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, старшая медсестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	старшая медсестра
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	старшая медсестра
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	старшая медсестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	старшая медсестра

	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686–21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	М старшая медсестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	старшая медсестра, шеф-повар
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Специалист по ОТ
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Организация профилактических мед осмотров	Кол-во здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Специалист по ОТ

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха	2 раза в год – в теплый и	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

		Относительная влажность воздуха	холодный период		1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой (1 проба)		
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб Пищеблок – 5-10 смывов	СанПиН 1.2.3685-21, СП 1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)		
6	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

				кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем		контроля
7	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, напитки, 1 и 2 блюда, выпечка, кондитерские изделия (1 блюдо)	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	2 раза в год	Рацион питания (3 блюда)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
8	Микробиологические исследования смывов	санитарно-показательная микрофлора (БГКП)	1 раз в квартал	Поверхности бассейна (5 проб)	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
9	Исследование магнитного излучения	Экран компьютера	1 раз в 3 года	(компьютерный класс (2-3 пробы))		Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований (протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; вода в бассейне, песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	Старшая медсестра
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	По факту	Кладовщик
Товароспроводительная документация на продукты питания	По факту	Кладовщик
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	Шеф-повар, Старшая медсестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Старшая медсестра
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	Ежедневно	завхоз
Журнал регистрации разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Не менее 2 х раз в месяц	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	По факту	Шеф-повар
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	Шеф-повар
Ежедневное меню	Ежедневно	Шеф-повар

Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	Спец по ОТ, завхоз
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищеблок, групповые)	Ежедневно	Шеф-повар, зам по ОД
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Завхоз
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р в месяц (1 раз в неделю)	Шеф-повар
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	По факту	Спец по закупкам
Журнал мониторинга по принципам ХАССП;	Не менее 1 раза в месяц	Ответственные за организацию контроля по ХАССП
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	медсестра
Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз	1 раз в 3 мес	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медик
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения (в эл виде)	Заполняется по факту, 1 раз в неделю мониторинг	Специалист по ОТ
Акты результатов мед осмотров работников пищеблока	По факту	Спец по ОТ
Личные медицинских книжки работников	По факту	Специалист по ОТ
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	Специалист по ОТ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медсеста
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда;	По факту	Специалист по ОТ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Медсестра, воспитатели
Акты результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	4 р в мес	Завхоз

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

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

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий

2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Старшая медсестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по ОТ
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Спец по ОТ
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	старший воспитатель
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Старшая медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Старшая медсестра
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно 2 р в год	Заведующая, старшая медсестра
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Протинуровано, прорудерорвано и скреплено печатью листов

Завелуошнн Мндоу «Летскнй сад № 14 «Родннчок»

Г. Азнакерно



Г. I. Мухаметшнна

« 10 » _____ 20____ год

