

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 231» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 231» г.о.Самара)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 231»
г.о.Самара

Кичайкина Л.Т.

Приказ № 262-ОД от 01.09.2022 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
с применением принципов ХАССП**

СОГЛАСОВАНО:

Медицинская сестра
_____ Мищенко Е.С.

г. Самара
2022 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 231» городского округа Самара (МБДОУ «Детский сад № 231» г.о.Самара)
Тип объекта:	дошкольная образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none"> • дошкольное образование; • дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none"> • при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: организации здравоохранения и общественному здоровью; • при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: сестринскому делу и педиатрии.
Юридический адрес:	Российская Федерация, 443032, г. Самара, ул. Осетинская, д. 9-А
Фактический адрес:	1 корпус: 443065, г. Самара, Торговый переулок, д. 4 а 2 корпус: 443032, г. Самара, ул. Осетинская, д. 9-А
Характеристика здания	
Тип строения	1 корпус: отдельно стоящее двухэтажное здание 2 корпус: отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом
Площадь	1 корпус: 636, 3 м ² 2 корпус: 4926, 3 м ²
Пищеблок	1 корпус: 21,3 м ² 2 корпус: 190, 6 м ²
Обеденный зал	отсутствует
Подсобные помещения	1 корпус: 13 м ² 2 корпус: 475,9 м ²
Бытовые помещения	1 корпус: 23,6 м ² 2 корпус: 391,9 м ²
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер, ксерокс), оборудование для проведения образовательной деятельности (проектор, демонстрационный экран, интерактивная доска, домашний кинотеатр, телевизор) Холодильное, технологическое оборудование

Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации
Характеристика территории	
Площадь	1 корпус: 4109, 10 м ² 2 корпус: 8932, 33 м ²
Состояние	Прилегающая к зданию территория имеет ограждение, асфальтирована, благоустроена, выделена зона для сбора и хранения ТБО. Территория озеленена.
Доставка продуктов	
Принадлежность транспорта	Автотранспорт поставщика

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»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУК 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУК 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

№ 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 ДОО; • 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 оборудованию в помещениях для 	Приказ № 223-ОД от 09.08.2022г.

		<p>работы с обучающимися (воспитанниками);</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль обеспечения образовательного процесса в ДОО; • содержание в исправном состоянии учебного и спортивного оборудования в ДОО; • ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; • контроль соблюдения режима дня и воспитательного процесса в ДОО; • контроль оборудования групповых, специализированных помещений в ДОО для работы обучающимися (воспитанниками) в соответствии с возрастом, антропометрическими показателями; • контроль организации физического воспитания, проведения физкультурных занятий и мероприятий; • соблюдение требований, санитарных правил 	
3.	Медицинская сестра	<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 ДОО; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников ДОО; • разработка мероприятий, направленных на улучшение санитарно–технического состояния ДОО; • устранение выявленных нарушений; 	<p>Приказ № 223-ОД от 09.08.2022г.</p>

		<ul style="list-style-type: none">• выполнение предписаний Роспотребнадзора;• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории ДОО;• организация генеральных уборок в ДОО;• организация лабораторных исследований с указанием точек отбора проб и периодичности;• организация дератизационных и дезинфекционных работ в ДОО;• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся (воспитанников);• контроль за санитарным состоянием помещений, за соблюдением режимов дезинфекции, за соблюдением правил личной гигиены работников ДОО;• контроль за организацией рационального питания детей, соблюдение физиологических норм питания, режима питания, технология приготовления, раздача готовой продукции, хранение в соответствии с СанПиНом;• организация контроля и обучения сотрудников ДОО по соблюдению и выполнению санитарных правил;• контроль организации закаливания обучающихся (воспитанников);• эффективность лечебно-оздоровительной работы, выполнения плана оздоровительных мероприятий;• контроль оборудования групповых, специализированных помещений в ДОО для работы с обучающимися (воспитанниками) в соответствии с возрастом, антропометрическими показателями;• контроль организации режима дня и образовательного процесса в ДОО;• проведение углубленных медосмотров, обучающихся (воспитанников);• организация и контроль проведения	
--	--	---	--

		<p>предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников ДОО, занятых на вредных работах и на работах с вредными и опасными производственными факторами;</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация и прохождение сотрудниками гигиенической подготовки; • качество проведения исследований физико-химического состава воды; • контроль технического состояния игрового, учебного и технологического оборудования в ДОО; • контроль организации питания в ДОО; • контроль ежедневной и генеральной уборки пищеблока в ДОО; • ведение учетно-отчетной документации производственного контроля 	
4.	Заведующий хозяйством	<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; • контроль работоспособности вентиляционных, отопительных и электроустановок в ДОО 	<p>Приказ № 223-ОД от 09.08.2022г.</p>
5.	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; • организация и контроль питьевого режима 	<p>Приказ № 223-ОД от 09.08.2022г.</p>
6.	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • контроль качества поступающего сырья и продукции; • контроль наличия сертификатов качественных удостоверений, 	<p>Приказ № 223-ОД от 09.08.2022г.</p>

		<p>санитарно-эпидемиологических заключений, подтверждающих происхождение, качество, безопасность продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • своевременное снятие с реализации продукции с истекшим сроком реализации, не отвечающим санитарным требованиям по результатам лабораторных исследований; • санитарное состояние складских помещений и холодильного оборудования в пищеблоке ДОО 	
7.	Специалист по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечение работников ДОО специальной одеждой; • контроль использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены сотрудниками ДОО; • разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений в ДОО 	
8.	Бухгалтер	<ul style="list-style-type: none"> • проведение работы по заключению договоров по обслуживанию ДОО; • наличие сертификатов качественных удостоверений, санитарно-эпидемиологических заключений, подтверждающих происхождение, качество, безопасность продукции 	

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	<p>Оценка параметров микроклимата</p> <p>Условия труда на рабочих местах</p>	<p>Микроклимат - температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха</p>	<p>2 раза в год – в теплый и холодный периоды</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)</p> <p>Рабочие места в помещениях пищеблока</p> <p>Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10</p> <p>СП 2.2.3670-20</p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля (ИЛМПК)</p>

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, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал ИЛМПК
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, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал ИЛМПК
1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещен-я, где есть технологическое оборудование, система вентиляции (по 1 точке)					

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, МУК 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал ИЛМПК
Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)				
5	Исследование и контроля состояния песка на игровых площадках	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 ИЛМПК

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, СП 3.1.7.2615-10, МУК 3.1.1.2438-09	Протокол, журнал ИЛМПК
Паразитологические исследования	<p>По 10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности и горшков, стульчаков <p>По 5-10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пиццы, овощей, с дверных ручек, рук 					

				персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
		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	Внепланово после ремонта систем водоснабжения 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	Протокол, журнал ИЛМПК
8	Санитарно-бактериологическое исследование и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал ИЛМПК

				исследуемо го приема пищи)		
		Калорийност ь, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 проба)		
		Контроль проводимой витаминациа ии блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряжен ность электрическо го поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронны ми средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал ИЛМПК
10	Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Определен ие хлорактив ного соединени я, соответств ие заявленно му процентно му отношени ю действию щего вещества.	2 раза в год	от 2-4 проб	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол, журнал ИЛМПК

При неудовлетворительных показателях лабораторных, инструментальных исследований проводятся соответствующие мероприятия и повторные исследования в объеме не менее предыдущих.

5. Перечень должностей и профессий работников, подлежащих предварительным (при поступлении на работу) и периодическим медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации в соответствии с приказом министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н в соответствии со штатным расписанием ДОО.

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Главный бухгалтер/ бухгалтер	1/3	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старшие воспитатели	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели	32	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Помощник воспитателя	16	1 раз в год	1 раз в год
10	Работники пищеблока	8	1 раз в год	1 раз в год
11	Медицинский работники	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Технический персонал	19	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	Моющие средства, тяжесть трудового процесса аппарат (ФЗ РФ от 25.12.2013г. № 426-ФЗ п. 2 часть 6 статьи 10 «О специальной оценке условий труда»)	Помощник воспитателя	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.11.2019 г.
2	Моющие средства, тяжесть	Уборщик	Отчет о проведении

	трудового процесса аппарат (ФЗ РФ от 25.12.2013г. № 426-ФЗ п. 2 часть 6 статьи 10 «О специальной оценки условий труда»)	служебных помещений	специальной оценки условий труда от 15.11.2019 г.
3	Моющие средства, тяжесть трудового процесса аппарат (ФЗ РФ от 25.12.2013г. № 426-ФЗ п. 2 часть 6 статьи 10 «О специальной оценки условий труда»)	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.11.2019 г.
4	Шум, микроклимат, тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.11.2019 г.

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 28.02.2020 № 7461
2	Медицинская	от 22.12.2020 № ЛО-63-01-005749

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 исполнения	Ответственные лица
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно утром и вечером	Дворник, заведующий хозяйством
Покрытие проездов, подходов и дорожек	Состояние объекта	СП 2.4.3648-20	Ежедневно 2 раза в месяц	Дворник, заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и	Кратность и качество:	СП 2.4.3648-	Ежедневно	Медицинская сестра, заведующий

оборудования (в том числе пищеблока, прачечной)	– текущей уборки;	20,	Ежемесячно, до 01.01.2024 – еженедельно	хозяйством
	– генеральной уборки	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20		
Контроль за состоянием оборудования пищеблока (в том числе инвентаря, посуды), оборудования и инвентаря прачечной ДОО	– наличие и состояние; – соответствие объекта гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 СП 2.4.3648-20	Ежедневно/ежемесячно	Медицинская сестра, кухонный рабочий, машинист по стирке и ремонту спецодежды
Визуальный контроль за соблюдением требований к качеству воды для обеспечения питьевого режима	– наличие посуды для обеспечения питьевого режима; - санитарное состояние баков, чайников, посуды для питьевого режима	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
Контроль смены постельного белья и полотенец	– наличие и состояние	СП 2.4.3648-20	Не реже 1 раза в 7 дней	Медицинская сестра
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Санитарное состояние групповых участков/малых игровых форм/ спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно/ежемесячно/ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, заведующий хозяйством

Состояние осветительных приборов	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Рабочий по комплексном у обслуживани ю и ремонту зданий, заведующий хозяйством
Обращение с ртутьсодержащим и лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21, Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ, от 24.06.1998 №89 -ФЗ	1 раз в квартал	Спецорганизаци я, имеющая лицензию на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площад ки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.3686-21, Федеральный закон от 24.06.199 8 №89 -ФЗ	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 выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств (подготовка, хранение)	Содержание действующих веществ дезинфицирующи х средств	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Медицинская сестра, заведующий хозяйством
	– обследование		2 раза в месяц	Специализирова

	– уничтожение		По необходимости	ная организация, дворник
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Медицинская сестра, заведующий хозяйством, 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	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп; - уровень освещённости помещений, территории			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Постоянно (в течение дня)	Медицинская сестра
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, заведующий хозяйством,

				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	Заведующий хозяйством
	– 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	Заведующий хозяйством
	Контроль работы вентиляции: приточно –	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания

	<p>вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты.</p> <p>Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года с составлением акта.</p>	(п.2.7.4.)		
<p>Контроль состояния кровли, фасада здания, отмостки, цоколя</p> <p>(заявка на ремонтные работы в течение 7 дней)</p>	– наличие и состояние	СП 2.4.3648-20	Ежедневно/по мере необходимости	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, заведующий хозяйством
<p>Контроль за функционированием системы водоснабжения, канализации, сантехприборов (по заключенным договорам);</p> <p>Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта.</p>	– наличие и состояние		<p>Ежедневно/при неисправности – устранение в течение суток</p> <p>Август</p>	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, заведующий хозяйством
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	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС

	продовольственно го сырья; – условия доставки продукции транспортом			«Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственно го сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик, медицинская сестра
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Медицинская сестра
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Каждый технологически й цикл	Медицинская сестра
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– органолепти ческая оценка; – дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Медицинская сестра
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующи х средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	Медицинская сестра

	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медицинская сестра, заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Ответственный по питанию
Контроль технического обслуживания водоочистки Замена реагентов водоочистки			Ежемесячно	Рабочий по комплексном у обслуживани ю и ремонту зданий, заведующий хозяйством
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Гигиеническая оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648-20 ТР ТС 025/2012	2 раза в год (август, январь)	Старший воспитатель, медицинская сестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Старший воспитатель, медицинская сестра
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп, занятий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Соблюдение использования технических и электронных средств обучения	– наличие и состояние; - соблюдение требований по применению в	СП 2.4.3648-20 Решение Комиссии	Постоянно	Старший воспитатель, медицинская сестра

	обучении	Таможенно госоюза от 28.05.2010 №299		
Контроль организации физического воспитания, режима двигательной активности на занятиях и в повседневной жизни	- соблюдение требований	СП 2.4.3648 -20	1 раз в неделю	Старший воспитатель, медицинская сестра
Санитарное состояние игрушек, их обработка	- соблюдение требований	СП 2.4.3648 -20	1 раз в неделю	Старший воспитатель, медицинская сестра
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся (воспитанников)				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Старший воспитатель, медицинская сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медицинская сестра
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медицинская сестра
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медицинская сестра
	Формирование ЗОЖ Технологии сбережения здоровья			Старший воспитатель
Ограничение распространения заболеваний среди	Проведение ограничительных мероприятий	СанПиН 3.3686-21, Федеральн	По программе мероприятий	Медицинская сестра

детей	вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	ый закон от 17.09.1998 №157-ФЗ		
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.359 8-20	Ежедневно	Старший воспитатель
Плановые медосмотры обучающихся (воспитанников)	Организация и проведение	СП 2.4.3648-20	По графику	Медицинская сестра
Контроль за прохождением курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения сотрудниками ДОО	Наличие результата прохождения обучения	СП 2.4.3648-20	1 раз в 2 года 1 раз в год	Медицинская сестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 приказ Минздрава от 28.01.2021	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медицинская сестра

		№ 29н приказ Минздрава , Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н		
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному 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 работников	Медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинская сестра

Личные медицинские книжки работников	Ежемесячно	Медицинская сестра
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством

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	Орган информирования	Время информирования/ ответственный
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 	Самарские коммунальные системы 3347512	Незамедлительно/ заведующий хозяйством
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; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в 	Роспотребнадзор 337-85-06	Незамедлительно/ медицинская сестра

		помещении, где находятся дети		
3.	<p>Возникновение эпидемии:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 	<p>Роспотребнадзор 337-85-06</p>	<p>Незамедлительно/ медицинская сестра</p>
4.	<p>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики</p>	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб 	<p>Самарские коммунальные системы 3347512 Электросети 3303055 3303133 Энергоресурс 3110690</p>	<p>Незамедлительно/ заведующий хозяйством</p>
5.	<p>Неисправная работа холодильного оборудования</p>	<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 	<p>ТехноХолод 2792131</p>	<p>Незамедлительно/ медицинская сестра, кладовщик, бухгалтер</p>

		продуктов		
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности 	Пожарная служба – 01, 112 (для сотовых телефонов) 3335150	Незамедлительно/ заведующий хозяйством
7.	Бой ртутьсодержащих люминесцентных ламп	<ul style="list-style-type: none"> • поставить в известность руководителя; • вывести людей, открыть окна, провести демеркуризацию боя в соответствии с инструкциями, утилизировать 	Роспотребнадзор 337-85-06	Незамедлительно/ заведующий хозяйством

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	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	Медицинская сестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медицинская сестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медицинская сестра
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	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством

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 Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий хозяйством _____ Чертыковцева О.В.
 Медицинская сестра _____ Мищенко Е.С.
 Ответственный по ОТ _____ Мазурин Я.А.
 Старший воспитатель _____ Пучкова З.Б.
 Старший воспитатель _____ Карпейчик Р.В.