

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Родионо-Несветайского района детский сад «Гномик»  
(МБДОУ детский сад «Гномик»)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ  
детский сад «Гномик»

 С.Н.Яковлева

Приказ №16-о/д от 11.02.2025 года



## **ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
Родионово-Несветайского района детский сад «Гномик»**

с.Греково-Ульяновка  
2025г.



## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

**Полное и сокращенное наименование:** муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Гномик» (МБДОУ детский сад «Гномик»)

**Тип объекта:** образовательная организация

**Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация** образовательная; дошкольное образование;

**Юридический адрес:** 346575 РО, Родионово-Несветайский район, с.Греково-Ульяновка. ул.Ворошилова 11.

**Фактический адрес:** 346575 РО, Родионово-Несветайский район, с.Греково-Ульяновка. ул.Ворошилова 11.

### Характеристика здания

**Тип строения** отдельно стоящее одно этажное здание

**Площадь** 88,2 кв. м.

**Оборудование** оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

### Характеристика инженерных систем

**Освещение** естественное и искусственное

**Система вентиляции** отсутствует

**Система отопления** своя котельная

**Система водоснабжения** привозная вода

**Система канализации** внутренняя канализация



## **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 2.1.3678-20- «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта от 24.12.2020 №44»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с



вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на</li> <li>• устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 11.02.2025 № 17-о/д
2	воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 11.02.2025 № 17-о/д
3	делопроизводитель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>	Приказ от 11.02.2025 № 17-о/д
4	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 11.02.2025 № 17-о/д



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	
5	Лицо, ответственное за организацию питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ от 11.02.2025 № 17-о/д

**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.**

№	Объект контроля	Показатели контроля	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха,	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей занятий, кабинеты, спортивный зал помещений – по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		кратность обмена воздуха,		Рабочие места в помещениях пищеблока		
		относительная влажность воздуха	1 раз в год	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки	СП 2.2.3670-20	
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей – и рабочие места по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21 МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после	Помещения, где есть технологическое	СанПиН 1.2.3685-21 МУК 4.3.2194	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов



			реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	-07	производственного контроля
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэро-ионный состав воздуха)	Содержание вредных химических веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	1 раз в год внепланово. После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг	Помещения – 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 МУК 2.2.5.28 10-10	
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 и пищевой	Микробиологические исследования смывов на	1 раз в год	Объекты производственного окружения,	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и



<p>продукции</p>	<p>наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</p>		<p>руки и спецодежда персонала (10 смывов)</p>	<p>лабораторных методов производственного контроля</p>
	<p>Паразитологические исследования</p>		<p>По 10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в игровых уголках:</li> <li>с игрушек, мебели, ковров и дорожек;</li> <li>– спальнях: постельное белье,</li> <li>с пола, батарей, подоконников, штор;</li> <li>– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</li> </ul> <p>По 20 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в пищеблоке: 5-10 смывов, с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала;</li> </ul> <p>В столовых (группах)– в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>	



		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов	2 раза в год перед доставкой овощей и через 2-3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)	СП 3.1.7.26 15-10. МУК 3.1.1243 8-09	
7	Исследования питьевой воды на качество	Исследования по микробиологическим показателям	По микробиологическим показателям – 4 раза в год внепланово, после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
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 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 (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		



		блюды			
--	--	-------	--	--	--

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

№ 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	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Помощник воспитателя	1	1 раз в год	ежегодно
5	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
8	Сторож	2	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.

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.06.2020 № 01-СОУТ 2/2020

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 25.10.2012 № 2946



2	Медицинская	от 06.06.2013 № ЛО--61-01-002790
---	-------------	----------------------------------

### 7. Мероприятия,

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Дворник
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раза в день)	Пом.воспитателя
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.01.2026 г. – еженедельно	
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 квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,	2 раза в неделю. (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Очистка контейнерной площадки	СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Ответственный
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН	Ежедневно-весной и	Заместитель заведующего по



		3.3686-21	осенью, по необходимости	АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	Сан ПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, 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, по мере загрязнения	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания
	Очистка плафонов и оконных стекол			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий
	– 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
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)



Песок в песочницах на игровых площадках	– кратность смены песка состояние песка		Ежегодно весной, После каждой прогулки	Воспитатель
Спортивный инвентарь	– наличие крышки на песочнице		Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	- Кратность протирки	СП 2.4.3648-20	В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	- Кратность испытания		Ежедневно (не реже 1 раза в месяц)	Завхоз
Стол в группах	- Кратность очистки/ влажной уборки - Кратность промывания		До и после приема пищи	Помощник воспитателя
Игрушки	- Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	-Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раза в 7 дней	Кастелянша, помощник воспитателя
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)			
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанП иН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий
	– 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, СанП иН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления.</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологически	Ответственный по питанию



	блюдо по технологическим документам		й цикл	
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
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	Ответственный
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			по питанию
<...>				
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20%	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Медработник



	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	воспитатель
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели,
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Воспитатели,
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Воспитатели,
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Воспитатели,
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Воспитатели,
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш,	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г.	По программе мероприятий	Воспитатели,



	столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	Новошахтинск		
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Завхоз
	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	Предварительн ый – при трудоустройс тве; периодический – ежегодно	Завхоз
Гигиеническая подготовка работников	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактичес ких прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактичес ких прививок по эпидемическим показаниям	Завхоз
	Обучение и аттестация работников пищеблока  Обучение и аттестация всех работников	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Ежегодно  1раз в 2 года	



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	Кух рабочий
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кух рабочий
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Пом.воспитателя
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Заведующий
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Воспитатели
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной</li> </ul>



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

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и	При формировании	Заведующий



	должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	штата и по необходимости	
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
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
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий
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 в г. Новошахтинскас	Заведующий

Программу разработали: 09.01.2025г

Заведующий

Яковлева С.Н.

Ответственный по питанию

Шкаврова К.С.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 706699936057990200889301522920754506789801582768

Владелец Яковлева Светлана Николаевна

Действителен с 28.03.2024 по 28.03.2025