

**Принята**

Общим собранием  
МБДОУ Детский сад №7 г.Кызыла

Протокол № 01 от «01» 09 2022г.

**Утверждаю**

Заведующий МБДОУ Детский сад №7  
города Кызыла

В. И. Аракчаа

Приказ №

от «01» 2022г.



## ПРОГРАММА

### ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
комбинированного вида  
« Детский сад № 7 города Кызыла Республики Тыва»

#### 1. Общие положения

**1.1. Программа производственного контроля** МБДОУ Детский сад № 7 города Кызыла - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических ( профилактических) мероприятий, сроки их выполнения 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 28 человек. Содержание программы также соответствует требованиям СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических 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 рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства
- введение учета 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, 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;
- заведующий хозяйством;
- повар;
- медицинская сестра;
- ответственное лицо 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 комбинированного вида «Детский сад № 7 города Кызыла Республики Тыва»;

**сокращённое наименование:** МБДОУ Детский сад № 7 города Кызыла

**Адрес** (юридический и фактический адреса совпадают):

667005, Республика Тыва, город Кызыл, улица Ленина 79

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:** Аракчаа Виктория Николаевна

**Количество воспитанников** – 169 человек

**Количество групп:** 6, общеразвивающей направленности-6;

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.

## 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 (вступили 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 Росиии №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 (COVID-19)

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

<b>№ п/п</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Должность</b>
1	Аракчаа Виктория Николаевна	заведующий
2	Хомушку Валерия Владиславовна	Заведующий хозяйством
4	Жирова Людмила Ивановна	повар
5	Саая Айдыс Очуровна	повар
7	Кур Кристина Аяновна	Ответственное лицо по охране труда
8	Ховалыг Нелля Анатольевна	мед. работник

### **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	Заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	Заведующий
3	Наличие договора на оказание услуг по проверке кухонного оборудования	на 1 год	Заведующий
4	Наличие договора на лабораторные исследования (производственный контроль)	на 1 год	Заведующий
5	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции	По необходимости	Заведующий

### 5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	Заведующий	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года
2	Заместитель руководителя	Заведующий хозяйством	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в год
3	Педагогический персонал	воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года
4	Прочий педагогический персонал	Методист, музыкальный руководитель, педагог дополнительного образования, педагог-психолог, учитель-логопед	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года
5	Служащие	документовед	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года
6	Работники пищеблока, младшие воспитатели	Повар, кухонный работник, помощники воспитатели	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в год
6	Рабочие (тех персонал)	машинист по стирки белья, подсобный рабочий,	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года

		рабочий КОиРЗ(с), сторож, уборщик служебных помеще- ний, дворник		
--	--	---	--	--

#### 6. Объекты производственного контроля:

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

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

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	Заведующий хозяйством
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)	Медработник, заведующий хозяйством, ответственное лицо по ОТ, методист
			еженедельно	
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, отв 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 (при необходимости)	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	Заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки			Дворник, ГУП «ТСП»
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих	СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Ежедневно	Заведующий хозяйством,

	веществ дезинфицирующих средств	СП 2.4.3648-20		Отв по ОТ, Медработник
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря.	Целостность оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством, отв по ОД
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Заведующий хозяйством, Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной (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 (помещения для детей, производ. помещ. по 1 пробе)	Заведующий хозяйством (запись в журнал лаборат исследований)
	– наличие, целостность и тип ламп			
Температура в помещениях групповых и кабинетов работы с детьми	– температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20, СП 2.4.3648–20, СанПиН 1	Ежедневно	Отв по ОД, Методист, мед сестра
	– влажность воздуха			
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1-2 раза в год	Заведующий хозяйством, отв по ОТ методист
	– наличие крышки		Еженедельно	
Крепление мебельного оборудования в группах	-состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Входной	– наличие	СП 2.4.3648-20,	Каждая партия	Заведующий хозяйством

контроль поступающей продукции и товаров	документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	ТР ТС 007/201		
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления (см.ХАССП)</b>				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	– условия доставки продукции транспортом;			
	-наличие сопроводительных документов;			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственные по питанию, кладовщик
	время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	повар, Заведующий хозяйством, методист
	температура и влажность на складе;		Ежедневно	Заведующий хозяйством
	температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– точность технологических процессов;			повар

	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– 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	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	отв по ОТ
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Мед сестра, повар
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	отв по ОД, методист, медсестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	отв по ОД, методист, медсестра
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	отв по ОД, методист, медсестра
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	отв по ОД, методист, медсестра
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	отв по ОД, методист, медсестра
	Контроль за соблюдением	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	отв по ОД, методист, медсестра

	максимально допустимой нагрузки			
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	отв по ОД, методист, медсестра
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	отв по ОД, методисты, медсестра
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	отв по ОТ
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию), отв по ОД, методист, медсестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	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	Медработник
	Контроль обследования на энтеробиоз и гименолепедоз воспитанников и сотрудников	СанПиН 3.3686-21	1 раз в год (После летнего периода и по эпидпоказаниям), Каждые 3 мес воспитанники посещающие бассейны	Медработник, инструктор по плаванию
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник, повар

	повреждениями кожных покровов			
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока, мл воспитателей	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	отв по ОТ
	Обучение и аттестация педагогических 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	отв по ОТ
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	отв по ОТ, медработник

**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 Относительная влажность воздуха	1-2 раза в год	рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	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	Шум	Уровни звука, звукового	1 раз в год	Помещения, (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных

		давления			МУК 4.3.2194-07	и лабораторных методов производственного контроля
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	Пищеблок – 5-10 смывов	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	1-2 раза в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП .1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
6	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: мочных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, напитки, 1и 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	Исследование воды плавательных бассейнов.	Общие и термотолерантные калиформные бактерии, лецитовителлазные стафилококки.	2 раза в месяц	Вода в бассейне в разных точках	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Запах, -цветность, -мутность, -хлориды -остаточный активный хлор.				
--	--	---	--	--	--	--

### 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; песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	Заведующий хозяйством
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	По факту	Заведующий хозяйством
Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	повар, медсестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медик
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал регистрации разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Не менее 2 х раз в месяц	Заведующий хозяйством

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	повар
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	повар
Ежедневное меню	Ежедневно	повар
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	повар
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	Отв по ОТ Заведующий хозяйством
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищевлок, групповые)	Ежедневно	повар, отв по ОД
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р в месяц ( 1 раз в неделю)	повар
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	По факту	Спец по закупкам
Журнал выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	повар
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	Медсестра
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения ( в эл виде)	Заполняется по факту, 1 раз в неделю мониторинг	отв по ОТ
Журнал учета результатов мед осмотров работников пищеблока	По факту	отв по ОТ
Личные медицинских книжки работников	По факту	отв по ОТ
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	отв по ОТ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медсестра
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда;	По факту	отв по ОТ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Медсестра, воспитатели

Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	4 р в мес	Заведующий хозяйством
---	-----------	-----------------------

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

<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</b>
<b>Отключение отопления</b>	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Департамент по образованию Мэрии города Кызыла 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по г.Кызылу РТ 4.АО Кызыльская ТЭЦ	Временная остановка работы ДООУ.
<b>Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие</b>	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1.Департамент по образованию Мэрии города Кызыла 2.Органы местного самоуправления. 3.Роспотребнадзор по гКызылу РТ. 4.ООО Водоканал	1. Временная остановка работы ДООУ. 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия.
<b>Авария системы электрообеспечения, отсутствие электроэнергии длительное время</b>	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1.Департамент по образованию Мэрии города Кызыла 2.Органы местного самоуправления. 3.Роспотребнадзор по гКызылу РТ. 4. ОАО Тывазэнерго	1. Временная остановка работы ДООУ. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии
<b>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</b>	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1.Департамент по образованию Мэрии города Кызыла 2.Органы местного самоуправления. 3.Роспотребнадзор по г.Кызылу РТ	1. Временная остановка работы ДООУ. 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**

<b>№</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
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	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	отв по ОТ
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	отв по ОТ
6	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	Заведующий хозяйством отв по ОД
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством, отв по ОД
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за сан. правилами	Ежегодно 2 р в год	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзора	Заведующий