

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД «ЧЕЛЭЭШ»
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА С.САМАГАЛТАЙ**

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
д/с №3 «Челээш»
_____ Бурбу А.А.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детский сад «Челээш»
комбинированного вида с.Самагалтай**

С.Самагалтай, 2024

№	Содержание	Стр.
РАЗДЕЛ 1		
1.1.	Введение	2
1.2.	Общие положения	2
1.3.	Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	4
1.4.	Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	5
РАЗДЕЛ 2. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)		
2.1.	Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний	6
2.2.	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию	6
2.2.1.	Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	7
2.3.	Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору	8
2.4.	Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	9
2.5.	Перечень мероприятий, предусматривающих 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	9
2.6.	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	14
2.7.	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	15
2.8.	Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	16

РАЗДЕЛ 1 Основные положения

1.1. Введение

Программа производственного контроля МБДОУ детский сад «Челээш» комбинированного вида с.Самагалтай (далее-Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников, безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

1.2. Общие положения.

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»;
- Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей"
- 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 РФ»;
- 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 3.1/2.4.3598-20 "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)»
- 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" 4 января 2021
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»

- СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности"
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)
- 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 Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций"
- 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»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"

1.3. Паспорт программы (Краткая характеристика объекта)

Общая информация	
Наименование предприятия:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Челээш» комбинированного вида с.Самагалтай
Вид предприятия	Дошкольное образовательное учреждение
Юридический адрес:	668360, Республика Тыва, тес-Хемский кожуун, с.Самагалтай, ул.Шумовых, д.38
Фактический адрес:	668360, Республика Тыва, тес-Хемский кожуун, с.Самагалтай, ул.Шумовых д.38; ул.Шумовых д.38 литер А; ул.Кунаа д.64; 66
Режим работы:	12 часов
Фамилия, имя, отчество руководителя	заведующий Бурбу Аржана Александровна
Телефон руководителя	89233842662
Вид осуществляемой деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг	Организация питания, пребывание детей МБДОУ посещающих присмотр и уход, их медицинское обслуживание.
Санитарно-эпидемиологическое заключение	№17.01.04.000.М.000300:11.21 от 19.11.2021г. (ул.Шумовых д.38 литер А) №17.01.04.000.М.000308.12.21 от 29.12.2021г. (ул.Шумовых д.38) №17.01.04.000.М.000687.09.12 от 18.09.2012г. (ул.Кунаа д.64,66)
Год постройки:	Ул.Шумовых д.38 – детский сад, 1970 Ул.Шумовых д.38- Литер А- здание кирпичное, 2020г; Ул.Кунаа д.64 – 1948г. Ул.Кунаа д.66 – 1948г
Общая характеристика объекта:	
Площадь территорий	7612кв. м.
Перечень по техпаспорту всех помещений с указанием площади:	
Общая площадь зданий	Ул.Шумовых д.38 – 501,6 кв.м., 1605 м3 Ул.Шумовых д.38- Литер А- 613,5 кв.м Ул.Кунаа д.64 – 134,8 кв.м., 377 м3; Ул.Кунаа д.66 – 91 кв.м., 258м3.
Медицинский блок	Ул.Шумовых д.38 – У.Кунаа д.64-

Характеристика инженерных систем (соответствие санитарным правилам)

- Водоснабжение централизованное;
- Канализование централизованное; Договор с Администрацией Тес-Хемского кожууна
- Искусственное освещение территории и внутренних помещений: кобры, лампы накаливания; Договор с Тываэнергосбыт.
- Система отопления печное.
- Система кондиционирования естественная, окна с открывающимися фрамугами, вентиляционные окошки.

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

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
2	Старший воспитатель	контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений
3	Специалист по охране труда	контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю; контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;
	Медработник (по согласованию)	медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; отслеживание витаминизации блюд;
4	Завхоз	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;
5	завсклад	контроль организации питания; ведение учетной документации;

РАЗДЕЛ 2. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)

2.1. 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	Показатель	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	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
2	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

2.2. 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	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Педагогические работники	20	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Помощники воспитателя	15	1 раз в год	1 раз в год
5	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год
6	Вспомогательный персонал	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Сторож	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Кочегары	6	1 раз в год	1 раз в года

2.2.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности, подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов).	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники женщины

Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока
Факторы трудового процесса Тяжесть трудового процесса	1 раз в год	

2.3. Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. * Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору**

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Основание	Периодичность
1	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2	Заведующий по ХР	1		1 раз в 5 лет
3	Воспитатель	16		1 раз в 5 лет
4	Старший воспитатель	1		1 раз в 5 лет
5	Музыкальный руководитель	1		1 раз в 5 лет
6	Инструктор по физической культуре	1		1 раз в 5 лет
7	Логопед	1		1 раз в 5 лет
8	Педагог-психолог	1		1 раз в 5 лет
9	Специалист по охране труда	1		1 раз в 5 лет
10	Педагог доп.образования	1		1 раз в 5 лет
11	Помощник воспитателя	15		1 раз в 5 лет
12	Повар	4		1 раз в 5 лет
13	Кухонный рабочий	2		1 раз в 5 лет
14	Работник по стирке белья	2		1 раз в 5 лет
15	завсклад	1		1 раз в 5 лет
16	Сторож	6		1 раз в 5 лет
17	Кочегары	6		1 раз в 5 лет

*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОО

** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно

2.4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	17 ЛО 1 № 0000033 от 09.11.2015г.
2	Медицинская	ЛО-17-01-000469 от 10.12.2015г.

2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих 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
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
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 (в течение дня)	Медработник, завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2025 учебного года – 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	По необходимости	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го

				класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	5 раз в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, Завхоз
	Очистка хозяйственной площадки		6 раз в неделю	Сторожи
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник, завхоз
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Завхоз, Ответственные работники
	– обследование		1 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Завхоз
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз, медработник
	– кратность проветривания;			

	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Повар, завсклад
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность			

	контакта с дезсредствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Ответствен работники
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
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	завсклад, 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	повара
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	завсклад
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар, завсклад, медработники
	– 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

	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			повар
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник, ответств работники
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Ответственны е в группе
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник

	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора г-к Анапа	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

2.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов;	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание;

		наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

2.7 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	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завсклад
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник

Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз, ответственный работник
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз, старший воспитатель

2.7. 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	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник

6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзора Республики Тыва	Заведующий