

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение  
Детский сад «Золотой ключик» муниципального образования Ясненский городской округ  
(МДОАУ ДС «Золотой ключик»)

ул. Парковая 14А

тел.8(35368) 2 - 07 - 21

ИНН/ КПП 5618004462/ 561801001

---

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОАУ ДС  
«Золотой ключик»

И.А. Ковалёва  
Приказ от 05.04.2021 № 36 о/д



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в МДОАУ ДС «Золотой ключик»**

г.Ясный

## 1. Паспорт программы

|   |  |
|---|--|
| Полное и сокращенное наименование:                                  | муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение Детский сад «Золотой ключик» муниципального образования Ясненский городской округ (МДОАУ ДС «Золотой ключик») |
| Тип объекта:  | образовательная организация  |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | дошкольное образование, предоставление услуг по дневному уходу за детьми   |
| Юридический адрес:  | 462781, Оренбургская область, г. Ясный ул. Парковая 14 А   |
| Фактический адрес:  | 462781, Оренбургская область, г. Ясный ул. Парковая 14 А   |
| 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  |

## 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»;
- 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»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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»;
- СП 3.5.3.1378-03 «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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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 устранение выявленных нарушений.</li> </ul> | Приказ от 05.04.2021 № 36                 |
| 2     | Старший 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 05.04.2021 № 36                 |
| 3     | Медработник         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение лечебно-профилактических мероприятий, оказание медицинской помощи, обеспечение медицинского обслуживания и проведение медицинских осмотров воспитанников ДОУ;</li> <li>- контроль за организацией и качеством питания</li> </ul>  | Приказ от 05.04.2021 № 36                 |

|   |                                |  |                           |
|---|--------------------------------|--|---------------------------|
|   |                                | <p>воспитанников (состояние фактического питания, выполнение натуральных норм питания);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока ДОУ;</li> <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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. журнал бракеража скоропортящихся продуктов</li> <li>2. журнал бракеража готовой продукции</li> <li>3. журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания</li> <li>4. накопительная ведомость</li> <li>5. цикличное меню</li> <li>6. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</li> </ol> |                           |
| 4 | Заместитель заведующего по АХР | <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> <li>– контроль охраны окружающей среды;</li> <li>– контроль за проведением карантинных фитосанитарных мероприятий на территории.</li> </ul>  | Приказ от 05.04.2021 № 36 |
| 5 | Повар-бригадир                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление руководства производственно – хозяйственной деятельностью, организует работу сотрудников пищеблока;</li> <li>- контроль и обеспечение своевременно, согласно режиму ДОУ, высококачественное приготовление блюд;</li> <li>- составление меню;</li> <li>- осуществление постоянного контроля за технологией приготовления пищи, нормы закладки сырья и соблюдение работниками санитарных требований и правил личной гигиены;</li> <li>- проведение бракеража готовой пищи;</li> <li>- оставление ежедневной суточной пробы готовой продукции.</li> </ul>  | Приказ от 05.04.2021 № 36 |

**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   | Кратность   | Место контроля (количество замеров)   | Основания   |
|---|----------------------------|--|---|---|---|
| 1 | Микроклимат                | Температура воздуха  | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды  | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)                                  | СП 2.2.367-20, СП 2.4.20, СанПиН 1.2.3685-20, 4.3.2756-10 |
|   |                            | Кратность обмена воздуха   |   |   |   |
|   |                            | Относительная влажность воздуха  |   |   |   |
| 2 | Освещенность               | 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 1.2.3685-20, МУК 4.3.2756-10.4.3                   |
| 3 | Шум                        | Уровни звука, звукового давления   | 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-20, МУК 4.3.2756-10.7                     |
| 4 | Аэроионный состав воздуха  | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол   | 1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ                    | Помещения (1 проба)   | СанПиН 1.2.3685-20, МУ 2.2.5.2810-10                      |
|   |                            | Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии | 1 раз в год   | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)    |   |
| 5 | Песок в детских песочницах | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль  | 2 раза в год  | 2–4 пробы из песочниц   | СанПиН 1.2.3685-20, СанПиН 3.2.3215-14                    |
| 6 | Контроль санитарного       | Смывы на санитарно-показательную   | 2 раза в год  | Игровые уголки – 10 проб (с   | СанПиН 3.2.3215-14  |

|   |                                |  |   |   |                                       |
|---|--------------------------------|--|---|---|---------------------------------------|
|   | фона и пищевой продукции       | микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) |   | игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) |                                       |
|   |                                |  |   | Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)                                  |                                       |
|   |                                | Смывы иерсинии                                     | 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 3.1.7.20, МУ 3.1.1.2438-           |
| 7 | Исследования питьевой воды     | Микробиологические исследования                    | 4-6 раза 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 1.21                           |
| 8 | Исследования пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд  | 2 раза в год  | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)   | СанПиН 2.3/2.4.359 20, ТР ТС 021/2011 |

|  |  |  |              |                          |  |
|--|--|--|--------------|--------------------------|--|
|  |  | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 2 раза в год | Рацион питания (2 пробы) |  |
|  |  | Контроль проводимой витаминизации блюд                                     | 2 раза в год | Третьи блюда (1 проба)   |  |



|   |   |  |  |   |                                      |          |
|---|---|--|--|---|--------------------------------------|----------|
|   |   |  | через 2–3 недели после доставки  |   |                                      |          |
| 6 | Качество воды   | Микробиологические   | 4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения                           | В разводящей сети (на пищеблоке) (1 проба)  | СанПиН 2.1.4.1074-01                 | Протокол |
| 7 | Аэроионный состав воздуха                                   | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол   | 1 раз в 2 года и внепланово при покупке новой мебели, после проведения ремонтных работ | Помещения (1 проба)   | СанПиН 2.2.4.1294-03. 2.2.4          | Протокол |
|   |   | Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии | 1 раз в год  | Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)  | СанПиН 2.2.2.1332-03                 |          |
| 8 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Бактериологические исследования (КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла, стафилококк)  | 1 раз в квартал  | Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (1 проба) | СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР ТС 021/2011 | Протокол |
|   |   | Калорийность   | 1 раз в год  | Готовые блюда 1 рациона (3 пробы)   | СанПиН 2.4.1.3049-13                 |          |
|   |   | Микронутриенты (витамин «С»)   | 2 раза в год   | Третьи блюда (1 проба)  | СанПиН 2.4.1.3049-13                 |          |

**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     | Воспитатели            | 23                 | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 3     | Музыкальный работник   | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 4     | Учитель-логопед        | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 5     | Помощник воспитателя   | 14                 | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 6     | Работники пищеблока    | 7                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 7     | Обслуживающий персонал | 33                 | 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     | Освещенность рабочей поверхности | Кух.рабочий            | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.05.2016 |
| 2     | Тепловое излучение               | Повар (повар-бригадир) | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.05.2016 |
| 3     | Тяжесть трудового процесса       | Дворник                | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.05.2016 |

**6.2. Деятельность:**

| № п/п | Деятельность    | Документ                        |
|-------|-----------------|---------------------------------|
| 1     | Образовательная | от 01.04.2016 № 2611            |
| 2     | Медицинская     | от 30.04.2019 № ЛО-56-01-002489 |

**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)                  | Заместитель заведующего по АХР, Завхоз   |
| Санитарное состояние помещений и оборудования                   | Кратность и качество:<br>– 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, заместитель заведующего по АХР, Завхоз, Заведующий  |
|   | – генеральной уборки                                   |  | Ежемесячно, до конца 2021 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                          | 2 раза в неделю                              | Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХР, Завхоз, Дворник  |
|   | Очистка хозяйственной площадки                         | СанПиН 3.5.2.3472-17   | 2 раза в неделю                              | Дворник  |
| Рабочие растворы дезсредств                                     | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20   | Ежедневно                                    | Медработник  |
| Дезинсекция   | – профилактика   | СанПиН 3.5.2.3472-17   | Ежедневно                                    | Заместитель заведующего по АХР, Завхоз,  |
|   | – обследование   |  | 2 раза в месяц                               | Специализированная организация   |
|   | – уничтожение  |  | По необходимости                             |  |

|   |  |                                      |                                      |  |
|---|--|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
| Дератизация   | – профилактика   | СП<br>3.5.3.3223-14                  | Ежедневно                            | Заместитель<br>заведующего по<br>АХР, Завхоз                                   |
|   | – обследование   |                                      | Ежемесячно                           | Специализированная<br>организация  |
|   | – уничтожение  |                                      | Весной и осенью,<br>по необходимости |  |
| Освещенность<br>территории и<br>помещений                 | – наличие и<br>состояние<br>осветительных<br>приборов;   | СП 2.4.3648-<br>20                   | 1 раз в 3 дня                        | Заместитель<br>заведующего по<br>АХР, завхоз,<br>Электромеханик                |
|   | – наличие,<br>целостность и тип<br>ламп  |                                      |                                      |  |
| Микроклимат<br>помещений                                  | – температура<br>воздуха;  | СП 2.4.3648-<br>20                   | Ежедневно (в<br>течение дня)         | Заместитель<br>заведующего по<br>АХР, Завхоз                                   |
|   | – кратность<br>проветривания;  |                                      |                                      |  |
|   | – влажность<br>воздуха (склад<br>пищблока)   |                                      | Ежедневно                            | Кухонный рабочий   |
| Шум   | – наличие<br>источников шума<br>на территории и в<br>помещениях  | СП 2.4.3648-<br>20                   | Ежемесячно                           | Заместитель<br>заведующего по<br>АХР, Завхоз                                   |
|   | – условия работы<br>оборудования   | План<br>технического<br>обслуживания | По плану<br>техобслуживания          | Рабочий по<br>обслуживанию<br>здания,<br>спецорганизация (по<br>необходимости) |
| Песок в песочницах  | – состояние песка  | СП 2.4.3648-<br>20                   | После каждой<br>прогулки             | Старший<br>воспитатель   |
|   | – наличие крышки<br>на песочнице   |                                      |                                      |  |
| Входной контроль<br>поступающей<br>продукции и<br>товаров | – наличие<br>документов об<br>оценке<br>соответствия<br>(декларация или<br>сертификат)   | СП 2.4.3648-<br>20, ТР ТС<br>007/201 | Каждая партия                        | Кладовщик  |
|   | – соответствие<br>упаковки и<br>маркировки товара<br>требованиям<br>действующего<br>законодательства и<br>нормативов (объем<br>информации,<br>наличие текста на<br>русском языке и т.<br>д.) |                                      |                                      |  |

|                              |  |                                       |               |                                |
|------------------------------|--|---------------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                              | – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.) |                                       |               |                                |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки  | План-график технического обслуживания | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |

**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;<br>– условия доставки продукции транспортом;<br>– ... | 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;<br>– ...   |                        |                             |  |
| Приготовление пищевой продукции                       | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию                             |
|   | – точность технологических процессов  |                        |                             | Повар  |

|   |   |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
|   | – температура готовности блюд;<br>– ...   |  | Каждая партия  |   |
| Готовые блюда   | – суточная проба  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                   | Ежедневно от каждой партии   | Повар   |
|   | – дата и время реализации готовых блюд;<br>– ...                                |  | 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  | Медработник   |
|   | – состояние оборудования, инвентаря и посуды                                    |  |  | Медработник, заместитель заведующего по АХР, завхоз |
|   | – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;<br>– ...                     |  |  | Ответственный по питанию                            |
| Контроль обеспечения условийвоспитательно-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   |
|   | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями                       | СП 2.4.3648-20                           | Каждая партия  | Старший воспитатель                                 |
| 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  | Воспитатели, Медработник                            |

|   |  |  |  |                          |
|---|--|--|--|--------------------------|
| Профилактика заболеваний  | Оздоровление   | СП 2.4.3648-20                         | Июнь, июль, август                                     | Воспитатели, Медработник |
|   | Проведение ограничительных мероприятий   | Программа мероприятий                  | При решении Роспотребнадзора                           | Медработник              |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b> |  |  |  |                          |
| 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   | Заведующий, Медработник  |
|   | Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)                      |  | 1 раз в 2 года   |                          |





**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

| <b>Наименование форм учета и отчетности</b>  | <b>Периодичность заполнения</b>   | <b>Ответственное лицо</b>   |
|--|---|---|
| Журнал регистрации результатов производственного контроля  | По факту  | Заведующий  |
| Журнал аварийных ситуаций  | По факту  | Заведующий хозяйством (завхоз)  |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств   | Ежедневно   | Заведующий хозяйством (завхоз)  |
| Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок  | Ежедневно   | Кладовщик<br>Медработник  |
| Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд   |   | Ответственный по питанию  |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании  | Ежедневно   | Ответственный по питанию  |
| Журнал бракеража готовой кулинарной продукции  | Ежедневно   | Ответственный по питанию  |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез  | Ежемесячно  | Медработник   |
| Акт, ведомость (накопительная) контроля за питанием (соблюдение норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразием меню, витаминизацией 3-го блюда) | Ежедневно<br>Ежемесячно   | Члены бракеражной комиссии<br>Ответственные по питанию (медицинская сестра) |
| Журнал регистрации температуры и влажности   | Ежедневно (соблюдение графика проветривания помещений и температурного режима в помещениях согласно СанПиН) | Заведующий хозяйством (завхоз)<br>Медсестра                                 |
| Журнал здоровья  | Ежедневно   | Медработник   |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения;<br>личные медицинские книжки работников  | По факту  | Медработник   |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния   | Ежедневно   | Заведующий хозяйством (завхоз), работник по                                 |

|   |          |                                |
|---|----------|--------------------------------|
| и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения |          | обслуживанию здания            |
| Протоколы лабораторных испытаний                            | По факту | Заведующий хозяйством (завхоз) |
| Журнал учета инфекционных заболеваний                       | По факту | Медработник                    |
| Журнал учета профилактических прививок                      | По факту | Медработник                    |

**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 воды более 3 часов   | – прекращение работы пищеблока;<br>– сокращение рабочего дня;<br>– организация подвоза воды для технических целей;<br>– обеспечение запаса бутилированной минеральной воды   |
| 2.    | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев   | – ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;<br>– проветривание;<br>– наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;<br>– реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети |
| 3.    | Возникновение эпидемии:<br>– сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более;<br>– ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев | – введение карантина;<br>– реализация мероприятий по профилактике заболеваний  |
| 4.    | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии  | – приостановление деятельности до ликвидации аварии;<br>– вызов специализированных служб   |
| 5.    | Неисправная работа холодильного оборудования   | – прекращение работы пищеблока;<br>– сокращение рабочего дня;<br>– использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов   |
| 6.    | Пожар  | – вызов пожарной службы;<br>– эвакуация;<br>– приостановление деятельности   |

**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 объекта и по | Заведующий    |

|    |   |   |                                |
|----|---|---|--------------------------------|
|    |   | необходимости                             |                                |
| 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 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 (завхоз) |
| 8  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте   | Постоянно                                 | Медработник                    |
| 9  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм  | Немедленно (при выявлении)                | Заведующий хозяйством (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                             | Заведующий                     |

## 11. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ.

| Объекты контроля     | Необходимые санитарные меры   | Ответственный                     |
|----------------------|---|-----------------------------------|
| Внутренние помещения | Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. | Воспитатель, Помощник воспитателя |

|                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
|                                    | Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).   |  |
| Музыкальный (спортивный) зал       | Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия.<br>Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке.<br>Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.    | Музыкальный руководитель                             |
| Инвентарь, игрушки, мебель         | Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.<br>Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.<br>Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.              | Воспитатель, Помощник воспитателя                    |
| Отбор воды для технических целей   | Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.  | Помощник воспитателя                                 |
| Ковры, ковровые покрытия           | Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой.<br>Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.   | Помощник воспитателя                                 |
| Санитарно-техническое оборудование | Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. | Воспитатель, Помощник воспитателя                    |
| Окна, двери                        | В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).<br>Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).   | Заведующий хозяйством (завхоз), Помощник воспитателя |
| Системы вентиляции, вытяжки        | Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.   | Заведующий хозяйством (завхоз)                       |
| Ремонтные работы                   | Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.   | Заведующий хозяйством (завхоз)                       |
| Игрушки                            | Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством,  | Воспитатель, Помощник                                |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.</p> <p>Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.</p> <p>Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.</p> <p>Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день.</p> <p>Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.</p>   | воспитателя   |
| Постельное белье и постельные принадлежности | <p>Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края.</p> <p>На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников.</p> <p>Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение).</p> <p>Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.</p> <p>Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.</p> | Воспитатель, Помощник воспитателя, Заведующий хозяйством (завхоз), Машинист по стирке белья |
| Борьба с вредителями                         | <p>В ДООУ должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.</p>   | Заведующий хозяйством (завхоз)  |