

Российская Федерация  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 43 «Солнышко» Управления образования Красносулинского района

346386; РФ; Ростовская область; Красносулинский район; р.п. Горный; улица Советская ,1;  
☎ 8-928-110-49-68; email: [svarlashina@yandex.ru](mailto:svarlashina@yandex.ru)

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий при осуществлении  
образовательной деятельности  
в Муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
«Детский сад № 43 «Солнышко»  
(МБДОУ «Детский сад № 43 «Солнышко»)



2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 43  
«Солнышко»  
*С.Е. Варлашин*  
Приказ от «18» января 2021 г. № 31 - Од



### ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 43 «Солнышко» (МБДОУ «Детский сад № 43 «Солнышко»)

### Пояснительная записка

Программа производственного контроля (далее по тексту Программа) за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 43 «Солнышко» (далее по тексту ДОУ)

Целью Программы является обеспечение безопасности всех участников образовательной деятельности в ДОУ.

#### **Паспортные данные:**

Год открытия образовательного учреждения – 1980.

Учреждение по своей организационно-правовой форме является муниципальным бюджетным учреждением, по типу Учреждения – дошкольная организация.

Учреждение является юридическим лицом с момента его государственной регистрации в государственном регистрирующем органе.

**Учредитель:** Функции и полномочия Учредителя Управление образования Красносулинского района.

**Наименование юридического лица:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 43 «Солнышко».

**ИНН:** 6148010770

**Ф.И.О. заведующего:** – Варлашина Светлана Евгеньевна

**Юридический адрес:** 346385; РФ; ростовская область; Красносулинский район; р.п. Горный; улица Советская, 1

**Фактический адрес:** 346385; РФ; ростовская область; Красносулинский район; р.п. Горный; улица Советская, 1

**Количество работающего персонала в ДОУ:** – 19 человек

**Количество воспитанников:** – 79 человек

**Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц, основной государственный регистрационный номер:** 1026102158830

#### **Здание ДОУ:**

ДОУ расположено в 2 зданиях, по одному адресу :

1. Одноэтажное не типовое, приспособленное здание, общей площадью 671,1м<sup>2</sup>. Стены выполнены из силиконового кирпича, перекрытия – деревянный настил. Крыша шиферная по деревянному настилу. Фундамент каменный, ленточный.

Полы деревянные окрашенные, плитка, линолеум.

Дверные проемы филенчатые, металлические, металлопластиковые.

Оконные проёмы металлопластиковые, двойные створные.

Отделка стен: внутри оштукатурено, окрашено, плитка, обои. Наружная- расшивка швов.

В здание 1 функционируют:

- дошкольных групп – 2
- спортивный зал – нет
- музыкальный зал – нет
- методический кабинет -1
- медицинский кабинет – 1

- процедурный кабинет – 1
- изолятор – 1
- пищеблок – 1

#### 1. Модульное здание:

Общая площадь: 233,3 м<sup>2</sup>

Фундамент – железобетонный ростверк.

Стены и их наружная отделка – металлический каркас обшит металлопрофилем с утеплением внутри.

Перегородки – гипсокартон.

Чердачные перекрытия – деревянные, утепленные.

Крыша – четырехскатная металлическая по деревянной обрешётке.

Полы – бетонные, плитка, линолеум.

Проёмы: оконные и дверные – металлопластиковые.

Внутренняя отделка- гипсокартон, окрашено, плитка.

В здании функционируют:

- дошкольных групп – 2
- спортивный зал – нет
- музыкальный зал – нет
- методический кабинет -нет
- медицинский кабинет – нет
- процедурный кабинет – нет
- изолятор – нет
- пищеблок – нет

**Для 2-х зданий:**

**Водоснабжение** – централизованное, от разводящих сетей поселения.

**Отопление** – от собственной котельной на твердом топливе.

**Канализация** – автономная, собственный антисептик.

**Электроснабжение** – скрытая проводка.

**Вентиляция** – естественная.

#### Санитарно-гигиенический и противоэпидемический режим

2. ежедневная влажная уборка всех помещений с применением моющих средств(дезинфицирующих);
3. ежедневный режим проветривания;
4. питьевой режим;
5. ежедневный утренний фильтр;
6. ежемесячный осмотр воспитанников на педикулёз;
7. ежедневная термометрия воспитанников и сотрудников с фиксацией в журнале;
8. проверка на гельминты (по плану);
9. прививки ( по плану);
10. медосмотр: воспитанники – один раз в год, сотрудники – один раз в год по плану;
11. соблюдение противоэпидемических профилактических мероприятий (вакцинация, использование дез.средств , витаминизация, изоляция больных);
12. дератизация и дезинсекция;
13. аккарицидная обработка;
14. режим обработки помещений бактерицидными рециркуляторами.

#### Организация питания

Пищеблок имеет все необходимое технологическое, холодильное и моечное оборудование.

Посуды и моечных средств достаточно.

Организацию питания осуществляет Поставщик , определенный по результатам торгов. Штат Поставщика укомплектован полностью.

Контроль за организацией питания осуществляет ДОУ.

Документация ведётся в полном объёме. Питание происходит в группах.

### Медицинское обслуживание

Медицинское обслуживание воспитанников осуществляет медицинская сестра Ф.А.П.а Горненского городского поселения МБУЗ РБ Красносулинского района.

### Выполнение санитарно-гигиенических требований к условиям содержания детей.

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа разработана в соответствии с:

- требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.);
- санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых Главным государственным санитарным врачом России Постановление от 27.10.2020 №32,
- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ Постановление от 28 сентября 2020 года № 28,

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением в ДОУ. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего.

1.4. Организация производственного контроля в ДОУ возлагается на заведующего .

1.5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## 2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, питьевая вода, дезинфицирующие растворы, песок в песочницах, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

- i. наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ii. организацию медицинских осмотров;
- iii. контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции;
- iv. ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- v. своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации;
- vi. визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на

обеспечение устранения выявленных нарушений.

обеспечение санитарно – эпидемиологического благополучия;

- vii. номенклатуру, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

### **3. Состав программы производственного контроля**

3.1. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- объем и номенклатуру, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области в и своевременно отчитываться в их выполнении.

### **5. Организация взаимодействия с Управлением Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области**

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области.
- 5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –

эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации

**6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ	СП2.4.3648 – 20 от 28 сентября 2020 года № 28,
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)	СП3.1/2.4.3598-20
7.	Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ	СП 2.4.3648-20 от 28 сентября 2020 года № 28
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01

11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
13.	«Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»	СанПиН 2.1.2.1188-03

### **7. 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»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.2.4.1294-03 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- 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 Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

## **8. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля**

### **Заведующий**

- за организацию производственного контроля;
- за температурным режимом в ДОУ;
- за работу инженерных сетей и технологического оборудования;
- за учётом температурного режима в холодильном оборудовании в складском помещении;
- за качеством холодной воды;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;

- за заключение договоров со сторонними исполнителями;
- за качество поступившего производственного сырья и пищевых продуктов.

#### **Специалист по ОТ**

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, иммунизации работников за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за санитарным состоянием всех помещений.

#### **Представитель Поставщика по организации питания – повар:**

- за работу на пищеблоке
- за организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за ведение журнала здоровья;
- за проведение витаминизации третьих блюд;
- за учёт температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке;
- за бракераж готовой продукции.

#### **Старший воспитатель:**

- за организацию образовательной деятельности, кружковой работы и санитарно-просветительскую работу
- за составление расписания и организацию условий НОД с учётом санитарно-гигиенических требований;
- за выполнение режима в группах;

### **9. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физическое перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**10. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиеническому обучению и аттестации.**

<b>№ п/п</b>	<b>Профессия</b>	<b>Кратность периодического медосмотра</b>	<b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b>
1.	Педагоги: воспитатели, музыкальные руководители, инструктор по физической культуре, педагог-психолог, учитель-логопед, учитель-дефектолог, заместитель заведующего по воспитательной и методической работе.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Зам. заведующего по ВМР, специалист по ОТ	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Помощники воспитателя, младшие воспитатели	1 раз в год	1 раз в год
5.	Шеф-повар, повара, кухработники, подсобные рабочие	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Уборщицы служебных помещений, машинист по стирке белья, кастелянша, швея	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Рабочие по обслуживанию и ремонту зданий, сторож, дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	делопроизводитель	1 раз в год	1 раз в 2 года

**10. 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, Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области**

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Информация в: Территориальный отдел управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области в городах Каменске – Шахтинском, Донецке, Гуково, Зверево, Красный Сулин, Красносулинском и Каменском районах. Улица Пушкина, д.79, г. Каменск – Шахтинский, Ростовская область; 347810. Телефон: (863 65)-7-99-96; факс: (863 65) 7-22-61, E-mail: [rpn49@donpac.ru](mailto:rpn49@donpac.ru)

**12. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Заведующий, специалист по ОТ
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Специалист по ОТ
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Заведующий
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заведующий
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Заведующий, председатель бракеражной комиссии, повар
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно бракеражная комиссия	Заведующий, председатель бракеражной комиссии, повар
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Медсестра Ф.А.П.а
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	ежедневно	Специалист по ОТ, Воспитатели, младшие воспитатели
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Заведующий
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	
11	Санпросвет. работа	постоянно	Специалист по ОТ,
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Специалист по ОТ

### 13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в ДОУ

Наименование услуги	Кол-во (объём услуг)	Периодичность оказания услуг	График оказания услуг
<b>Исследование пищевых продуктов на микробиологические показатели</b>			
КМАФАиМ (классический бактериологический метод)	2	По распоряжению Роспотребнадзора	
БГКП (классический бактериологический метод)	2		
Proteus(классический бактериологический метод)	2		
Сальмонеллы (классический бактериологический метод)	2		
Стафилококк (S aureus)	2		
<b>Исследование смывов:</b>			
На БГКП с использованием среды Кода (классический бактериологический метод)	24	По распоряжению Роспотребнадзора	
<b>Исследование почвы (песок) на микробиологические показатели:</b>			
Индекс БГКП в почве (классический бактериологический метод)	2	По распоряжению Роспотребнадзора	
Индекс энтерококков в почве (классический бактериологический метод)	2		
Патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы в почве (классический бактериологический метод)	2		
<b>Исследование воды на микробиологические показатели:</b>			
Вода питьевая холодная краткий анализ (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) (классический бактериологический метод)	1	По распоряжению Роспотребнадзора	
<b>Исследование питьевой воды на санитарно-гигиенические показатели:</b>			
РН (потенциометрический метод)	1	По распоряжению Роспотребнадзора	
Нитриты (фотометрический метод)	1		
Нитраты (фотометрический метод)	1		
Аммиак (фотометрический метод)	1		
Мутность (фотометрический метод)	1		
Запах (органолептический метод)	1		
Цветность (фотометрический метод)	1		
<b>Исследование питьевой воды на микробиологические показатели:</b>			
Вода питьевая, краткий анализ, холодная (ОМЧ, ОКБ, ТКБ)(классический бактериологический метод)	1	По распоряжению Роспотребнадзора	
<b>Исследование пищевых продуктов на санитарно-гигиенические показатели:</b>			
Калорийность и химический состав готовых блюд	1	По распоряжению Роспотребнадзора	
Витамин С (методом жидкостной хроматографии)	1		
<b>Исследование физических факторов и радиационного контроля:</b>			
Измерение ЭМИ от ВДТ ПЭВМ	5	По распоряжению Роспотребнадзора	
Измерение искусственного освещения	3		
Измерение параметров микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, влажность воздуха)	2		

<b>Исследование на особоопасные и природноочаговые инфекции</b>			
Бактериологическое исследование смывов на псевдотуберкулёз, иерсиниоз (классический бактериологический метод)	5	По распоряжению Роспотребнадзора	
<b>Гигиеническое обучение и аттестация</b>			
Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников по 6 часовой программе, обучение сотрудников.	По списку	По графику	1 раз в год и 1 раза в 2 года в зависимости от должности

**14. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

<b>N п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Организация учебного процесса, режима дня.	2 раза в год в соответствии с годовым планом
7.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	
7.1.	Отсутствие грызунов	Постоянно
7.2.	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
8.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области	По запросам
9.	Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

### 15. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>Дезинсекция, дератизация помещений</li> <li>Освещение территории, техническое обслуживание 2 раза в месяц</li> <li>аккарицидная обработка территории 1 раз в год (май – июнь)</li> </ul>	Заведующий
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)</li> </ul>	Заведующий
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>Вывоз твердых бытовых отходов 1 раз в неделю</li> </ul>	Заведующий
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> <li>Частичная смена песка 1 раз в год (май), перед началом ЛОК.</li> <li>Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний)</li> </ul>	Заведующий
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Аккарицидная обработка</li> </ul>	1 раз в год май, июнь.
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- дератизации и дезинфекции подвальных помещений (май октябрь);</li> <li>- функционирование системы теплоснабжения;</li> <li>- функционирование систем водоснабжения, канализации.</li> </ul> </li> </ul>	Заведующий
2	Состояние кровли, фасада здания, отмостков, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней.</li> </ul>	Заведующий

3	Соблюдение воздушно-теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мониторинг температур в групповых помещениях</li> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения; при неисправности – устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь-июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> <li>• Планирование капитального ремонта по мере необходимости</li> </ul>	Заведующий
4	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты; при неисправности – устранение в течение суток.</li> <li>• Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 1 раз в год или по мере их загрязнения.</li> <li>• Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заведующий
5	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>- температурного режима в помещениях согласно Сан ПиН.</li> </ul> </li> </ul> <p>Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год</p>	Заведующий ответственный по ОТ
6	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, графины, чашки для питьевого режима).</li> <li>• Журнал регистрации получения питьевой воды.</li> <li>• Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (3 раза в год; внепланово – после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	Заведующий ответственный по ОТ
7	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистка оконных стекол (по мере загрязнения), осветительной арматуры, светильников (по мере загрязнения).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых, кабинетах, где происходит образовательная деятельность и других помещениях (1 раз в год).</li> </ul>	Заведующий ответственный по ОТ

Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
8	Выполнение требований к оборудованию и мебели в помещениях ДОУ (в групповых ячейках, физкультурном и музыкальном зале, кабинете психолога, кабинете логопеда, раздевалках, медицинском кабинете, прачечной, бассейне)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей:</li> <li>- размеры детской мебели (столы, стулья) приводить в соответствие росто-возрастных данных детей, производить соответствующую маркировку.</li> <li>Во всех помещениях, где проводится образовательная деятельность и осуществляется прием пищи, оформление схем рассаживания детей, согласно антропометрическим данным;</li> <li>- расстановка мебели в соответствии требований Сан ПиН;</li> <li>- Кровати закреплять индивидуально за каждым воспитанником, расстояние выдерживать в соответствии Сан ПиН.</li> </ul>	Заведующий
9	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежемесячный контроль за состоянием теневых штор.</li> </ul>	Заведующий
10	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>● Ежедневное мытье игрушек в дошкольных группах, 2 раза в день в группах раннего возраста</li> <li>● Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН</li> <li>● Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.</li> </ul>	Педагоги
11	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>● Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>	Ответственный по охране труда. Младшие воспитатели
12	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения замена, замена согласно графика.</li> </ul>	Машинист по стирке белья. Младшие воспитатели
13	Выполнение требований Сан. ПиН к организации образовательной деятельности и режиму дня.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Контроль за составлением расписания НОД</li> <li>● Контроль за выполнением Сан. ПиН. к организации НОД.</li> <li>● Контроль за соответствие и исполнением режима дня требованиям Сан. ПиН.</li> <li>● Контроль за осуществлением приема детей в соответствии требований Сан. ПиН.</li> <li>● Контроль за организацией физического воспитания</li> </ul>	Заведующий ДОУ Старший воспитатель

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за организацией профилактических мероприятий ОРЗ ОРВИ</li> <li>• Контроль за организацией занятий по плаванию9+</li> </ul>	
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
14	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока и соответствия требованиям Сан ПиН</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям по распоряжению Роспотребнадзора</li> </ul>	Заведующий. Представитель поставщика
15	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке При неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток</li> </ul>	Заведующий
16	Маркировка оборудования,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки</li> </ul>	Заведующий. Представитель Поставщика услуги.
17	Состояние посуды и оборудования разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Визуальный осмотр посуды и столового инвентаря на соответствие её требований Сан ПиН</li> <li>• Контроль за соблюдением требований к мытью посуды, наличие инструкций, моющих, чистящих средств.</li> <li>• разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление.</li> </ul>	Повар Ответственный по охране труда
Состояние помещений и оборудования прачечной			
18	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда в прачечной и гладильной.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- систем вентиляции;</li> <li>- системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. 2 раза в месяц тех. обслуживание. 2 раза в месяц тех. обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• При неисправности систем тепловодоснабжения, канализации – устранение в течение суток.</li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности в прачечной (1раз в год)</li> </ul>	Заведующий машинист по стирке и ремонту спецодежды.

19	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. При неисправности - технологического оборудования – устранение в течение суток</li> </ul>	Заведующий Машинист по стирке белья и ремонту спец.одежды
20	Маркировка оборудования, уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки уборочного инвентаря.</li> <li>Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки – немедленное обновление</li> </ul>	Машинист по стирке белья и ремонту спец.одежды
Состояние оборудования медицинского кабинета			
21	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.</li> <li>Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц).</li> </ul>	Заведующий Младшие воспитатели
Санитарные требования к организации режима дня и НОД			
22	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям Сан. ПиН. (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Заведующий. Старший воспитатель
Производственное сырьё и пищевые продукты.			
23	Сырые продукты	Входной контроль с внесением в журнал бракераж сырых продуктов	Председатель бракеражной комиссии
24	Готовые блюда	Качество термообработки кулинарных изделий. Готовые блюда на калорийность и полноту вложения (1раз в год по распоряжению Роспотребнадзора)	Представитель Поставщика
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
25	Исследования на наличие кишечной палочки (БГКП 15)	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды . По распоряжению Роспотребнадзора	Заведующий, представитель Поставщика
26	Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды . По распоряжению Роспотребнадзора	Заведующий, представитель Поставщика

27	Исследования на патогенную флору.	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды. По распоряжению Роспотребнадзора	Заведующий, представитель Поставщика
Санитарное состояние и содержание учреждения			
28	Наличие графиков проведения генеральных уборок	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Ответственный по охранетруда
29	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	Постоянный контроль. Графики проведения уборок утверждаются в начале учебного года	Ответственный по ОТ Рабочая комиссия
30	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами уборочным инвентарем, ветошью.	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Ответственный по охране труда. Заведующий
31	Медицинский осмотр сотрудников	Постоянный контроль К работе в ДОУ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, который заноситься в медицинскую книжку Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете.	Специалист по охране труда

### Контроль организации питания

№ п / п	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие производственный контроль	Нормативный документ
1	2	3	4	5	6
1	Рацион питания	Наличие меню. Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Повар	
2	Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)

1	2	3	4	5	6
3	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Повар, бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)
4	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции по утверждённому меню	Раздача	Один раз в месяц	Заведующий. Член Управляющего или наблюдательного совета	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)
5	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Заведующий	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)  Комиссия Управляющего или наблюдательного совета

### Мероприятия ежедневного контроля пищеблока

Мероприятия	Объекты контроля	Примечания
1	2	3
1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Условия транспортировки продуктов и готовых блюд	Наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке.
	Сопроводительная документация на продукты и готовые блюда	Товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции.
	Качество поступающей продукции	Соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки

1	2	3
2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья	1. Исправность холодильного оборудования. 2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов. 3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции. 4. Соблюдение правил товарного соседства. 5. Отсутствие видимых признаков порчи продукции	
3. Контроль на этапе технологического процесса	1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции. 2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения. 3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары. 4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования. 5. Ассортимент и объём производимой продукции.	Ответственный - представитель Поставщика, повар).
4. Контроль готовой продукции и и Кулинарных изделий	1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства, температурного режима, использование инвентаря – лопаток, ложек и т.д.). 2. Маркировка инвентаря и разделочных досок. 3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд. 4. Масса нетто одной порции. 5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов	

6. Контроль уборки помещений пищеблока	1. Мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. 2. Санитарная обработка технологического оборудования. 3. Обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Производится по мере его загрязнения и по окончании работы
--	---	--

**Заключение договоров для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.**

	Договор	№, дата заключения	Организация	Периодичность мероприятий	Ответственный
1	2	3	4	5	6
1	На вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов	Декабрь 2020 Январь 2021	ООО «ЭкостройДон»	1 раз в неделю по графику	Дворник
2	На оказание услуг по дератизации и дезинсекции	Январь 2020	ООО «ДезПроф»	1 раз в месяц Дезинсекция май - сентябрь	Заведующий
3	На учет клещей и противоклещевую обработку территории	Май –июнь 2020	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии «в городе Каменске - Шахтинском	1 раз в год	Заведующий
4	На проведение лабораторных Исследований. Вода из разводящей сети коммунального водопровода Исследование песка на степень биологического загрязнения	По мере необходимости по распоряжению Роспотребнадзора	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии «в городе Каменске – Шахтинском	По предписанию	Заведующий
5	Прохождение обучения по санитарному минимуму со сдачей зачета сотрудниками ДООУ	По графику	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии «в городе Каменске – Шахтинском	Младшие воспитатели, работники пищеблока - 1 раз в год Администрация, педагоги и обслуживающий персонал - 1 раз в два года	Ответственный по охране труда

1	2	3	4	5	6
6	Замеры освещенности Замеры параметров микроклимата	По графику	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии «в городе Каменске – Шахтинском»		Заведующий
7	Медицинский осмотр	По графику	Поставщик услуги, определенный результатами торгов		Заведующий

**16. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области:**

- получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;
- заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции;
- получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды;
- авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения ДОУ.

**17. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

1. производственные помещения организации;
2. реализуемые блюда;
3. рационы питания;
4. технологические процессы;
5. рабочие места;

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

16.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников.

16.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурно-режима холодильного оборудования»; «Журнал регистрации результатов производственного контроля»; «Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния помещений, оборудования»;

16.3. Личные медицинские книжки работников;

16.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

16.5. Удостоверения качества и безопасности поставляемой продукции;

16.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Ответственные за проведение мероприятий производственного контроля (подписи):

Заведующий	_____	Варлачина С.Е.
Ответственный воспитатель	_____	Забильская Т.С.
Ответственные по ОТ	_____	Шахматова Е.Я.
	_____	Клёнкина И.А.
Машинист по стирке белья и ремонту спец.одежды	_____	Хрипко Л.В.

25					
1	2	3	4	5	6
6	Замеры освещенности Замеры параметров микроклимата	По графику	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии «в городе Каменске – Шахтинском»		Заведующий
7	Медицинский осмотр	По графику	Поставщик услуги, определенный результатами торгов		Заведующий

**16. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области:**

- получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;
- заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции;
- получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды;
- авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения ДОУ.

**17. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

1. производственные помещения организации;
2. реализуемые блюда;
3. рационы питания;
4. технологические процессы;
5. рабочие места;

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

- 16.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников.
- 16.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурногорезима холодильного оборудования»; «Журнал регистрации результатов производственного контроля»; «Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния помещений, оборудования».
- 16.3. Личные медицинские книжки работников;
- 16.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 16.5. Удостоверения качества и безопасности поставляемой продукции;
- 16.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

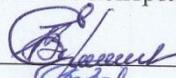
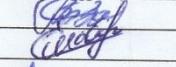
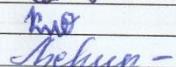
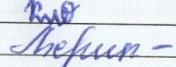
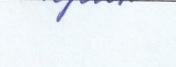
Ответственные за проведение мероприятий производственного контроля (подписи):

Заведующий

Ответственный воспитатель

Ответственные по ОТ

Машинист по стирке белья и ремонту спец.одежды

 Варлацина С.Е.  
 Забильская Т.С.  
 Шахматова Е.Я.  
 Клёнкина И.А.  
 Хрипко Л.В.

6	Закрытый конкурс	По плану	Средняя школа № 10	Муниципальное образование
7	Закрытый конкурс	По плану	Средняя школа № 10	Муниципальное образование

В настоящем сшиве сшито и скреплено печатью 14 (четырнадцать) листов.  
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 43 «Солнышко»

