

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №20 с.Михайловское»  
(МБДОУ «Детский сад №20 с.Михайловское»)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад №  
20 с. Михайловское»

Кисиева Л.Б.

1 сентября 2023 года

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 20 с.Михайловское»**

с. Михайловское

**1. Паспорт программы**

**Характеристика объекта**

Полное и сокращенное  
наименование:

Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение «Детский сад №20 с.  
Михайловское»

(МБДОУ «Детский сад №20 с. Михайловское»)

Тип объекта:

образовательная организация

Виды деятельности, которые  
осуществляет  
образовательная  
организация

1) образовательная:

-дошкольное образование;

-дополнительное образование детей;

2) медицинская:

- по оказанию первичной доврачебной медико-  
санитарной помощи в амбулаторных условиях по  
лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной  
физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;

- оказанию первичной врачебной медико-  
санитарной помощи в амбулаторных условиях по  
педиатрии, вакцинации (проведению профилактических  
прививок);

- проведению медицинских осмотров  
(предрейсовых, послерейсовых)

Юридический адрес: 363110 РСО-Алания; Пригородный район; с. Михайловское; ул. Ф. Ярового №2;

Фактический адрес: 363110 РСО-Алания; Пригородный район; с. Михайловское; ул. Ф. Ярового №2;

### Характеристика здания

Тип строения *Типовое здание; 1980 года постройки; два двухэтажных здания соединенным длинным коридором, под одним зданием находится подвальный этаж.*

Площадь *6,304 кв. м.*

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

### Характеристика инженерных систем

Освещение *естественное и искусственное*

Система вентиляции *естественная, приточно-вытяжная*

Система отопления *централизованная, от городской сети*

Система водоснабжения *холодая, 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 Российской Федерации»;*
- *Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;*

№ 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>	Распоряжение от 03.02.2009 № 4
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 01.09.2005 № 120
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>– медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>– контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>– ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>	Приказ от 12.12.2016 № 301/к

– СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

– СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

4	Завхоз	<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>– &lt;...&gt;</li> </ul>	Приказом 07.05.2019 № 68	<ul style="list-style-type: none"> <li>– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;</li> </ul>
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль организации питания;</li> <li>– отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>– ведение учетной документации;</li> <li>– &lt;...&gt;</li> </ul>	Приказ от 09.01.2023 № 4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты».</li> </ul>

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- <...>.

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

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.

№ п/п	Объект (вид) контроля	Показатели исследования	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма четарезультатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Скорость движения воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20,	Протокол, журнал инструментальных и



		Относительная влажность воздуха		Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока(по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровень света, коэффициент пульсации	1 раз в год – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта шумного оборудования	Производственные помещения пищеблока, в которых есть оборудование, являющееся источником шума (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	
4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Помещения оргтехники, кондиционерами,	с и СанПиН 1.2.3685-21	

				принудительной вентиляцией (1 проба)		го контроль
5	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2-4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
		Микробиологические		Оборудование, инвентарь в		

		исследования смывов на наличие иерсиниозов		овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, с– 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных

	ля					методов производ ственно го контрол я
10	<...>					

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

№ п/п	Профессия	Количество людей	Кратность	
			Периодический внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	<...>			

**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	Физическая нагрузка опорно-двигательный аппарат	Работник обслуживающий здание	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.01.2019 №328-4-1
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.01.2019 №326-5-15



3	<...>		
---	-------	--	--

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 16.02.2012 № 1799
2	Медицинская	от 29.11.2019 г. №15.01.09.000.М 000397.11.19
3	<...>	

**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)	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше –	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник

			<i>ежедневно</i>	
	<i>Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров</i>		<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней</i>	<i>Дворник</i>
<i>Рабочие растворы дезсредств</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработники</i>
<i>Дезинсекция</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СанПиН 3.3635-21</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания</i>
	<i>– обследование</i>		<i>2 раза в месяц</i>	<i>Специализированная организация</i>
	<i>– уничтожение</i>		<i>По необходимости</i>	
<i>Дератизация</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СанПиН 3.3635-21</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания</i>
	<i>– обследование</i>		<i>Ежемесячно</i>	<i>Специализированная организация</i>
	<i>– уничтожение</i>		<i>Весной и осенью, по необходимости</i>	
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>–наличие и состояние осветительных приборов;</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
	<i>–наличие, целостность и тип ламп</i>			
<i>Микроклимат помещений</i>	<i>– температура воздуха;</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>завхоз</i>
	<i>–кратность проветривания;</i>			
	<i>–влажность воздуха (склад пищеблока)</i>		<i>Ежедневно</i>	<i>Кухонный рабочий</i>
<i>Шум</i>	<i>– наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>завхоз</i>

	– условия работы технологического оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	По плану-графику технического обслуживания	Рабочий по обслуживанию здания
<...>				
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования; – ...			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд; – ...		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд; – ...		Каждая партия	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, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции; – ...			Ответственный по питанию
<...>				
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-	2 раза в год, (август, январь)	Медработник

	возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	21. 2.4		
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	завхоз
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
<...>				
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработники
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработники
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработники
	<...>			
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработники
	<...>			
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора Пригородный район	По программе мероприятий	Медработники
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель



<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник

График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз, работник потехническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего АХЧ, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	завхоз
<...>		

**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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– прекращение работы пищеблока;</li> <li>– сокращение рабочего дня;</li> <li>– организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>– обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>– проветривание;</li> <li>– наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>– реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более	<ul style="list-style-type: none"> <li>– введение карантина;</li> <li>– реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>

	случаев	
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>– вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>– прекращение работы пищеблока;</li> <li>– сокращение рабочего дня;</li> <li>– использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вызов пожарной службы;</li> <li>– эвакуация;</li> <li>– приостановление деятельности</li> </ul>

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

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

- 2.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарные правила.
- 2.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 2.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 2.13. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Возложить ответственность на заведующую хозяйством Дзгоеву Л.Х.:
  - 4.1. Разработку 10-дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
  - 4.2. О контроле над закладкой продуктов питания поварами.
  - 4.3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе
  - 4.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
  - 4.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
  - 4.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
  - 4.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
  - 5.0. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
  - 5.1. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
  - 5.2. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
6. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год.
7. Утвердить план работы по организации питания на 2024-2025 учебный год
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ  
«Детский сад № 20 с. Михайловское»

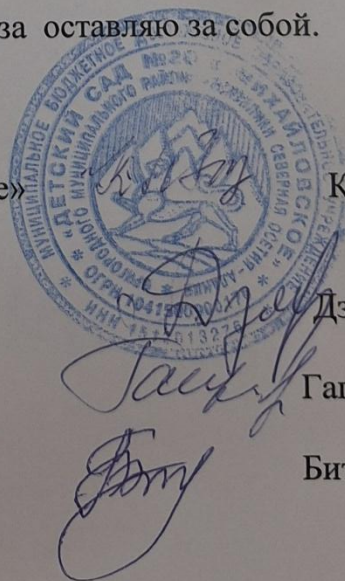
Кисиева Л.Б.

С приказом ознакомлены:

Дзгоева Л.Х.

Гагулова Л.Л.

Битарова М.В.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 628506515016902569792391934856447641823023447121

Владелец Кисиева Людмила Борисовна

Действителен с 15.11.2024 по 15.11.2025