

Приложение
к приказу от 28.08.2024 № 56/1

Утверждаю
Заведующий ГБДОУ № 125

Г. В. Булах

Приказ от 26.08.2024 г. № 56/1



**Программа производственного контроля
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр
развития ребенка – детский сад № 125 Невского района Санкт-Петербурга**

2024 – 2025 учебный год.

Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий ГБДОУ детский сад № 125 Невского района Санкт-Петербурга Галина Викторовна Булах. К осуществлению контроля в ГБДОУ мы предъявляем следующие требования:

- Создание единой системы контроля по всем направлениям деятельности ГБДОУ;
- Цели и задачи контроля должны вытекать из целей и задач ГБДОУ;
- Планирование контроля - тщательно намечаемые цели, задачи; контроль по всем направлениям работы, по воспитанию и обучению планируется в единстве);
- Выявление опыта работы; причин, вызывающих недостатки; выработка эффективных мер по их устранению;
- Своевременность контроля;
- Гласное подведение итогов;
- Мероприятия, намеченные в результате контроля должны обязательно выполняться.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

При разработке данного руководства использовались следующие нормативные документы:

ФЗ от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

ФЗ от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Закон РФ от 27 декабря 2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000г. № 554 «Об утверждении положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании (в ред.Постановления Правительства РФ от 15.09.2005 г. № 569)»;

• Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые решением Комиссии таможенного союза № 229 от 28.05.2010г.;

• СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (постановление № 32 от 27 октября 2020 г)

• СанПиН П 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление № 28 от 27 10 2020-г.)

• СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

• СанПиН 2.3.2.1280-01 «Дополнения и изменения № 2 к СанПиНу 1078-01»;

• СанПиН 2.3.2.1842-04 «Дополнения и изменения № 3 к СанПиНу 1078-01»;

• СанПиН 2.3.2.1842-04 «Дополнения и изменения № 9 к СанПиНу 1078-01»;

• СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов»;

• СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

• СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

• СанПиН 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01;

• Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 N 402 (ред. от 02.06.2016) «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;

- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23 июля 2009 года N 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О социальном питании в Санкт-Петербурге"(с изменениями на 27 сентября 2018 года)
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1284 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга»
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 02.03.2004 N 296 «Об Управлении социального питания»
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1282 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге»

Сборники технических нормативов:

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб: Речь, 2008."
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга /2-е изд., испр. - СПб. Речь, 2010 г. Составители: ГОУ ВПО СПбТЭИ, зав. кафедрой, к.т.н., профессор Куткина М.Н; Начальник Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга, Петрова Н.А.
- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов, и работ, при выполнении которых проводятся 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);
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.96 № 21 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 2.2.1¹-2.1.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;
- СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»
- СанПиН 2.2.1. /2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
- СанПиН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 118.13330.2012 Общественные здания и сооружения; СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СанПин 3.5.3.3223-14 «Санитарно эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПин 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

- СанПиН №1.1.1058-01 «Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к технологическому оборудованию».
- МУ 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»
- МУ 2.3.975-00 Применение УФ бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольствиями.

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| ФИО | должность | Раздел работы по осуществлению производственного контроля |
|--------------------------------------|--|--|
| Булах Галина Викторовна | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников |
| Скворцова Елена Викторовна | Заведующий производством (шеф-повар) | <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений на пищеблоке. |
| Улитина Наталья Андреевна | Кладовщик | <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <p>журнал бракеража готовой продукции; журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; Ведение учета в информационной системе Россельхознадзора "Меркурий"</p> |
| Корнеева Валентина Игоревна | Медицинская сестра по договору о сотрудничестве с ГБУЗ «Детская городская поликлиника №73» | <ul style="list-style-type: none"> • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; Журнал проведения витаминизации блюд. |
| Снегирь Светлана Владимировна | Заместитель заведующего по АХР | <ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек Информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении Контроль за санитарным состоянием помещений детского сада, его прилегающей территории |

| | | |
|--|--------------------------------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> — освещенности — систем теплоснабжения — систем водоснабжения — систем канализации |
| Волкова Наталья Александровна | Заместитель заведующего по УВР | <p>Ведёт контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> — уголками и зонами природы — состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах — состоянием оборудования спортивного зала <ul style="list-style-type: none"> — режимом дня и расписанием занятий — требованием к организации физического воспитания — организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей |

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

(В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ и Федеральным законом от 17.09.1998 № 57 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 г)

| № п/п | Должность | Количество работников | Медицинский осмотр | Гигиеническое обучение |
|-------|---|-----------------------|--------------------|------------------------|
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Заместитель заведующего | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатель, ст. воспитатель | 25 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Документовед, делопроизводитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Музыкальный руководитель, педагог психолог, логопед, инструктор по ФК | 4 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Помощник воспитателя | 12 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 7 | Шеф-повар, повара | 3 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Кладовщик | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Мойщик посуды | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 10 | Кастелянша | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | |
|----|---|---|-------------|----------------|
| 11 | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Уборщик служебных помещений | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 13 | Рабочий по ремонту здания | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 14 | Электромонтер | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 15 | Уборщик территории | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 16 | Заведующий хозяйством | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

Перечень мероприятий по производственному контролю

| № | Объект контроля | Вид контроля и сроки(периодичность) исполнения | Ответственные лица |
|--|---|--|--------------------|
| Санитарные требования к участку образовательного учреждения | | | |
| 1 | Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. | Зам. зав. по АХР |
| 2 | Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Вывоз твердых бытовых отходов – по мере необходимости | Зам. зав. по АХР |
| 3 | Санитарное состояние песка в песочницах: | <ul style="list-style-type: none"> • проверка песка на степень биологического загрязнения | Медицинская сестра |

Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

| | | | |
|---|---------------|---|------------------|
| 1 | Состояние ТЭР | <ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: - функционирования системы вентиляции; - функционирование системы электроснабжения - функционирование систем водоснабжения, канализации; | Зам. зав. по АХР |
|---|---------------|---|------------------|

| | | | |
|---|---|--|--|
| 2 | Состояние кровли, фасада здания, цоколя | • 2 раза в год (весна-осень) контроль с составлением акта | Зам. зав. по АХР Рабочий КОРЗ |
| 3 | Внутренняя отделка помещений | Еженедельный контроль | Зам. зав. по АХР |
| 4 | Соблюдение теплового режима в учреждении | • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — своевременное устранение • Поверка манометров ИТП (июнь) • Промывка отопительной системы (июнь—июль). | Зам. зав. по АХР Рабочий КОРЗ |
| 5 | Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции | • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока • Поверка технического состояния вентиляционных каналов проводится не реже 1 раза в год. | Зам. зав. по АХР |
| 7 | Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях | • Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН | Медицинская сестра Зам. зав. по АХР |
| 8 | Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов | • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов | Зам. зав. по АХР |
| 9 | Питьевая вода | • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима | Зам. зав. по АХР |
| 10 | Естественное и искусственное освещение | • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений, замена перегоревших ламп • 1 раз в год инструментальный контроль уровня искусственного освещения в основных помещениях • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 2-х раз в год). | Зам. зав. по АХР Электромонтер |
| Состояние оборудования помещений для работы с детьми | | | |
| 1 | Детская мебель | • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели | Медицинская сестра |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | (столы, стулья)должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. | воспитатели |
| 6 | Уголки и зоны природы | <ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. | Зам. зав. по АХР |
| 7 | Санитарное состояние игрушек, их обработка | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями | Медицинская сестра воспитатели пом.воспитателя |
| 8 | Санитарное состояние ковровых изделий | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года | Зам. зав. по АХР |
| 9 | Постельное белье, салфетки, полотенца | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенец, (2 раза в неделю) | Медицинская сестра Кастелянша |
| 10 | Состояние оборудования спортивного зала | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) | Зам. зав. по АХР Инструктор по ФК |
| Состояние помещений и оборудования пищеблока | | | |
| 1 | Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. | Зам. зав. по АХР |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • 2 раза в год проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: -микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха); -температура рабочих поверхностей; -освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация. Химические факторы: Физиолого-эргономические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статистические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы) | |
| 2 | Санитарно-эпидемиологический режим пищеблока | <ul style="list-style-type: none"> • Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Регулярное проведение текущей и генеральной уборок | Зам. зав. по АХР Зав. производством (шеф-повар) |
| 3 | Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования | <ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке | Зам. зав. по АХР |
| 4 | Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление | Зав. производством (шеф-повар) |
| 5 | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер и регистрация показаний в журнале | Кладовщик |
| Состояние помещений и оборудования прачечной | | | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| 1 | Санитарное состояние прачечной | <ul style="list-style-type: none"> Еженедельный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной | Зам. зав. по АХР |
| 2 | Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования | <ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 1 раза в месяц. | Зам. зав. по АХР |
| 3 | Маркировка мягкого инвентаря | <ul style="list-style-type: none"> Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление | Кастелянша Пом.воспитателя |
| Состояние оборудования медицинского кабинета | | | |
| 1 | Оборудование процедурного кабинета | <ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. | Медицинская сестра |
| 2 | Медикаментозные средства | <ul style="list-style-type: none"> Проверка и пополнение медицинских аптечек | Медицинская сестра |
| Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий | | | |
| 1 | Посещаемость в группах | Количество детей в группах | Медицинская сестра |
| 2 | Режим дня и расписание занятий | <ul style="list-style-type: none"> Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН). Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий | Заместитель заведующего по УВР |
| 3 | Требование к организации физического воспитания | <ul style="list-style-type: none"> Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики | Заместитель заведующего по УВР |
| 4 | Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей | <ul style="list-style-type: none"> Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН). Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и | Заместитель заведующего по УВР Медицинская |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | | оздоровлению детей | сестра |
| 5 | Прием детей в дошкольное образовательное учреждение | <ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно Правилам приема в ДДУ. • Прием детей в ДООУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты | Заведующий |
| Санитарные требования к организации питания воспитанников | | | |
| 1 | Наличие утвержденного примерного 10 дневного меню | <ul style="list-style-type: none"> • Постоянно | Заведующий |
| 2 | Профилактика дефицита йода | <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли | |
| 3 | Витаминация готовых блюд | <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С) | Медицинская сестра |
| 4 | Бракераж сырых скоропортящихся продуктов | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала | Зав.производством (шеф-повар) Кладовщик |
| 5 | Бракераж готовой продукции | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала | Зав.производством (шеф-повар) |
| 6 | Отбор и хранение суточной пробы | <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения | Зав.производством (шеф-повар) |
| 7 | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции | <ul style="list-style-type: none"> • На каждую партию товара: <ul style="list-style-type: none"> -Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации -Соответствие принадлежности продукции к партии , указанной в сопроводительной документации -Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объём информации, наличие текста на русском языке и т.д.) | Кладовщик |

| | | | |
|--|---|---|--|
| 8 | Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания | • На каждую партию товара | Кладовщик |
| 9 | Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока | • Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока; | Зав. производством (шеф-повар) |
| Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке | | | |
| 1 | Контроль на этапе технологических процессов | <ul style="list-style-type: none"> • 2 раза в год лабораторный и инструментальный контроль: <ul style="list-style-type: none"> -на этапах технологического процесса (овоскопированные яйца, контроль качества фритюрных жиров) Готовой продукции: <ul style="list-style-type: none"> -органолептические показатели; -физико-химические и Воды питьевой-: <ul style="list-style-type: none"> -органолептические, микробиологические показатели. | Зам. зав. по АХР Зав. производством (шеф-повар) |
| 2 | Исследование на яйца гельминтов | • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) | Роспотребнадзор |
| 3 | Исследование на наличие кишечной палочки | • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) | Роспотребнадзор |
| 4 | Исследования на стафилококк | • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) | Роспотребнадзор |
| 5 | Исследования на патогенную флору | • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) | Роспотребнадзор |
| Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения | | | |
| 1 | Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения | • Еженедельный контроль. | Зам. зав. по АХР |
| 2 | Режим ежедневных уборок помещений | • Еженедельный контроль. | Зам. зав. по АХР |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 3 | Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью | <ul style="list-style-type: none"> Еженедельный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств | Зам. зав. по АХР |
| 4 | Медицинский осмотр сотрудников | <ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников хранятся у медсестры | Зам. зав. по АХР Медицинская сестра |
| 5 | Гигиеническое обучение сотрудников | <ul style="list-style-type: none"> Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки | Зам. зав. по АХР |

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

| № | Наименование мероприятия | Периодичность | Ответственные лица |
|---|---|---------------|--|
| 1 | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. | постоянно | Зам. зав. по АХР |
| 2 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок. | постоянно | Зам. зав. по АХР Медицинская сестра |
| 3 | Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию. | постоянно | Зам. зав. по АХР Медицинская сестра |
| 4 | Проверка качества поступающих для реализации продукции-документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования. | постоянно | Зав. производством (шеф-повар) |
| 5 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены. | постоянно | Зам. зав. по АХР |

| | | | |
|---|--|-----------|------------------|
| 6 | Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение | постоянно | Зам. зав. по АХР |
|---|--|-----------|------------------|

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов исполнительной власти, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

| Перечень ситуаций | Ответственный | Срок |
|---|---------------|------------------------------------|
| <p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> — аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; — отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; — разлив ртути в помещениях, на территории; — подача некачественной по органолептическим показателям воды; — поступление в ДОО недоброкачественных пищевых продуктов; — неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; — неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; — возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. | Заведующий | В день, час возникновения ситуаций |

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

- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
- журнал бракеража поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал регистрации температурного и влажностного режима хранения пищевых продуктов;
- графики проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку;
- личные медицинские книжки;
- журнал инструктажа по охране труда.