

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида «Серебряное копытце»

(МАДОУ ДС комбинированного вида «Серебряное копытце»)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ ДС комбинированного вида  
«Серебряное копытце»

  
Т. В. Зайцева

Приказ № 5 от 09.01.2024 года



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

г. Северобайкальск  
2024 год

Настоящая новая Программа регламентирует в 2024 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

**Целью** производственного контроля в ДООУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

#### **Задачи производственного контроля:**

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида «Серебряное копытце» (МАДОУ ДС комбинированного вида «Серебряное копытце»)

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

2) услуги питания

Юридический адрес: 671702, Республика Бурятия, г. Северобайкальск, ул. 40 лет Победы, д.33

Фактический адрес: 671702, Республика Бурятия, г. Северобайкальск, ул. 40 лет Победы, д.33

### Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее двухэтажное здание, год ввода в эксплуатацию 1992

Площадь: 1151,7 кв. м

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, оборудование для пищеблока (холодильное оборудование, столы с дюралюминиевым покрытием и оцинкованным железом, жарочный шкаф, электросковорода, электропечи – 2, электроводонагреватели, картофелечистка, протирачная машина, электромясорубка)

### Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное (светодиодные светильники)

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: централизованная

Система водоснабжения: централизованное водоснабжение холодной водой,

Система  
канализации

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод  
осуществляется в септик

### Пояснительная записка

Общая характеристика организации, вида оказываемых услуг, описание здания, планировка, спецификация:

МАДОУ ДС комбинированного вида «Серебряное копытце» построен по типовому проекту в 1991 году, введен в эксплуатацию 1992 году..

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида «Серебряное копытце», осуществляющее дошкольное образование, присмотр, уход, воспитание и обучение детей дошкольного возраста (1– 8 лет), размещается в двухэтажном здании постоянного исполнения общей площадью 1151,7 кв.м. на 140 мест (типовой проект 212-1-256 с 83 детские ясли - детский сад универсального назначения в конструкциях серии ИИС - 04), стены железобетонные (с внешней стороны утеплены и покрыты сайдингом), фундамент бетонный, стеклопакеты по всему зданию. Размещен на самостоятельном зеленом участке, площадью 6373 кв.м., имеющем ограждение из сетки «рабица», высотой 1,6м. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы площадью 24 кв.м. Деревянные полы навесов оборудованы на расстоянии 15 см. от земли. Общая физкультурная площадка размером 250 кв.м. состоит из:

- зоны подвижных игр;
- зоны с гимнастическим оборудованием;
- ямы для прыжков;
- полосы препятствий;
- оздоровительная дорожка для профилактики плоскостопия.

Покрытие зоны для подвижных игр – травяное, всех остальных твёрдое грунтовое. Территория имеет наружное электрическое освещение. На территории МАДОУ оборудована площадка с твёрдым покрытием и ограждением, где установлены отдельные промаркированные контейнеры с крышками для сбора мусора. Все подъездные пути к входам забетонированы. На территории имеется складское помещение. Площадь озеленения МАДОУ составляет более 50%. Для озеленения использованы не ядовитые деревья и кустарники. Ежегодно, весной, на игровых площадках проводится смена песка, песчоницы оборудованы крышками. Уборка участка проводится ежедневно. В учреждении в достаточном количестве имеется уборочный инвентарь.

МАДОУ имеет следующие помещения:

- *групповые ячейки* - 6: приёмные, игровые, буфетные, спальни, туалетные помещения с умывальной зоной и санитарным узлом;
- *специализированные помещения*: логопедический кабинет, музыкально-физкультурный зал, методический кабинет, мини-музей: «Подводного мира», «Культура и быт эвенкийского народа», костюмерная;
- *сопутствующие помещения* медицинский кабинет, процедурный кабинет, пищеблок, постирочная (стиральная, гладильная);
- *служебно-бытовые помещения*: кабинет заведующего, кладовая для продуктов, кабинет завхоза, кабинет специалиста по кадрам, туалет для персонала.

Все помещения оснащены необходимым оборудованием и мебелью в полном объеме.

В МАДОУ имеется 6 возрастных групп:

- вторая группа раннего возраста (с 1-2 лет) - одна;
- 1 - ая младшая группа (с 2 - 3 лет) - одна;
- 2 - ая младшая группа (3 - 4 г.) - одна;
- группа среднего дошкольного возраста (4 - 5 лет)- одна;
- группы старшего дошкольного возраста (5 - 7 лет) - две.

Списочный состав – 134 человека.

Питание детей организовано в помещении групповой. В буфетных для мытья посуды оборудованы 2-х гнездовые мойки с подводкой холодной и горячей воды (электроводонагреватель). Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне умывальной размещены детские раковины, в соответствии возрасту, согласно требованиям СанПин. В зоне санитарных узлов размещены унитазы, в соответствии возрасту, согласно требованиям СанПин. Все буфетные и туалетные помещения оборудованы электроводонагревателями.

В состав пищеблока входят:

- горячий цех;
- цех сырой продукции;
- кладовая сухих и сыпучих продуктов;
- тамбур для верхней одежды.

Водоснабжение холодной водой централизованное. Холодная вода подведена ко всем моечным раковинам с установкой смесителей и технологическому оборудованию, через электроводонагреватели. Температура горячей воды не ниже 65 градусов. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в септик. Производственные помещения пищеблока (горячий цех) оборудованы проточно-вытяжной механической вентиляцией. Естественное и искусственное освещение пищеблока соответствует требованиям, максимально используется естественное освещение. В темное время суток используется искусственное освещение светильниками во влагозащитном исполнении, которые размещены равномерно по помещению. Стены горячего цеха отделаны облицовочной плиткой на высоту 1,7 м. цех сырой продукции, кладовая сыпучих и сухих продуктов – материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют дюралюминиевое покрытие. Столы для обработки сырого мяса и рыбы покрыты оцинкованным железом. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи, доски, имеющие соответствующую маркировку. Посуда из нержавеющей стали. Алюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Разделочный инвентарь закреплён за каждым цехом, имеет специальную маркировку. Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным транспортом, имеющим разрешение.

МАДОУ осуществляет ежедневное 4-х разовое питание детей, которое готовится в пищеблоке по технологическим картам, нормативной и технической документации в установленном порядке, из продуктов, имеющих разрешение (сертификаты качества) к их реализации. Ежедневно проводится оценка качества блюд, витаминизация третьих блюд. В меню включаются соки, свежемороженые ягоды, свежие овощи и фрукты.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка, 1 раз в месяц проводится генеральная уборка с дезинфекцией оборудования и инвентаря. Обеспеченность холодильным оборудованием в достаточном количестве.

#### Список имеющегося в учреждении холодильного оборудования

№	Наименование оборудования	Дата выпуска	производитель
1	Морозильник бытовой «Саратов»	08.2005г.	г. Саратов
2	«Бирюса» 2-х камерная	05.2004г.	г. Красноярск завод по изгот. Холодильников
3	«Бирюса» 2-х камерный	апрель 2012	г. Красноярск (завод «Бирюса»)
4	«Бирюса» - холодильник- витрина	октябрь 2011	г. Красноярск (завод «Бирюса»)
5	«Стенол» - бытовой. Морозильник- 1310	07.2007г.	г.Липецк
6	«Веко» - холодильник	04.2008г.	г. Киржач
7	«Индезит» - холодильник	октябрь 2011	г. Липецк, ЗАО «ИндезитИнтернейшнл»
8	«Бирюса» - 2-х камерный	08.2012 г.	г. Красноярск-завод «Бирюса»
9	Морозильный ларь F 250 S	30/12/2019	г. Солнечногорск, ООО «ФРОСТОР ГРУПП»

В постирочной два помещения: стиральная и гладильная комнаты. Входы для сдачи грязного белья и получения чистого – отдельные. Полы в прачечной выложены кафельной плиткой.

Оборудование основных помещений групп соответствует росту и возрасту детей. В достаточном количестве имеется физкультурное оборудование. При оборудовании групповой соблюдаются следующие требования:

- столы для занятий установлены вблизи светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении рабочего места;
- четырёхместные столы устанавливаются не более, чем в два ряда;
- расстояние первого ряда столов от светонесущей стены -1м.;
- расстояние от первых столов до настенной доски – 2,5-3м. (угол рассматривания – не менее 45\*).

Размер настенной доски -0,75-1,5 м., высота нижнего края настенной доски над полом – 07,-0,8 м. на занятиях детей рассаживают с учетом состояния здоровья.

Спальни оборудованы стационарными, соответствующими по возрасту и росту воспитанников кроватями трансформируемыми трехуровневыми кроватями.

Основные помещения МАДОУ имеют естественное освещение. Шторы на окнах не снижают уровень естественного освещения. Источниками искусственного освещения являются светодиодные лампы в достаточном количестве.

Здание МАДОУ оборудовано системой центрального отопления, в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению; оборудовано системой хозяйственно – питьевого и холодного централизованного водоснабжения, централизованной канализацией и централизованными водостоками (септик). Вентиляция – естественная.

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

### **Федеральные законы**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ РФ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» № 77-ФЗ от 18.06.2001;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 23 февраля 2013 № 15-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

### **Санитарные правила и нормы**

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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», утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 1;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов».

#### **Технический регламент**

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;
- Технический регламент Евразийского Экономического Союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек», утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 23.09.2011 № 798

#### **Приказы**

- Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125 н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидпоказаниям»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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».

#### **Законодательные и нормативные документы МАДОУ**

МАДОУ ДС комбинированного вида «Серебряное копытце» осуществляет образовательную деятельность по программам:



1. Образовательная программа МАДОУ ДС комбинированного вида «Серебряное копытце», составленная на основании ФОП ДО.

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

**Заведующий:** Зайцева Татьяна Васильевна, соответствие занимаемой должности, общий стаж 41 г., педагогический стаж 23 года, в учреждении 18 лет.

**Завхоз:** Егорова Лариса Александровн, стаж работы в учреждении 6 месяцев.

**Кладовщик:** Дружкова Любовь Петровна, работа в учреждении 7 лет.

**Старший воспитатель:** Каймонова Юлия Владимировна.

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"><li>• общий контроль соблюдения официально изданных и действующих 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>
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>
3	Медицинский работник (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>
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></ul>
5	Ответственный по	<ul style="list-style-type: none"><li>• контроль организации питания;</li></ul>

	питанию (кладовщик)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации</li> </ul>
--	---------------------	--

**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.**

**Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП**

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	<p>Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)</p> <p>Рабочие места в помещениях пищеблока</p>	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки	СП 2.2.3670-20	
2	освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				– по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производствен ных помещениях (по 2 точки)		
3	Исследовани е и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитолог ические исследования (жизнеспособ ные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцистыкрип тоспоридий), микробиолог ический и санитарно- химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685- 21, СанПи Н 3.3686- 21	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторн ых методов производст венного контроля
4	Контроль санитарного фона	Микробиолог ические исследования смывов на наличие санитарно- показательно й микрофлоры (БГКП)  Паразитолог ические исследования	2 раза в год	Объекты производственн ого окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)  По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;  – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников,	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторн ых методов производст венного контроля

			1 раз в год	<p>штор;</p> <p>– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</p> <p>По 20 смывов:</p> <p>– 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</p>		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов, сальмонеллы	4 раза в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
5	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	<p>Питьевая вода из разводящей сети помещений:</p> <p>моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)</p>	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

6	Исследования и контроль пищевой продукции	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 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	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)		
7	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	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	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

5	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в год
7	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
8	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
10	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Технический персонал	9	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 07.04.2022 г. № 2
2	Тепловое излучение	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 07.04.2022 г. № 2
3	Тяжесть трудового процесса	Кастелянша	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 07.04.2022 г. № 2
4	Тяжесть трудового процесса	Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 07.04.2022 г. № 2

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	№ 03-Э-117 от 24. 02. 2022 г. лицензия

**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	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	Медработник, завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
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 площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня.	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	завхоз, дворник
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	

Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	завхоз, дворник
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648- 20	1 раз в 3 дня	Завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кладовщик, кухонный рабочий
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648- 20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Столы	Кратность промывания		До и после приема пищи	Воспитатель, мл. воспитатель
Игрушки в группах	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное бельё, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, не реже 1 раза в 7 дней	Кастелянша, воспитатели, мл. воспитатели
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	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 (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Завхоз
<b>Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП</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, воспитатели

	– 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 - витаминизация	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– органолептическая оценка; – 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, завхоз
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой и			Ответственный по питанию

	готовой продукции			
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Мед.работник, Старший воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Старший воспитатель, 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, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник

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	По программе мероприятий	Медработник
	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 и 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, делопроизводитель
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 №	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии	Медработник

		125н	решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник. делопроизводитель
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик, ответственный по питанию, повара
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик, ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Кладовщик
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Воспитатели
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и	По факту	Медработник,

гигиенического обучения	По факту	делопроизводитель
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз, 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 в МАДОУ ДС комбинированного вида «Серебряное копытце»**

№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> </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 случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> </ul>

	холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <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, делопроизводитель
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль засоблюдением сроков	При приеме на работу и по необходимости	Делопроизводитель






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

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля, лица, ответственные за проведение производственного контроля, ставят в известность заведующего МАДОУ, который принимает следующие меры, направленные на устранение выявленных нарушений:

- приостанавливает либо прекращает деятельность учреждения
- снимает с реализации продукции, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принимает меры по использованию такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или по её уничтожению
- информирует Управление Роспотребнадзора по РБ, ФБГУЗ о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.



Программу разработали:

Заведующий		Т. В. Зайцева
Завхоз		Л. А. Егорова
Старший воспитатель		Ю. В. Каймонова
Кладовщик		Л. П. Дружкова
воспроизводитель		У. А. Наумова



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98972918216828532255789598799073225606492451612

Владелец Зайцева Татьяна Васильевна

Действителен с 29.06.2023 по 28.06.2024