

Приложение
УТВЕРЖДЕНО

Приказом по государственному
бюджетному дошкольному
образовательному учреждению
детскому саду №87 Красносельского
района Санкт-Петербурга
от 09.09.2024 г. № 13 -АХД



Г.Н.Кипрушенкова

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-прогноза эпидемических (профилактических) мероприятий в
ГБДОУ детском саду №87 Красносельского района Санкт-Петербурга, 198328, Санкт-
Петербург, Ленинский проспект, дом 78 корпус 3 Литера А.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 87 Красносельского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 87 Красносельского района СПб)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	V дошкольное образование; V дополнительное образование детей и взрослых
Юридический адрес:	198328, Санкт-Петербург, Ленинский пр., дом 78, корп. 3, литера А
Фактический адрес:	
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 3-х этажное здание с повальным этажом и мезонином-надстройкой
Площадь	3773,2 кв.м
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, собственный ИТП
Система водоснабжения	горячее и холодное, централизованное
Система канализации	Подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил и нормативов.

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «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»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- ТР ТС 005/2011 «Обезопасности 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»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- приказ Минздрава России «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 31.12.2020 N 988н/1420н

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> •общий контроль за изучением и соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; •организация плановых медицинских осмотров работников; •организация профессиональной подготовки и аттестации работников; •разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	Приказ от №
2	Заместитель заведующего по образовательной работе	<ul style="list-style-type: none"> •контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; •исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	
3	Медицинская сестра (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль питания; • ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; 	
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания. 	

	< >		
--	-----	--	--

4. Общая организация системы производственного контроля

1. Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства организуется с целью обеспечения оптимальных условий для учебно-воспитательного процесса с позиций сохранения и укрепления здоровья воспитанников.

2. Задачами производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства являются:

предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди воспитанников;

обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности деятельности;

предотвращение санитарных правонарушений, административных санкций и других видов ответственности за нарушение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3. Производственный контроль осуществляется по количественным, качественным, структурным, пространственным и временным характеристикам состояния и поведения объектов контроля с использованием следующих методов:

визуальный контроль;

осуществление (организация) лабораторных и инструментальных исследований, испытаний;

документальный контроль наличия документов, предусмотренных законодательством;

аттестация персонала на предмет необходимых знаний и навыков.

4. Объектами производственного контроля являются:

состояние здоровья воспитанников, организация медицинского обслуживания детей;

учебный процесс, технологии, методики и программы обучения; режим дня, расписание занятий;

рацион питания, условия и организация питания воспитанников;

питьевой режим, питьевая вода, используемая для организации питьевого режима;

персонал (в том числе его состояние здоровья), рабочие места работников пищеблока;

санитарно-технические системы здания, микроклимат, освещенность в помещениях с пребыванием детей;

проведение ремонтных и строительных работ, используемые строительные и отделочные материалы;

оборудование, оснащение, инвентарь;

здание и территория детского сада;

санитарно-противоэпидемические, профилактические мероприятия.

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

№ п/п	Должность	Обследования на киш. группу	Обсл. на энтеробиоз, простейшие	Заключение врача-фтизиатра	ФЛГ	Специальные листы по 302-Н	Прививки	Гигиеническое обучение	Заключение терапевта-профпатолога
1	Весь персонал ГБДОУ	При поступлении на работу	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в год	1 раз в год	По плану	1 раз в 2 года	При поступлении на работу
	Работники	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в год	1 раз в год	По плану	1 раз в год	1 раз в год

пищев блока			нии на работу				
----------------	--	--	------------------	--	--	--	--

6. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Листы здоровья;
- Паспортизация мебели и рекомендации по рассаживанию в соответствии с антропометрическими особенностями детей;
- Режим дня и расписание занятий;
- Документация по питанию;
- Циклическое 10-дневное меню;
- Журнал медицинских обследований и гигиенического обучения персонала.

7. Содержание плана производственного контроля над соблюдением санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ:

- территория участка;
- здание, внутренняя отделка помещений;
- оборудование помещений;
- естественное освещение;
- искусственное освещение;
- отопление и вентиляция;
- водоснабжение и канализация;
- проведение ремонтных работ;
- контроль за заключением договоров на проведение запланированных лабораторно-инструментальных исследований с аккредитованными организациями.

2. Производственный контроль за организацией воспитательно-образовательного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания:

- режим дня и непрерывной образовательной деятельности;
- основная образовательная программа;
- физическое воспитание и закаливание.

3. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования:

- санитарное содержание территории;
- санитарное содержание помещений и оборудования;
- наличие необходимого количества и правильность использования дезинфективных средств;
- проведение дезинфекции и дератизации;
- проведение лабораторно-инструментального контроля аккредитованными организациями по договору.

4. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции (входной, технологической, приемочной):

- контроль за рационом и режимом питания;
- входной производственный контроль;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов;
- приемочный производственный контроль;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми.

Производственный контроль за состоянием производственной и окружающей среды:
 показатели микроклимата на рабочих местах производственных помещений пищеблока;
 вредные вещества в воздухе рабочей зоны пищеблока;
 естественное и искусственное освещение производственных помещений пищеблока;
 шум и вибрация на рабочих местах производственных помещений пищеблока;
 рабочие места, оборудованные ПЭВМ;
 утилизация люминесцентных ламп;
 сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов.

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением персонала:
 состояние здоровья персонала;
 гигиенические навыки персонала;
 санитарная спецодежда, средства личной гигиены.

Производственный контроль за состоянием здоровья детей и медицинским обслуживанием:
 состояние здоровья, физическое и нервно-психическое развитие детей;
 медицинское обеспечение;
 лечебно-профилактические мероприятия.

Производственный контроль в бассейне:

Объем лабораторно-инструментальных исследований в бассейне

Вид исследования	Объем	периодичность
Вода бассейна		
микробиологические исследования (Б, колифаги, зол. стафилококк)	2 пробы	2 раза в месяц
бактериальные исследования воды на возбудителей паразитов	2 пробы	1 раз в квартал
физико-химические показатели	2 пробы	1 раз в месяц
форм		
Вода по этапам водоподготовки (до и после фильтров)		
микробиологические исследования (Б, колифаги, зол. стафилококк)	2 пробы	1 раз в год
физико-химические показатели	2 пробы	1 раз в год
форм		
Вода водопроводная из крана в помещении бассейна		
микробиологические исследования (Б, ОМЧ)	1 проба	1 раз в квартал
анализ холодной воды по санитарно-химическим показателям	1 проба	1 раз в квартал
Смывы		
КП с использованием	10 проб	1 раз в квартал

Универсальных средств		
Яйца гельминтов	10 проб	1 раз в квартал
Физические факторы		
Измерение и расчет показателей загрязненности	Не > 4 точек	1 раз в год
Измерение микроклимата в помещении	Не > 3 помещений	2 раза в год
Измерение постоянного шума	1 точка	1 раз в год
Измерение состояния воздушной среды в зоне дыхания пловцов	1 проба	1 раз в год
Измерение активности инфицирующих средств, используемых для обработки поверхностей помещения и ванны бассейна	1 проба	1 раз в год
Измерение воды бассейна на вирусы	1 проба	1 раз в год

Основание: 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»

1. Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведение строительства, реконструкции, технического перевооружения и ремонтных работ

Объекты контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля (в т.ч. ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	прим
1	2	3	4	5	
1.1. Территория участка					
Ограждение	Наличие и исправность, ограждения	1 раз в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством	
Озеленение	Контроль состояния и площади зеленых насаждений	1 раз в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством	
Паружное электрическое освещение	Исправность паружного освещения	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством	
Зона игровой территории Игровые площадки	Состояние и санитарное содержание твердого и травяного покрытия	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством	
	Использование песка, безопасного для здоровья детей, смена песка	1 раз в год в теплое время года 1/3 от числа десочниц	В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 проводятся исследования степени биологического загрязнения песка на соответствие требованиям, документальный контроль наличия санитарно-эпидемиологического заключения на песок	Заведующий хозяйством	
	Исправность и санитарное содержание теплых насосов	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством	
Исправность и состояние игрового оборудования		1 раз в месяц и после ремонта, установки нового оборудования	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21 Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность оборудования	Заведующий хозяйством, Старший воспитатель,	

Физкультурная площадка	Состояние и санитарное содержание покрытия	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством
	Исправность и состояние оборудования спортивного назначения	1 раз в месяц и после ремонта, установки нового оборудования	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21 Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность оборудования	Заведующий хозяйством, старший воспитатель,
Хозяйственная зона	Санитарно-техническое состояние и содержание помещений для сбора мусора, исправность контейнеров, наличие маркировки	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством

1.2. Внутренний отделка помещений

1 групповые яслики, спортивный зал, музыкальный зал, бассейн, медицинский блок	Санитарное состояние стен, потолков и полов	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством
	Исправность окон и форточек	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством
Утепление, лужение, подсобные помещения	Санитарное состояние стен, полов и потолков	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством
Пилебюк, бумажные	Санитарное состояние стен, полов и потолков	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством

1.3. Оборудование помещений

Оборудование групповых помещений	Использование мебели и оборудования соответствующего гигиеническим требованиям	1 раз в год и при приобретении новой мебели	Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность мебели Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством
	Исправность, наличие необходимого набора мебели и соответствия с яслям детей, наличие маркировки	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Старший воспитатель

	Соответствие размеров столов и стульев росту детей; соблюдение правил расстановки мебели	2 раза в год и при приобретении нового оборудования	Измерение мебели, доказывающей ее правильной расстановки в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21	Старший воспитатель, медсестра
	Исправность физкультурного и игрового оборудования	1 раз в месяц и при приобретении нового оборудования	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством инструктор по физ. культуре
	Обеспечение детей необходимыми количеством постельных принадлежностей, полотенец, пижамы	1 раз в неделю	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством
Оборудование туалетных комнат	Исправность и состояние оборудования.	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством
Спортивный зал, музыкальный зал, бассейн, помещения кружковых занятий, кабинеты.	Наличие и исправность защитных устройств на светильниках и окнах	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством
		1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством
1.4. Естественное освещение помещений с пребыванием детей				
Естественное освещение помещений с пребыванием детей	Обеспечение достаточного уровня естественного освещения	1 раз в 2 года	Инструментальный контроль показателем естественного освещения групповых, игровых, спальных, спортивного зала (КЕО) на соответствия требованиям Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством
1.5. Искусственное освещение помещений с пребыванием детей				
Искусственное освещение помещений с пребыванием детей	Обеспечение достаточного, комфортного и равномерного искусственного освещения	1 раз в год 1/3 групповых по 5 точек в каждом помещении	Контроль уровня искусственной освещенности в основных помещениях (освещенность, показатели дискомфорта, коэффициент пульсации освещенности) на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством
Светильниковое оборудование	Тип светильников, размещение ламп в одном помещении	1 раз в год и при проведении ремонта	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий

	Одного типа светильников			хозяйством	
	Исправность светильников Исправность, и размещение штепсельных розеток и накладных розеток	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством	
	Санитарное состояние осветительной арматуры и светильников	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством	

1.6. Отопление и вентиляция

Отопление	Исправность, отопительной системы	1 раз в год	Сдача отопительной системы к учебному году.	Заведующий хозяйством, неделога, обслуживающая организация.	
	Контроль температуры нагревательных приборов	1 раз в день в отопительный сезон			
	Наличие и исправность отраженных отопительных приборов и термометров в основных помещениях	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.1.3684-21	Заведующий хозяйством	
Система вентиляции	Техническая исправность и эффективность работы местной и общей вентиляции	1 раз в месяц	Инструментальная проверка работы системы вентиляции	Заведующий хозяйством	
	Соответствие одежды детей в температуре воздуха в помещениях. Соблюдение режима проветривания помещений	воспитатель ежедневно Ответственное лицо 1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.1.3684-21	Медсестра	
Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	Групповые, помещения медблока, музыкальный и физкультурный залы)	Декаграмм ежедневно, ответственному лицу - не реже 1 раза в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.1.3684-21	Заведующий хозяйством	

1.7. Водоснабжение и канализация

Водоснабжение и	Исправность и санитарное	2 раза в год	Визуальный контроль	Заведующий	
-----------------	--------------------------	--------------	---------------------	------------	--

КОНТАМПАЦИИ	состояние санитарно-технического оборудования.				хозяйством
	Контроль температуры воды подаваемой к умывальникам и душам	2 раза в год	Инструментальный контроль на соответствие требованиям СанПиН 2.1.3684-21	Заведующий хозяйством	
Вода питьевая системы холодного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям	Водоразборные краны муниципального кабинета и групповых (выборочно)	Не реже 1 раза в год	СанПиН 2.1.4.1074-01	Заведующий хозяйством	
Вода системы горячего водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям	Водоразборные краны муниципального кабинета и групповых (выборочно)	Не реже 1 раза в год	СанПиН 2.1.4.2496-09	Заведующий хозяйством	

1.8. Проведение ремонтных работ

Проведение ремонтных работ	Использование разрешенных санитарными правилами строительных и отделочных материалов	Во время проведения ремонтных работ	Контроль наличия санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии строительных требованиям, предъявляемым к детским учреждениям	Заведующий хозяйством	
	Проведение работ после окончания ремонтных работ. Недопущение проведения ремонтных работ в присутствии детей	Во время проведения ремонтных работ	Визуальный контроль.	Заведующий хозяйством	
1.9. Контроль за заключением договоров на проведение запланированных лабораторно-инструментальных исследований с аккредитованными органами					
Контроль за заключением договоров на проведение запланированных лабораторно-инструментальных исследований		1 раз в год	Контроль своевременного заключения договоров и их соответствие нормативным документам	Заведующий ГОБДОУ Заведующий хозяйством	

исследований с аккредитованными организациями				
---	--	--	--	--

2. Производственный контроль за организацией учебного-воспитательного процесса, режимы, процессами, методами обучения и воспитания

Объекты контроля и их контролируемые Параметры (показатели)	Точки контроля (в т.ч. ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	при
1	2	3	4	5	

2.1. Режим дня и непосредственно образовательной деятельности

Режим дня и образовательной деятельности	Соответствие режима сна, бодрствования, образовательной деятельности, прогулок возрасту детей	- ежедневно	Визуальный и хронологический контроль на соответствие СанПин 1.2.3685-21	Старший воспитатель.	
--	---	-------------	--	----------------------	--

2.2. Базовая программа

Базовая программа	Соответствие программ обучения возрастным и психофизиологическим возможностям детей	2 раза в год и при введении новых программ обучения	Контроль наличия санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии программ обучения санитарным правилам В соответствии с требованиями СанПин 1.2.3685-21	Старший воспитатель	
	Количество длительность и расписание образовательной деятельности в соответствии с возрастом детей, соблюдение максимальной допустимого количества образовательной деятельности в неделю	Дежурный воспитатель - ежедневно; Ответственное лицо 2 раза в год	Визуальный и хронологический контроль, анализ расписания занятий на соответствие требованиям СанПин 1.2.3685-21	Старший воспитатель	

2.3. Физическое воспитание и закаливание

Физкультурные занятия	Длительность, частота и место проведения занятий; Соблюдение структуры физкультурного занятия	ежедневно;	Визуальный и хронологический контроль на соответствие СанПин 1.2.3685-21 и расписание	Старший воспитатель	
	Наличие спортивной одежды, ее	ежедневно;	Визуальный контроль, на соответствие требованиям	Старший воспитатель.	

	соответствие		СанПиН 1.2.3685-21		
	Проведение заключительных процедур в соответствии с планом оздоровительных мероприятий, с учетом возраста и состояния здоровья детей.	ежедневно;	Визуальный контроль на соответствие с требованиями СанПиН 1.2.3685-21	Старший воспитатель медицинская сестра	
Эффективность физического воспитания и закаливания	Оценка эффективности занятий Динамика состояния здоровья детей, развития двигательных качеств и навыков	2 раза в год мониторинг	Оценка показателям моторной плотности и среднего уровня частоты сердечных сокращений на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21	Старший воспитатель медицинская сестра	

3. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Объекты контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля (в т.ч. ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	приме
3.1. Санитарное содержание территории					
Санитарное содержание территории	Проведение ежедневной уборки территории.	1 раз в неделю	Визуальный контроль, на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.1249-03	Заведующий хозяйством	
Сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов	См. раздел 5. Производственный контроль за состоянием производственной и окружающей среды				
3.2. Санитарное содержание помещений и оборудования					
Санитарное содержание помещений и оборудования	Наличие инструкции по правилам уборки помещений и оборудования, дезинфекции, допущены ли по сведения персонала	1 раз в месяц	Контроль наличия инструкции, аттестации персонала	Заведующий хозяйством	
	Проведение ежедневной влажной уборки всех помещений, мебели, чистки ковров, соблюдение режима уборки в спальнях и групповых	помощник воспитателя ежедневно Ответственное лицо 1 раз в неделю	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 3.1/2.4.3598-20	Заведующий хозяйством	

	Продолжение ежегодной генеральной уборки с применением моющих и дезинфектантов.	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СанПиН 3.1/2.4.3598-20	Заведующий хозяйством	
	Чистка осветительной арматуры и оконных стекол	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Заведующий хозяйством	
	Очистка шахт вытяжной вентиляции	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Заведующий хозяйством	
	Ежедневная обработка и дезинфекция сантех. оборудования	Ежедневно.	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Заведующий хозяйством	
Санитарное содержание игрушек	Соблюдение правил мытья и обработки игрушек	Ежедневно.	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20, также инструкции завода изготовителя	Заведующий хозяйством	
Санитарное содержание постельного белья и постельных принадлежностей	Контроль своевременной смены постельного белья	- 1 раз в неделю;	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Заведующий хозяйством	
	Соблюдение необходимых условий хранения чистого и грязного белья	2 раза в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Заведующий хозяйством	
	Соблюдение правил содержания и обработки постельных принадлежностей (матрасы, подушки, одеяла)	1 раз в год	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Заведующий хозяйством	
Санитарное содержание помещений и оборудования пищеблока	См раздел 4. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции				
Уборочный инвентарь.	Патяние и исправность уборочного инвентаря. Соблюдение правил обработки и обеззараживания уборочного инвентаря, его маркировки и	1 раз в месяц	Визуальный контроль - на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Заведующий хозяйством	

		3.3. Наличие необходимого количества и правильность использования дезсредств			
	правила хранения				
Наличие необходимого количества и правильность использования дезсредств	Учет расходов на дезсредства. Определение годовой потребности в дезсредствах	1 раз в месяц	Расчет годовой потребности в дезсредствах и документальный контроль их расхода в соответствии с	мелестра	Журнал расхода дезсредств
		Применение перечня дезсредств, согласованного с органами Роспотребнадзора.	Визуальный и документальный контроль использования разрешенных дезсредств	мелестра заведующий	Журнал расхода дезсредств
Использование дезсредств, разрешенных для применения в детских учреждениях	Соблюдение условий хранения, наличие мерной тары для моющих и дезсредств.	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН 3.1/2.4.3598-20	мелестра заведующий	
		3.4. Проведение дезинсекции и дератизации			
Проведение дезинсекции и дератизации	Заключение договора с аккредитованной организацией на проведение дезинсекции и дератизации	1 раз в год	Контроль своевременного заключения договора и его соответствия нормативным документам	Заведующий.	
		2 раза в месяц	Визуальный контроль в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21	Заведующий хозяйством	
		Контрольные обследования с целью своевременной регистрации фактов наличия численности и прыгучих, установления их численности и степени заселенности ими помещений			
Проведение дезинсекции и дератизации в отсутствие детей и персонала, после окончания работы учреждения.	При проведении дезинсекции и дератизации	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН 3.3686-21	Заведующий хозяйством	
		Мероприятия, препятствующие проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных членистоногих.			

4. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции

Объекты контроля и их параметры (показатели)	Точки контроля (в т.ч. ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	примеч.
Качественный и количественный состав рациона, питания, соблюдение возрастных физиологических норм суточной потребности в основных пищевых веществах	Планирование десятидневного меню соответствующего СанПиН 2.4.1.2660-10	1 раз в год	Документальный контроль наличия меню, утвержденного Управлением социального питания	кладовщик	Бракера журнал бланк Журнал входной контроль пищевых продуктов продукта ного сырья
	Использование кулинарных бланков и продуктов разрешенных для питания детей в ДОУ	ежедневно	1 При входном и выходном контроле на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Кладовщик, мелестра	Накопительная ведомость
	Режим питания, распределение суточной калорийности рациона	Ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Кладовщик, мелестра	Бракер журнал бланк
	Соблюдение примерного меню. Соблюдение правил замены продуктов на равноценные	Ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Кладовщик, мелестра	Накопительная ведомость
Выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Выполнение нормы получения основных пищевых ингредиентов на 1 ребенка (калорийность, количество белка, жира, углеводов)	1 раз в неделю	Расчетным методом для определения соответствия рациона требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	кладовщик	Накопительная ведомость
		1 раз в месяц	Расчетным методом, по итогам накопительной ведомости соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20	кладовщик	Накопительная ведомость
Профилактика	Использование при	При приписании	Визуальный и документальный контроль на	мелестра	Журнал

Недостаточного поступления йода	приготовлении пищи йодированной соли		соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20		входной контроль плечева продукты продовольственного сырья
Профилактика авитаминозов	Витаминизация холодных напитков аскорбиновой кислотой, соблюдение технологии витаминизации	Ежедневно	Визуальный контроль на выполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20	медсестра	Журнал контроля витаминизации
Обеспечение питьевого режима	Использование для питья и приготовления пищи доброкачественной воды, отвечающее санитарным требованиям	1 раз в год	Лабораторный контроль физико-химических и микробиологических показателей воды из распределительной системы на пищеблоке, медицинском кабинете и в групповой ячейке	Заслуженный специалист	
4.2. Входной производственный контроль					
Транспортировка сырья и пищевых продуктов	Санитарное содержание и обработка транспорта. Патоген мезофильных клонированных культур на санитарном транспорте для перевозки пищевых продуктов	ежедневно	Документальный и визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	медсестра	
	Соблюдение правил транспортировки продуктов	ежедневно	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	медсестра	
Использование качественных и безопасных продуктов, и продовольственного сырья	Оценка доброкачественности сырья продуктов, поступающих в детский сад (бракераж)	Ежедневно при приеме продуктов	Организационная оценка доброкачественности соответствия упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной документации	Клиницист, медсестра	Журнал входного контроля пищевых продуктов продовольственного сырья Журнал контроля наличия обязательных документов

4.3. Контроль сроков годности и условий хранения продуктов

Режим и условия хранения продуктов	Температурный и влажностный режим хранения	1 раз в неделю	Замеры температуры в относительной влажности в холодильных камерах и складских помещениях	Кладовщик	Журнал регистрации температуры влажности режима в складских помещениях холодильных шкафов
	Контроль условий хранения продуктов, соблюдение правил товарного соседства. Соответствие условий и режима хранения продуктов требованиям производства	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20, а также в соответствии с маркировкой и удостоверениями о качестве и безопасности	Кладовщик	
Контроль сроков годности продуктов	1 раз в неделю	Контроль в соответствии с маркировкой и удостоверениями о качестве и безопасности, а также на соответствие требованиям приложения 14 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Кладовщик	Журнал входного контроля пищевых продуктов: продовольственного сырья	
	1 раз в неделю	Контроль в соответствии с маркировкой и удостоверениями о качестве и безопасности	Кладовщик		
4.4. Контроль технологических процессов					
Соблюдение гигиенических требований к технологическим процессам приготовления пищи	Соблюдение правил раздельной обработки сырых и вареных продуктов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на выполнение требований СанПин 2.3/2.4.3590-20	Медсестра	Производный журнал
	Обработка и приготовление овощей и фруктов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на выполнение требований СанПин 2.3/2.4.3590-20	Медсестра	
	Длительность и режим тепловой обработки продуктов	1 раз в неделю	Хронометраж технологических процессов на соответствие СанПин 2.3/2.4.3590-20	Медсестра	
Температурный режим обработки продуктов	1 раз в неделю	Замеры t° в теплом оборудовании и в толще приготавливаемых кулинарных изделий на соответствие требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20	Медсестра	Производный журнал	
4.4. Приемочный производственный контроль					
Доброкачественность готовой пищи	Оценка вкусовых качеств, готовности блюд. Выполнение	Каждый прием пищи	Органолептическая и визуальная оценка	Медсестра, заведующий	Бракераж журналов

соответствие меню	меню, список блюд, правильность кулинарной обработки. Разрешение выдачи готовых блюд только после сдачи пробы				блюда
	Соблюдение сроков отпуска блюд после приготовления	ежедневно	Хронологический и визуальный контроль соответствия требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Медсестра, заведующий	Бракераж журнал тс блюд
Суточная проба	Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы	Ежедневно, каждый прием пищи	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	медсестра	Бракераж журнал тс блюд
	Микробиологические параметры готовой продукции	2 раза в год (2 пробы)	Бактериологическое исследование готовых блюд	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторной инструментального контр

4.5. Контроль санитарно-технического состояния пищеблока

Оборудование	Исправность технического оборудования, в т.ч. теплового и холодильного	1 раз в месяц	Инструментальный (замеры температуры) и визуальный контроль СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий хозяйством	Журнал регистрации результатов лабораторной инструментального контр
	Использование оборудования, инвентаря и посуды, соответствующей гигиеническим требованиям и его санитарное состояние	1 раз в год и при покупке нового оборудования 1 раз в месяц	Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий хозяйством	Журнал контроля наличия обязательных документов
	Санитарное состояние и наличие необходимого количества комплектов столовой и чайной посуды, наличие отдельной посуды для персонала	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий хозяйством	

4.6. Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения

Санитарная обработка предметов производственного окружения на пищеблоке и в буфетных	Наличие инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря и повешение ее до сведения персонала	1 раз в месяц	Контроль наличия инструкции, аттестации персонала СанПин 2.3/2.4.3590-20	медсестра	Журнал контроля санитарно-гигиенических знаний и навыков персонала
	Режим мытья и обработки посуды и инвентаря, оборудования	1 раз в месяц	Визуальный контроль и замеры температуры воды в моечных ваннах на соответствие требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующий хозяйством	
	Использование разрешенных моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующий хозяйством	
	Соблюдение условий хранения посуды и инвентаря	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20	медсестра	
Санитарное содержание ежедневной пищи: блока	Проведение ежедневной, ежесменной влажной уборки помещений пищеблока	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПин 2.3/2.4.3590-20	медсестра	
Сбор пищевых отходов на пищеблоке и в групповых	Наличие, исправность и своевременная очистка промаркированных ведер или специальных баков для сбора пищевых отходов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующий хозяйством	
4.7. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока					
Состояние здоровья персонала пищеблока	Прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров	1 раз в год и при приеме на работу	Контроль наличия отметок в личной медицинской карте работника	медсестра	Журнал контроля состояния здоровья персонала
	Ежедневный контроль за здоровьем персонала перед допуском к работе	Ежедневно	Осмотр медсестрой в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20	медсестра	Журнал контроля состояния здоровья персонала
Гигиенические навыки персонала	Доведение до персонала Правил личной гигиены и контроль их	1 раз в месяц	Визуальный контроль выполнения требований СанПин 2.3/2.4.3590-20	медсестра	

	соблюдения сотрудниками обеспечения чистой санитарной одежды, мылом и т.п.			
	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация персонала	1 раз в год и при приеме на работу	Документальный контроль наличия отметок в личной медицинской книжке и соответствии с требованиями 302-Н	заведующий
	Наличие на пищеблоке аптечки для оказания первой медицинской помощи	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям п.	менестра
4.8. Контроль за приемом пищи детьми				
Контроль за приемом пищи детьми	Контроль за объемом съеденной ребенком порции, оказанием помощи в случае необходимости при приеме пищи	Дежурный воспитатель постоянно	Визуальный контроль	Старший воспитатель менестра
		Ответственное лицо 1 раз в месяц		
	Принятие ребенком необходимых культурных навыков приема пищи, навыков пользования столовыми приборами.	Дежурный воспитатель - постоянно; Ответственное лицо - 1 раз в месяц	Визуальный контроль	Старший воспитатель менестра заведующий

5. Производственный контроль за состоянием производственной и окружающей среды

Объекты контроля в их контролируемые Параметры (показатели)	Точки контроля (в т.ч. ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Прим.
Утилизация люминесцентных ламп	Контроль своевременного вывоза и утилизации люминесцентных ламп	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям и документальный контроль выполнения договора	Заведующий хозяйством	
5.2. Сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов					
Сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов	Заключение договора на вывоз ТБО и пищевых отходов с	1 раз в год	Контроль своевременности заключения договора и его соответствие нормативной документации	Заведующий	

аккредитованной организацией	Маркировка и исправность контейнеров для сбора ТБО и пищевых отходов	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям	Хозяйством
Контроль своевременного вывоза ТБО, пищевых отходов, дезинфекции мусоросборников				

6. Проникновенный контроль за состоянием здоровья, обучением личной гигиены и обучением персонала

Объекты контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля (в т.ч. ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	пр
6.1. Состояние здоровья персонала					
Состояние здоровья персонала	Предварительные и периодические медицинские осмотры и обследования в соответствии с действующими нормативными документами	1 раз в год и при приеме на работу	Документальный контроль наличия отметок в личной медицинской книжке о прохождении медосмотров по 302-Н (приказ Минтруда России от 31.12.2020 № 988н/1420н)	Заведующий медпункта	
6.2. Гигиенические навыки персонала					
Гигиенические навыки персонала	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация персонала аккредитованной организацией	1 раз в 2 года и при приеме на работу, сотрудники пищеблока – 1 раз в год	Документальный контроль наличия отметок в личной медицинской книжке о прохождении обучения и аттестации в соответствии с требованиями по 302-Н (приказ Минтруда России от 31.12.2020 № 988н/1420н)	Заведующий медпункта	
6.3. Санитарная следеждка, средства личной гигиены					
Санитарная следеждка, средства личной гигиены	Наличие достаточного количества и санитарное состояние необходимой спец одежды, средств личной гигиены.	1 раз в месяц	Визуальный контроль, на соответствие СП 2.4.3648-20	Заведующий хозяйством	

7. Проведение планового контроля за состоянием здоровья детей и медицинскими обслуживанием

Объекты контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля (в т.ч. ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	прим.
7.1. Состояние здоровья, физическое и психо-педагогическое развитие детей					
Состояние здоровья, физическое и психо-педагогическое развитие детей	Проведение профилактических медицинских осмотров детей в соответствии с действующими нормативными документами, оценка состояния здоровья, физического и психо-педагогического развития	1 раз в год и при поступлении в ДОУ	Документальный контроль медицинской карты ребенка. Контроль полноты охвата детей профосмотрами,	мелестра	Меди карта
Оценка физического развития детей (оценка антропометрических показателей и уровня физической подготовленности) и распределение детей по группам здоровья, группам физического развития на основании результатов медицинских осмотров и оценки физического развития	Проведение диагностики функциональной готовности детей к обучению в школе (подготовительная группа)	2 раза в год 1 раз в год, в начале нового учебного года	Визуальный контроль	мелестра	Меди карта
7.2. Медицинское обеспечение					
Медицинское обслуживание детей	Заключение договора с поликлиникой о медицинском обслуживании детей	1 раз в год	Контроль своевременного заключения договора и его соответствие нормативной документации	Заведующий.	
Медицинский блок, оснащение и оборудование	Наличие необходимого оборудования и инструментария, его санитарно-техническое состояние	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиП СП 2.4.3648-20	Заведующий хозяйством	
оснащение и оборудование	Проведение уборки и санитарной обработки помещений медицинского	Ежедневно	Визуальный контроль, выполнение требований действующих нормативов РФ	мелестра	

7.3. Лечебно-и профилактические мероприятия

Блока							
Оздоровление детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья.	Составление и выполнение комплексного плана оздоровительных мероприятий, направленных на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей.	1 раз в месяц	Визуальный контроль, выполнение и документальный контроль медицинской карты ребенка	мелсестра	Медиш карта р		
Профилактика инфекционных заболеваний среди воспитанников	Выявление и недопущение больных детей к посещению детского сада при утреннем приеме Допущение детей к посещению ДОУ после перенесенного заболевания только при наличии справки от лечащего врача	Ежедневно	проводится опрос родителей о состоянии здоровья, осмотр медсестрой по показателям СанПин 2.4.3648-20	мелсестра	Журнал инфекц заболе		
Профилактика контактных гельминтов	Одновременное обследование всех детей и персонала на энтеробиоз, проведение при необходимости мероприятий по оздоровлению детей и персонала.	1 раз в год	Документальный контроль наличия справки от лечащего врача в соответствии с требованиями СанПин 2.4.3648-20	мелсестра	Журнал инфекц заболе		
Профилактика педикулеза	Ежедневный осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	Контроль полноты охвата обследованием, визуальной и документальной контроль выполнения требований СанПин 3.3686-21	мелсестра	Журнал инфекц заболе		
Вакцинация	Проведение профилактических припоек в соответствии с требованиями национального календаря прививок. Использование разрешенных препаратов, соблюдение правил применения и хранения вакцинных препаратов.	В соответствии с графиком проведения припоек	Визуальный и документальный контроль соблюдения правил вакцинации и выполнения национального календаря прививок.	мелсестра	Привн журнал		

6.2. Лабораторный контроль за организацией питания

Вид исследования	Объект контроля	объем	периодичность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие	Блюда приготовленные на пищеблоке	2-3 блюда	1 раз в квартал

требованиям санитарного законодательства				
Калорийность, выход блоча и соответствие химического состава блоча рентгенуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год	
Контроль проводимой витаминизации блоча	Третий блоча	1 блоча	2 раза в год	
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Предметы инвентаря и оборудования пищеблоков, руки, спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей нериснеокоп	Оборудование, инвентарь в ошлехранилищах и емкостях хранения овощей, лехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год	
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводилей сети помещений; мочных столовой и кухонной посуды; цехов: ошлехном, ошлехном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, по микробиологическим показателям – 2 раза в год	
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 пробы	2 раза в год (в ошлехотный и теплый периоды)	
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 пробы	1 раз в год в темное время суток	
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 пробы	1 раз в год, а также после реконструирования систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума	

9. Перечисл. возможных аварийных ситуаций, связанных с ошлехановкой производства, нарушениями технологических процессов, индик ошлехановки угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых ошлехановка осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственные санитарно-эпидемиологические надзор

Ситуация		действия	
№ п/п			
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды 	
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедnevная влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация профилактико-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещениях, где находится дети 	
3.	Позникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусной гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний 	
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб 	
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, отчисление закупки новых партий пищевых продуктов 	
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности 	

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании ОУ и по мере необходимости	заведующий
2.	Назначении ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	заведующий
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, действующих в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	заведующий
4.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий хозяйством

5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль сроков переподготовки	При приеме на работу и по мере необходимости	Заведующий хозяйством
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством
7.	Формирование на объекте куструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными условиями	Ежегодно	заведующий
11.	Предоставление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	заведующий

Основание: Закон № 52-ФЗ «о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
 Закон № 134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».