**Принято: Утверждаю:**

**На общем собрании Врио заведующий МБДОУ №42**

**МБДОУ «ЦРР-ДС №42» Халилова Е.Х.**

**Протокол №\_\_ \_\_\_\_2022г. \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г.**

**ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**За соблюдением санитарных правил и выполнением**

**Санитарно-противоэпидемиологических**

**(профилактических) мероприятий**

**В МБДОУ «ЦРР- детский сад №42 «Городок»**

1. **Общие положения**
	1. Программа производственного контроля МБДОУ «ЦРР-ДС №42 «Городок» (далее Учреждение) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

 Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

* 1. Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий. Организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.
	2. Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

 - осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

 - осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

 - проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;

 - ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- контроль за наличием 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.

* 1. **В программу включены:**
		1. Перечень официально изданных санитарных правил;
		2. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;
		3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
		4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
		5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий;
		6. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
		7. Перечень возможных аварийных ситуаций.
	2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности Учреждения.
	3. **Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:**
		+ Заведующий Учреждения;
		+ завхоз;

- шеф-повар;

- кладовщик;

 - медицинская сестра;

- специалист по ОТ.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий Учреждения.

* 1. **Сведения об Учреждении**

**Официальное наименование Учреждения**:

**Полное наименование:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр Развития Ребенка - детский сад №42 «Городок» ;

**Сокращённое наименование:** МБДОУ «ЦРР-ДС №42 «Городок» .

**Адрес** (юридический и фактический адреса совпадают):

РД, г. Махачкала, пр-кт А.Акушинского, ул. Абдуразака Шахбанова, 10а

Учреждение является некоммерческой организацией.

**Виды деятельности:**

**-образовательная:** дошкольное образование;

 -**медицинская** (на основании договора)по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи.

 **-организационно-правовая форма -** муниципальное бюджетное учреждение;

**Тип** – образовательная организация;

**По уровню общего образования**– дошкольное.

**Заведующая:** Халилова Елена Хирасухмаевна.

**Количество воспитанников** –220 детей (проектная мощность).

**Количество групп:** 10, общеразвивающей направленности.

* 1. **Описание зданий и сооружений объекта:**

**Тип строения:** отдельно стоящее 2-хэтажное здание;

**Здание** – капитальное;

**Канализация** - централизованная,;

**Водоснабжение**- холодное, горячее; **Система отопления** - автономное; **Вентиляция** - естественное и искусственное; **Освещение** - естественное и искусственное;

**Территория** - благоустроенная.

1. **Нормативные документы по проведению производственного контроля**

−Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ;

−Федеральный закон от 17.09.1998 №157-Ф3«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

−Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

-СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за

соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. Введены с 01.01.2002 года. Срок действия 10 лет)

-СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года) ;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021 г).

-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»;

-СанПиН3.3686–21«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

-СанПиН2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- 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".

-СанПиН2.3.2.1324-03«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-ТРТС005/2011«О безопасности упаковки»;

-ТРТС007/2011«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

-ТРТС021/2011«О безопасности пищевой продукции»;

-ТРТС022/2011«Пищевая продукция в части ее маркировки»;

-ТРТС023/2011«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

-ТРТС024/2011«Технический регламент на масло-жировую продукцию»;

-ТРТС025/2012«О безопасности мебельной продукции»;

-ТРТС033/2013«О безопасности молока и молочной продукции»;

-Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.

* Методические рекомендации Роспотребнадзора –МР2.4.0242–21(от17мая2021года)

-СанПиН 3.3686-21"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней "Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (вступили в действие с 01.09.2021 года. Срок действия до 01.09.2027).

* СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2

-Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021года№29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами ,а также к работам , при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры».

**-**Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России№1420н от 31.12.2020г«Об утверждении перечня вредных(или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278

-СанПиН3.5.3.1129-02«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002г.).

-Приказ от 28 декабря 2010г. №2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

-Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст213 ТК РФ» (вступил в силу 01.04.2021г)

-СП3.1/2.43598-20 от 30.06.2020г«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (C0V1D-19)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ф.И.О.** | **Должность** |
| **1** | Халилова Елена Хирасухмаевна | Заведующий |
| **2** | Давудова Эльмира Анваровна | Заместитель |
| **4** | Джемаева Хадижат Джемайевна | Завсклад  |
| **5** | Щелкунова Инесса Монемовна | Шеф-повар  |
| **6** | Гасанбекова Гулнара Магомедовна | Специалист по охране труда |
| **7** | Рамазанова Эльза Владимировна | Старшая медсестра |

1. **Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Мероприятия контроля | Сроки | Ответственный за проведение контроля |
| 1 | Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров. | На 1 год | Заведующий |
| 2 | Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО | на1 год | Заведующий |
| 3 | Наличие договора на оказание услугпо проверке температурного режима оборудования паспортным данным. | на1 год | Заведующий |
| 4 | Наличие договора возмездного оказания услуг (производственный контроль) | на1 год | Заведующий |
| 5 | Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции | на1 год | Заведующий |

1. **Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Структурное подразделение | Должность | Кратность прохождения мед. осмотра | Профессиональная гигиеническая подготовка |
| 1 | Руководитель | Заведующий | 1раз в год | Гигиеническая подготовка1 раз в 2 года с последующей аттестацией |
| 2 | Заместители руководителя | ЗавскладЗам по УЧ | 1раз в год | Гигиеническая подготовка 1 разв 2 года с последующей аттестацией |
| 3 | Педагогический персонал | Воспитатели  | 1раз в год | Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей  аттестацией |
| 4 | Прочий педагогический персонал | Инструктор по физической культуре, музыкальный руководитель, педагог-психолог, | 1раз в год | Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| 5 | Служащие | Шеф-повар, младший воспитатель | 1раз в год | Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией |
| 6 | Рабочие | Кладовщик¸ машинист по стирке белья, повар, подсобный рабочий, сторож, уборщик служебных помещений, уборщик территории | 1раз в год | Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией |

1. **Объекты производственного контроля:**
2. Помещения образовательного учреждения.
3. Режим образовательного процесса.
4. Организация питания (производится на принципах ХАССП)
5. Технологическое оборудование.
6. Персонал ДОУ.
7. Сырье, готовая продукция.

6.Технология приготовления, хранение.

8.Отходы производства и потребления.

1. **Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Показатели** | **Основание** | **Срок** | **Ответственный** |
| **Контроль содержания помещений, оборудования и территории** |
| Санитарное состояние территории | Кратность икачество уборки | СП2.4.3648-20 | Ежедневно | Завхоз |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество:* текущей уборки;
* генеральной уборки
 | СП2.4.3648-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП3.1/2.4.3598- 20 | Ежедневно(в течение дня) | Медработник, завсклад |
| Ежемесячно, до 31декабря 2022г– еженедельно |
| Состояние спецодежды сотрудников | Целостность и эстетический вид | СП2.4.3648-20,СанПиН2.3/2.4.3590-20, | 1 раз в месяц | Завхоз,спец по ОТ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Обращение с ртуть содержащими лампами и медицинскими отходами | Вывоз ртуть содержащих ламп и медицинских отходов | Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998№ 89-ФЗ, Сан- ПиН2.1.3684-21 | 1 раз в три месяца | Спецорганизация |
| Санитарное состояниехозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | Федеральный за- кон от24.06.1998№89-ФЗ,СанПиН2.1.3684-21 | При температуре+4и ниже-1раз в3 дня,При температуре+5и выше-ежедневно | завхоз |
| Очистка хозяйственной площадки | Уборщик территории |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП2.4.3648-20 | Ежедневно | Завхоз, специалист поОТ,медработник |
| Контроль за состоянием физкультурного и Музыкального инвентаря. | Целостность | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП2.4.3648-20 | 1 раз в квартал | Завхоз,Старший воспитатель |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН1.2.3685-21 | Ежедневно | Завсклад  |
| – обследование | 2раза в месяц | Специализирован ная организация |
| – уничтожение | По необходимости |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН1.2.3685-21 | Ежедневно | Завсклад |
| – обследование | Ежемесячно | Специализирован ная организация |
| – уничтожение | Весной и осенью, по необходимости |
| Освещенность территории и помещений | Уровни света, коэффициэнт пульсации | СанПиН1.2.3685–21,МР2.3.6.0233–21.2.3.6 | 1раз в год в темное время суток (помещения для детей, производ помещ. по 1 пробе) | Завхоз (запись в журнале) |
| –наличие, целостность и тип ламп |
| Температура в помещениях | –температура воздуха; | 2.3/2.4.3590-20СП 2.2.3670–20, | Ежедневно | Старшая медсестра |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| групповых и кабинетов работы с детьми |  | СП 2.4.3648–20,СанПиН1 |  | Старшая медсестра |
| –влажность воздуха |
| Песок в песочницах | –состояние песка; | СП2.4.3648-20,СанПиН1.2.3685-21 | 2 раза в годЕженедельно | Завсклад, специалист по ОТ |
| – наличие крышки на песочнице |
| Контроль санитарного состояния бассейна | Наличие лаб. исследований, заполнение санит. журналов | СП2.1.3678-20 | 1 раз в месяц | Завсклад,специалист по ОТ |
| Крепление мебельного оборудования в группах | -состояние и наличие креплений | СП2.4.3648-20,СанПиН1.2.3685-21 | 1 раз в месяц | Завсклад |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация илисертификат); | СП2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Каждая партия | Завсклад |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям |
| **Контрольорганизациипитания.Контролируемыеэтапы,технологическихоперацийипище-****войпродукциинаэтапахееизготовления** |
| Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья | * качество и безопасность пост пивших продуктов и продовольственного сырья;
* условия доставки продукции транспортом;

-наличие сопроводителых документов; | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Кладовщик |
| Хранение пищевой продукции и | –сроки условия хранения | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственные по питанию, |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| продовольственного сырья | Пищевой продукции; |  |  | Кладовщик  |
| Время смены кипяченной воды; | Каждые три часа | Шеф-повар,Завсклад |
| Температура и влажность на складе; | Ежедневно | Кладовщик |
| температура холодильного оборудования; |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию |
| – поточность технологических процессов; | Шеф-повар, повар |
| – температура готовности блюд; | Каждая партия |
| Готовые блюда | –суточная проба; | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии | Повар |
| – дата и время реализации готовых блюд; | Каждая партия | Ответственный по питанию |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержаниеДействующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | 1 раз в месяц | Завсклад |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | Медработник, завхоз |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции; | Ответственный по питанию |
| Измерение температуры (термометрия) | Утренний фильтр сотрудников | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | 1 раз в месяц | Специалист по ОТ |
| Рацион питания | Меню | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | 1 раз в месяц | Медсестра, шеф- повар |
| **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** |
| Мебель и оборудование | Оценка соответствия мебели росто- | СанПиН1.2.3685–21,МР2.4.0242–21.2.4 | 2 раз в год, сентябрь, май | Старший воспитатель медсестра |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | возрастным особенностям детей и ее расстановка |  |  | Старший воспитатель медсестра |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП2.4.3648-20 | 1 раз в квартал |  |
| Показатели образовательного процесса | Режим дня групп | СП2.4.3648-20 | 1 раз в неделю | Старший воспитатель медсестра  |
| Использование ЭОР | СП2.4.3648-20 | 1 раз в месяц | Старший воспитатель медсестра |
| Двигательный режим воспитанников | СП2.4.3648-20 | 1 раз в месяц | Старший воспитатель медсестра |
| Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки | СП2.4.3648-20 | 1 раз в месяц | Старший воспитатель медсестра |
| Состояние игрового материала | Целостность и эстетичный вид | СП2.4.3648-20 | 1 раз в месяц | Старший воспитатель медсестра |
| Качество ведения документации | Правильность оформления, эстетичный вид |  | 1 раз в квартал | Старший воспитатель медсестра |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| Здоровье | Утренний прием детей, термометрия | СП2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели, медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648–20,СанПиН3.3686–21 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Проведение входного фильтра сотрудников | СП3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 | Ежедневно | Специалист по ОТ |
| Обеспечение естественногосквозного проветривания | СП2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели, медсестра |
| Профилактика заболеваний | Оздоровление | СП2.4.3648-20 | Июнь, июль, август | Медработник |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Направление на внутрикожную аллергическуюПробу с туберкулином (далее – проба Манту) | СанПиН3.3686–21 | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями –2 раза вгод | Медработник |
|  | Контроль обследования на энторобиоз и гименолепедоз воспитанников и сотрудников | СанПиН3.3686–21 | 1 раз в год (После летнего периода и по эпидпоказаниям), Каждые 3 мес воспитанники посещающие бассейн | Медработник |
| **Контроль соблюдения личной гигиены,здоровья и обучения работников** |
| Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник, шеф-повар  |
| Гигиеническая подготовка работников | Обучение и аттестация работников пищеблока | СП2.4.3648-20,СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежегодно | Специалист по ОТ |
| Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока) | Один раз в два года |
| Организация профилактическихмед осмотров | Кол-во здоровых работников | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | 1 раз в год | Специалистпо ОТ |

1. **Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект контроля** | **Показатели** | **Кратно сть** | **Местоконтроля** (**количество замеров)** | **Основание** | **Форма** **учета результатов** |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | 2раза в год – в теплый и | Помещения для детей (в тч бас- сейн) и рабочие места(по1точке) | СП2.2.3670-20, СП2.4.3648-20,СанПиН | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов |
| Кратность обмена воздуха |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Относительная влажность воздуха | холод- ный пери- оды |  | 1.2.3685-21, МУК4.3.2756-10 | производственного контроля |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1разв год | Помещения для детей( в т ч бас- сейн) и рабочие места(по1точке) | СанПиН1.2.3685-21,МУК4.3.2812-10.4.3 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Шум | Уровни звука, звуковогодавления | 1разв год | Помещения, бассейн (по1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 4 | Аэроионный состав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол | 1раз год | Помещения (1 проба) | СанПиН1.2.3685-21, МУ2.2.5.2810-10.2.2.5 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Аммиак, азота оксид, озон – присветокопировании; азота оксид, водород селенистый,стирол, озон, эпиххлоргидрин– при электрограии | 1разв год | Помещения с оргтехникой (1 проба) |
| 5 | Песок в детскихпесочницах | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль | 1разв год | 2–4пробы из песочниц | СанПиН1.2.3685-21, СанПиН3.2.3215-14 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона и пищевой продукции | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1разв год | Игровые уголки– 10 проб | СанПиН1.2.3685-21, | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Пищеблок – 5-10 смывов |
| Смывы иерсинии | 2раза в год | Оборудование, инвентарь в овощехранили- щах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей(5-10 смывов) | СП.1.7.2615-10, МУ3.1.1.2438-09 |
| 7 | Исследования питьевой воды | Микробиологиче ские исследовани я | 2раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и | СанПиН1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | кухонной по- суды; цехах: овощном, холодном горячем |  | контроля |
| 8 | Исследова ния пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2раза в год | Салаты, напитки,1и2 блюда, вы- печка, кондитерские изделия (1 блюдо) | СанПиН2.3/2.4.3590-20,ТР ТС021/2011 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического составаблюд рецептуре | 2раза в год | Рацион питания (3блюда) |
|  |  | Контроль проводимой витаминизации блюд | 2раза в год | Третьи блюда (1 проба) |
| 9 | Микро- биологи-ческиеис- следова- ния смы- вов | санитарно-пока- зательнаямик- рофлора(БГКП) | 1разв квар- тал | Поверхности бассейна(5 проб) | СП2.1.3678-20 | Протокол, жур- нал инструмен- тальныхилабо- раторных мето- дов производ- ственного кон- троля |
| 10 | Исследование магнитного излучения | Экран компьютера | 1раз в3 года | (компьютерный класс(2-3 пробы) |  | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

1. **Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** |  **Периодичность заполнения** | **Ответственный** |
| Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований (протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; песок, микроклимат, освещение, прочее); | По факту проведения | Завсклад |
| Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде); | По факту | Кладовщик, завсклад  |
| Товароспроводительная документация на продукты питания | По факту | Кладовщик |
| Гигиенический журнал работников пищеблока | Ежедневно | Шеф-повар, медсестра |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Кладовщик |
| Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях | Ежедневно  | Кладовщик |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно  | Старшая медсестра |
| Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; | Ежедневно | Кладовщик, шеф-повар |
| Журнал регистрации разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования | Не менее 2х раз в месяц | Кладовщик  |
| Журнал бракеража поступающей пищевой продукции; | Ежедневно | Кладовщик |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Шеф-повар |
| Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; | Ежедневно | Кладовщик |
| Журнал витаминизации третьих и сладких блюд | По факту | Шеф-повар |
| Основное меню (примерное двухнедельное меню) | 1 р в 10 дней | Шеф-повар |
| Ежедневное меню | Ежедневно | Шеф-повар |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Меню-требование на выдачу продуктовпитания; | Ежедневно | Шеф-повар |
| Журнал учета дезинфекции дератизации; | По факту | Спец по ОТ, завсклад |
| Журнал учета включения бактерициднойЛампы (пищеблок, групповые) | Ежедневно | Шеф-повар, воспитатели |
| Журнал контроля санитарного состоянияпищеблока и складских помещений | 1 раз в неделю | Завсклад |
| Журнал учета проведения генеральныхуборок; | 1 р в месяц( 1 раз в неделю) | Шеф-повар |
| Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции | По факту | Завсклад  |
| Журнал выдачи кипяченой воды | Каждые3часа | Шеф-повар |
| Журнал мониторинга по принципамХАССП; | Не менее1раза в месяц | Ответственные за организацию контроля по ХАССП |
| Журнал учёта инфекционных заболеваний; | По факту | Медсестра |
| Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз | 1 раз в 3 мес | Медсестра |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | 1 раз в месяц | Медсестра |
| Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения (в элвиде) | Заполняется по факту,1 раз в неделю, мониторинг | Специалист по ОТ |
| Журнал учета результатов медосмотровРаботников пищеблока | По факту | Спецпо ОТ |
| Личные медицинские книжки работников | По факту | Специалист по ОТ |
| Оценка профессиональных рисков, отчето проведении СОУТ | По факту | Специалист по ОТ |
| Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра | По факту | Медсестра |
| Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда; | По факту | Специалист по ОТ |
| Табель учёта ежедневной посещаемостидетей; | Ежедневно | Медсестра, воспитатели |
| Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного иуличного оборудования | 4 р в мес | Завсклад  |

1. **Информация о информировании ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных аварийных ситуаций:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Возможные аварийные ситуации** |  **Последствия аварийной ситуации** | **Информирование об аварийной ситуации** | **Мероприятия по локализации аварийной ситуации** |
| **Отключение отопления** | 1. Температурный ре- жим ниже нормы.
2. Размораживание системы отопления.
 | 1. Администрацию Управления образования
2. Органы местного самоуправления.
3. Роспотребнадзор по г. Махачкале.
 | Временная остановка работы ДОУ. |
| **Авария систем хозяйственно– питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие** | 1. Пищевые отравления.
2. Вспышка острых кишечных заболеваний.
 | 1. Администрацию Управления образования.
2. Органы местного самоуправления.
3. Роспотребнадзор по г. Махачкале.
 | 1. Временная остановка работы ДОУ. 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.3.Провести дезинфекционныемероприятия. |
| **Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время** | 1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления.3.Вспышка острых кишечных заболеваний. | 1. Администрацию Управления образования.
2. Органы местного самоуправления.
3. Роспотребнадзор по г. Махачкале.
 | 1. Временная остановка работы ДОУ.
2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций.
3. Провести экспертизу пищевых продуктов.
4. Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии
 |
| **Выход из строя технологического и холодильного оборудования** | 1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами.
2. Пищевые отравления.
3. Вспышка острых кишечных заболеваний.
 | 1. Администрацию Управления образования.
2. Органы местного самоуправления.
3. Роспотребнадзор по г.Махачкале.
 | 1. Временная остановка работы ДОУ. 2.Провести мероприятия по ремонту. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов. |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | 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 | 1раз в 5 лет | Медработник |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Специалист по ОТ |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Спец по ОТ |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методи- ческой базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Старший воспитатель Завсклад  |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Медработник,Завхоз |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно 2 р в год | Заведующий |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО Управления Роспотребадзора | Заведующий |