

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ – д/с № 29

Пышенко О.А. _____

Приказ № ____ от _____

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ - детский сад № 29

Наименование предприятия, юридический адрес: 658839 Алтайский край, г. Яровое, квартал «Б»,35

Фактическое место размещения предприятия: 658839 Алтайский край, г. Яровое, квартал «Б»,35

Телефон: 8 (385 - 68) 2 – 18 – 41

8 (385 -68) 2 – 34 - 05

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от30.03.99 г. ст.11)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;*
- *Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;*
- *Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения*

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:

- *Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;*
- *Информировать Территориальный отдел МРУ № 81 ФМБА России о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;*
- *При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель **обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.***
- *Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.*
- *Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;*

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»)

Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

- 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Раздел № 2: Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений
2	Старший воспитатель	<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	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • 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	Медицинская сестра диетическая	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации
6	Повар Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: • - меню; • - журнал учета регистрации по контролю за качеством мясопродуктов.

Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной сопроводительной документацией; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) 	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ 30390-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011	Учреждение	-

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса (контроль качества фритюрных жиров) Готовой продукции: - органолептические показатели Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов	каждый вид блюда	Ежедневно Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, нормативная и техническая документация на продукцию, ГОСТ 30390-2013	Учреждение	-
Объекты производственного окружения, посуда, инвентарь, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП	10	2 раза в год	МР 4.2.0220-20	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5	1 раз в год	СП 3.1.7.2615 - 10	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Оборудование, инвентарь, тарра, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5	1 раз в год	СанПиН 3.2.3215-14	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гар-	Микробиологические исследования	2 обр.	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА Рос-	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА Рос-

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
ниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства			20, ТР ТС 021/2011	сии	сии
Третьи блюда	Витамин С	1	2 раза в год	СП 2.4.3648-20, НД на продукцию	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Готовые блюда	Качество тепловой обработки	1	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МУ 122-5/72-91	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Готовые блюда	Полнота вложения блюд	2	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	1 проба по органолептическим показателям, 1 проба на микробиологические показатели	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Дезинфицирующий раствор	Концентрация АДВ	1	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция на ДС	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Условия труда на пищеблоке	Микроклимат	1	2 раза в год в холод-	СанПиН	ФГБУЗ ЦГиЭ №	ФГБУЗ ЦГиЭ №

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
			ный и теплый период	2.2.4.3359-16, СанПиН 1.2.3685-21	128 ФМБА России	128 ФМБА России
Условия труда на пищеблоке	Освещенность	1	1 раз в год	СанПиН 2.2.4.3359-16, СанПиН 1.2.3685-21	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Условия труда на пищеблоке	Эффективность работы вентиляции	по кол-ву вент систем	1 раз в 10 лет	СП 2.4.3648-20	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России

п.3.1. Помещения бассейна

Объект обследования	Показатели	Кратность	Количество проб	НД, регламентирующее проведение исследования	Лаборатория - исполнитель
Помещение ванны бассейна, остальные помещения	Параметры микроклимата	1 раз в год (холодный период)	1 т.	СП 2.1.3678-20, СанПиН 1.2.3685-21	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Помещение ванны бассейна	Уровень искусственной освещенности	1 раза в год	1 т.	СП 2.1.3678-20, СанПиН 1.2.3685-21	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Качество воды бассейна	органолептические Мутность (мг/л); цветность (градусы); запах (баллы);	2 раза в год (с октября по апрель)	1 пр.	СП 2.1.3678-20, СанПиН 1.2.3685-21	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Безопасность воды бассейна	Микробиологические: ОКБ, E. coli, золотистый стафилококк Паразитологические: цисты лямблий, яйца гельминтов	2 раза в год (с октября по апрель)	1 пр. 1 пр.	СП 2.1.3678-20, СанПиН 1.2.3685-21	ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России
Поверхности помещения:	Смывы на бактериологические	2 раза в год	5	СП 2.1.3678-20,	ФГБУЗ ЦГиЭ №

ванна бассейна, раздевалка	показатели (КТД). Смывы на паразитологические показатели (яйца гельминтов).	2 раза в год	5	СанПиН 3.2.3215-14	128 ФМБА России
Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима	Контроль за санитарной обработкой ванн бассейна (слив воды, механическая очистка и дезинфекция) Наличие моющих, чистящих, дез. средств, их количества; Наличие инструкции по приготовлению дез. средств; Ведение учетной документации; Проведение текущей ген. Уборки, сан. дней; Своевременное информирование органов надзора об авариях, нарушениях технологического процесса, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию для посетителей с, а также получении неудовлетворительных результатов лабораторного контроля. Разработка и организация мер на устранение выявленных нарушений.	ежедневно в конце рабочего дня в течение 2-х часов		СП 2.1.3678-20 СП 2.1.3678-20 (п.1.10)	Учреждение
Контроль за соблюдением требований к личной гигиене посетителей и обслуживающего персонала:	Прохождение персоналом предварительных (перед поступлением на работу) и периодических медицинских осмотров, наличие санитарных книжек; Прохождение персоналом гигиенического обучения.				

Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей смывов, продуктов, воды и условиям труда исследования проводятся повторно.

Раздел № 4: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

№ п/п	Профессия/должность	Количество работающих	Периодичность проведения медицинских осмотров	Периодичность гигиенического обучения и аттестации
1	Заведующий детским садом	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Инструктор по физкультуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в год
9	Помощник воспитателя	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Медицинская сестра диетическая	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Уборщик производственных и служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Повар	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в год
17	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в год
18	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Вахтер	2	1 раз в год	1 раз в год
20	Уборщик территорий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

Раздел № 5: Перечень работ и услуг: Состояние помещений и оборудования пищеблока

1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. 	повар заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока, буфетных в групповых помещениях. Контролирует качество доставляемых в детский сад продуктов питания (выборочно), их правильное хранение и соблюдение сроков реализации. 	Медицинская сестра Медицинская сестра диетическая

		<ul style="list-style-type: none"> • Ведение медицинской документации в соответствии с принятыми правилами. 	
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности - устранение в течение суток. 	<p>Повар</p> <p>Заведующий хозяйством</p>
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление. 	<p>Медицинская сестра</p> <p>Повар</p> <p>Медицинская сестра диетическая</p>
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер. 	<p>Медицинская сестра</p> <p>Повар</p> <p>Кладовщик</p> <p>Медицинская сестра диетическая</p>

Раздел 6. 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
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
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, Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.01.2024 г. – еженедельно	
Обращение с лампами и медицинскими отходами	Вывоз 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. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	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		Заведующий хозяйством, Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20		Заведующий хозяй-

и помещений	– наличие, целостность и тип ламп		1 раз в 3 дня	ством
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заведующий хозяйством
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством, кладовщик, диетическая сестра
	– 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 дезсредствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания

Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<ul style="list-style-type: none"> – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	кладовщик Медицинская сестра диетическая
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Медицинская сестра диетическая
	– 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	Медицинская сестра диетическая
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд			
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– органолептическая оценка;		Каждая партия	Медицинская сестра диетическая
	– дата и время реализации готовых блюд			
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заместитель заведующий хозяй-

				ством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Медицинская сестра диетическая
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным 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)	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
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	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш,	СанПиН 3.3686-21, решение Ро-	По программе мероприятий	Медработник

детей	туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	спотребнадзора г. Энгс		
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник

Раздел № 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая, кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	кладовщик

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Медицинская сестра диетическая
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	при регистрации случая в случае инфекционного заболевания	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля	По факту	заведующий хозяйством, старший воспитатель
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	заведующий хозяйством

Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;

		<ul style="list-style-type: none"> • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
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"> • 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 • информирование ТО, СЭС в течение 2-х дней
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
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 хозяйством

8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
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 правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий хозяйством И.Б.Вербина
Диетическая сестра медицинская Е.П.Свистова