

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение*

*«Детский сад № 6»*

**УТВЕРЖДЕН**

*Заведующим МБДОУ «Детский сад № 6»*

*О.В.Суменко*

*01.09.2022 года*

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**при осуществлении образовательной деятельности в**

***Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 6»***

*х. Песчаный*

2022 год

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

|                                                                     |                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Полное и сокращенное наименование:                                  | <i>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 6» (МБДОУ «Детский сад № 6»)</i> |
| Тип объекта:                                                        | <i>образовательная организация</i>                                                                               |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | <i>1) образовательная:<br/>• дошкольное образование;</i>                                                         |
| Юридический адрес:                                                  | <i>352355, Краснодарский край, Тбилисский район, хутор Песчаный, ул. Первомайская, д.51</i>                      |
| Фактический адрес:                                                  | <i>352355, Краснодарский край, Тбилисский район, хутор Песчаный, ул. Первомайская, д.51</i>                      |

### Характеристика здания

|              |                                                                                                                |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тип строения | <i>одноэтажное здание</i>                                                                                      |
| Площадь      | <i>275,7 кв. м</i>                                                                                             |
| Оборудование | <i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),<br/>оборудование для проведения учебной деятельности</i> |

### Характеристика инженерных систем

|                       |                                        |
|-----------------------|----------------------------------------|
| Освещение             | <i>естественное и искусственное</i>    |
| Система вентиляции    | <i>естественная, приточно-вытяжная</i> |
| Система отопления     | <i>электрическое</i>                   |
| Система водоснабжения | <i>холодная, централизованные</i>      |
| Система канализации   | <i>и канализации</i>                   |

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

- *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»;*
- *<...>.*

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

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Должность</b>    | <b>Функции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Распорядительный акт о возложении функций</b> |
|------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1                | Заведующий          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на</li> <li>• устранение выявленных нарушений;</li> <li>• &lt;...&gt;</li> </ul> | Распоряжение от 01.04.2008 № 83-рл               |
| 2                | Старший воспитатель | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Приказ от 30.08.2021 № 187/З                     |

|   |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     |
|---|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|   |                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</i></li> <li>• <i>&lt;...&gt;</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |
| 3 | <i>Медработник (по согласованию)</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</i></li> <li>• <i>медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</i></li> <li>• <i>контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</i></li> <li>• <i>ведение учета и отчетности по производственному контролю;</i></li> <li>• <i>&lt;...&gt;</i></li> </ul> | <i>Приказ от 30.08.2021 № 187/3</i> |
| 4 | <i>Заведующий хозяйством</i>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</i></li> <li>• <i>организация лабораторно-инструментальных исследований;</i></li> <li>• <i>ведение учетной документации;</i></li> <li>• <i>разработка мер по устранению выявленных нарушений;</i></li> <li>• <i>контроль охраны окружающей среды;</i></li> <li>• <i>&lt;...&gt;</i></li> </ul>                   | <i>Приказ от 30.08.2021 № 187/3</i> |
| 5 | <i>Ответственный по питанию</i>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>контроль организации питания;</i></li> <li>• <i>отслеживание витаминизации блюд;</i></li> <li>• <i>ведение учетной документации;</i></li> <li>• <i>&lt;...&gt;</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   | <i>Приказ от 30.08.2021 № 187/3</i> |
|   | <i>&lt;...&gt;</i>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     |

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

4.1. Основные помещения:

| <b>№</b> | <b>Объект (вид) контроля</b> | <b>Показатели</b> | <b>Кратность</b> | <b>Место контроля</b> | <b>Основание</b> |
|----------|------------------------------|-------------------|------------------|-----------------------|------------------|
|----------|------------------------------|-------------------|------------------|-----------------------|------------------|

|   |              |                                                                                |                                                        | (количество замеров)                                                                                                                                                                                                                                   |                                                    |
|---|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1 | Микроклимат  | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды             | <p>Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)</p> <p>Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)</p>                                                                    | СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации                                            | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | <p>Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)</p> <p>Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)</p> | СанПиН 1.2.3685-21                                 |
| 3 | Шум          | Уровни звука, звукового давления                                               | 1 раз в 2 года                                         | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по                                                                                                                                                       | СанПиН 1.2.3685-21                                 |

|   |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                 |                                                                                                                                                             |                                                     |
|---|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|   |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                 | 1 точке)                                                                                                                                                    |                                                     |
|   |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                | 1 раз в год и<br>внепланово<br>– после<br>реконструируе<br>мых систем<br>вентиляции,<br>ремонта<br>оборудования | Помещения, где<br>есть<br>технологическо<br>е<br>оборудование,<br>системы<br>вентиляции (по<br>1 точке)                                                     | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21                           |
| 4 | Воздушная<br>среда<br>помещений<br>(аэроионный<br>состав<br>воздуха) | Содержание вредных<br>веществ (фенол,<br>формальдегид, бензол<br>и т.п.)                                                                                                                                       | После<br>ремонтных<br>работ,<br>установки<br>новой мебели                                                       | Помещения для<br>занятий,<br>кабинеты,<br>помещения для<br>занятий ПЭВМ,<br>спортивный и<br>музыкальный<br>залы (не менее<br>10% помещений<br>– по 1 пробе) | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21                           |
|   |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                | 1 раз в год                                                                                                     | Помещения с<br>оргтехникой и<br>кондиционерам<br>и,<br>принудительно<br>й вентиляцией<br>(1 проба)                                                          | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21                           |
| 5 | Песок                                                                | Паразитологические<br>исследования<br>(жизнеспособные яйца<br>гельминтов, цисты<br>патогенных кишечных<br>простейших, ооцисты<br>криптоспоридий),<br>микробиологический и<br>санитарно-<br>химический контроль | 1 раз в квартал                                                                                                 | Детские<br>песочницы (2–4<br>пробы по 200<br>грамм каждая)                                                                                                  | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21, СанПи<br>Н 3.3686-<br>21 |

|   |                           |                                                                                             |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |
|---|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 6 | Контроль санитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 1 раз в год | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | СанПиН 3.3686-21 |
|   |                           | Паразитологические исследования                                                             |             | <p>По 10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;</li> <li>– спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;</li> <li>– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</li> </ul> <p>По 20 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала;</li> <li>– в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</li> </ul> |                  |

|   |                          |                                                                                                                   |                                                                                               |                                                                                                                                                               |                                                |
|---|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|   |                          | <i>Микробиологические исследования смывов на наличие персиниозов</i>                                              |                                                                                               | <i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)</i>                                               |                                                |
| 7 | <i>Питьевая вода</i>     | <i>Исследования по химическим и микробиологическим показателям</i>                                                | <i>По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год</i> | <i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)</i> | <i>СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21</i>  |
| 8 | <i>Пищевая продукция</i> | <i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i> | <i>1 раз в квартал</i>                                                                        | <i>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)</i>                    | <i>СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011</i> |
|   |                          | <i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>                                 | <i>1 раз в год</i>                                                                            | <i>Рацион питания (1 проба)</i>                                                                                                                               |                                                |
|   |                          | <i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>                                                                     | <i>2 раза в год</i>                                                                           | <i>Третьи блюда (1 блюдо)</i>                                                                                                                                 |                                                |

|    |                                                 |                                                                |             |                                                                                              |                    |
|----|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 9  | Электрические, магнитные, электромагнитные поля | Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока | 1 раз в год | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 10 | <...>                                           |                                                                |             |                                                                                              |                    |

#### 4.2. Помещения бассейна

| № | Объект (вид) контроля                            | Показатели                                                                                                               | Кратность                                  | Место контроля<br>(количество замеров)                                                                                                                                     | Основание      | Формы учета результатов                                                              |
|---|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Качество воды в ванне бассейна                   | Мутность, цветность, запах                                                                                               | 1 раз в рабочие часы                       | Ванны бассейна – бассейновая вода (не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметров от поверхности зеркала воды) | СП 2.1.3678-20 | Протокол, журнал, инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Остаточное содержание обеззараживающих реагентов | – Водородный показатель pH;<br>с остаточный связанный хлор;<br>– остаточный свободный хлор;<br>– озон (при озонировании) | Перед началом работы и далее каждые 4 часа |                                                                                                                                                                            |                |                                                                                      |
| 3 | Основные микробиологические показатели           | общие колиформные бактерии, термотолера                                                                                  | 2 раза в месяц                             |                                                                                                                                                                            |                |                                                                                      |

|   |                                                            |                                                                                                                           |                                                                                               |                                                 |                                                |                                                                                           |
|---|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                            | нтные<br>колиформные<br>бактерии,<br>колифаги и<br>золотистый<br>стафилококк                                              |                                                                                               |                                                 |                                                |                                                                                           |
| 4 | Содержание<br>вредных веществ                              | хлороформа<br>(при<br>хлорировании<br>) или<br>формальдегид<br>а (при<br>озонировании<br>)                                | 1 раз в месяц                                                                                 |                                                 |                                                |                                                                                           |
| 5 | Паразитологиче<br>ские                                     | Жизнеспособ<br>ные яйца<br>гельминтов,<br>цисты<br>патогенных<br>кишечных<br>простейших,<br>ооцисты<br>криптоспори<br>дий | 1 раз в<br>квартал                                                                            | Вода из<br>чаши<br>бассейна (3<br>пробы)        | СП<br>2.1.3678-<br>20, СанП<br>иН<br>3.3686-21 | Протокол<br>журнал<br>инструме<br>ных и<br>лаборатор<br>методов<br>производс<br>ого контр |
| 6 | Остаточное<br>содержание<br>обеззараживаю<br>щих реагентов | Хлор, бром,<br>озон, диоксид<br>хлора                                                                                     | При<br>концентрации<br>хлороформа в<br>воде более 0,2<br>мг/л                                 |                                                 |                                                |                                                                                           |
| 7 | Температура                                                | Воды и<br>воздуха                                                                                                         | 1 раз в<br>рабочие часы                                                                       | Ванны<br>бассейна –<br>воздух<br>водной<br>зоны | СП<br>2.1.3678-<br>20                          | Протокол<br>журнал<br>инструме<br>ных и<br>лаборатор<br>методов<br>производс<br>ого контр |
| 8 | Воздух                                                     | Подвижност<br>ь                                                                                                           | Перед<br>открытием и<br>после<br>ремонта или<br>замены<br>вентиляционн<br>ого<br>оборудования |                                                 |                                                |                                                                                           |

|    |              |                                                                                |                                                                         |                            |                |                                                                                  |
|----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | Освещенность | Уровни света,<br>коэффициент пульсации                                         | 1 раз в год                                                             | Все помещения<br>(2 точки) | СП 2.1.3678-20 | Протокол журнал инструментовых и лабораторных методов производственного контроля |
| 10 | Шум          | Уровень звука                                                                  | Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования | Все помещения<br>(1 точка) | СП 2.1.3678-20 | Протокол журнал инструментовых и лабораторных методов производственного контроля |
| 11 | Микроклимат  | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды                              | Все помещения<br>(2 точки) | СП 2.1.3678-20 | Протокол журнал инструментовых и лабораторных методов производственного контроля |

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

| №<br>п/п | Профессия             | Количество человек | Кратность                                       |                                       |
|----------|-----------------------|--------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------|
|          |                       |                    | Периодический и внеочередной медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| 1        | Заведующий            | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 2        | Заведующий хозяйством | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 3        | Воспитатели           | 2                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |

|    |                                                       |   |             |                |
|----|-------------------------------------------------------|---|-------------|----------------|
| 4  | Музыкальный работник                                  | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5  | Инструктор по физической культуре                     | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6  | Дворник                                               | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7  | Младший воспитатель                                   | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год    |
| 8  | Повар                                                 | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год    |
| 9  | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Уборщик служебных помещений                           | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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

*6.1. Работа:*

| №<br>п/п | Показатель         | Профессия | Документ                                                                         |
|----------|--------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Тепловое излучение | Повар     | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.08.2017 № 750.01.04- о |
|          | <...>              |           |                                                                                  |

*6.2. Деятельность:*

| №<br>п/п | Деятельность    | Документ                        |
|----------|-----------------|---------------------------------|
| 1        | Образовательная | от 06.06.2014 № 06263           |
| 2        | Медицинская     | от 01.08.2008 № ЛО-23-01-000344 |
|          | <...>           |                                 |

## 7. Мероприятия,

предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

| Объект контроля                                                 | Показатели                                       | Основание                                                  | Срок                                                                                           | Ответственный                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b> |                                                  |                                                            |                                                                                                |                                                                                                                           |
| Санитарное состояние территории                                 | Кратность и качество уборки                      | СП 2.4.3648-20                                             | Ежедневно (утром и вечером)                                                                    | завхоз                                                                                                                    |
| Санитарное состояние помещений и оборудования                   | Кратность и качество:<br>– текущей уборки;       | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (в течение дня)                                                                      | Медработник, з                                                                                                            |
|                                                                 | – генеральной уборки                             |                                                            | Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно                                                  |                                                                                                                           |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами    | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | СанПиН 2.1.3684-21                                         | 1 раз в квартал                                                                                | Спецорганизация, которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов класса опасности |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов                 | Вывоз ТБО 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 | Ежедневно                                                                                             | Медработник                                     |
| Дезинсекция                         | – профилактика                                                       | СанПиН 3.3686-21                       | Ежедневно                                                                                             | завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
|                                     | – обследование                                                       |                                        | 2 раза в месяц                                                                                        | Специализированная организация, договор         |
|                                     | – уничтожение                                                        |                                        | По необходимости                                                                                      |                                                 |
| Дератизация                         | – профилактика                                                       | СанПиН 3.3686-21                       | Ежедневно                                                                                             | завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию        |
|                                     | – обследование                                                       |                                        | Ежемесячно                                                                                            | Специализированная организация, договор         |
|                                     | – уничтожение                                                        |                                        | Весной и осенью, по необходимости                                                                     |                                                 |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов;                        | СП 2.4.3648-20                         | 1 раз в 3 дня                                                                                         | завхоз                                          |
|                                     | – наличие, целостность и тип                                         |                                        |                                                                                                       |                                                 |

|                                                         |                                                                                                                                                                       |                                                        |                                  |                                |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
|                                                         | <i>ламп</i>                                                                                                                                                           |                                                        |                                  |                                |
| <i>Микроклимат помещений</i>                            | <i>– температура воздуха;</i>                                                                                                                                         | <i>СП 2.4.3648-20</i>                                  | <i>Ежедневно (в течение дня)</i> | <i>завхоз</i>                  |
|                                                         | <i>– кратность проветривания;</i>                                                                                                                                     |                                                        |                                  |                                |
|                                                         | <i>– влажность воздуха (склад пищеблока)</i>                                                                                                                          |                                                        | <i>Ежедневно</i>                 | <i>повар</i>                   |
| <i>Шум</i>                                              | <i>– наличие источников шума на территории и в помещениях</i>                                                                                                         | <i>СП 2.4.3648-20</i>                                  | <i>Ежемесячно</i>                | <i>завхоз</i>                  |
|                                                         | <i>– условия работы оборудования</i>                                                                                                                                  | <i>План технического обслуживания</i>                  | <i>По плану техобслуживания</i>  | <i>Рабочий по обслуживанию</i> |
| <i>Песок в песочницах</i>                               | <i>– состояние песка</i>                                                                                                                                              | <i>СП 2.4.3648-20</i>                                  | <i>После каждой прогулки</i>     | <i>Старший воспитатель</i>     |
|                                                         | <i>– наличие крышки на песочнице</i>                                                                                                                                  |                                                        |                                  |                                |
| <i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i> | <i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)</i>                                                                                        | <i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21</i> | <i>Каждая партия</i>             | <i>завхоз</i>                  |
|                                                         | <i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</i> |                                                        |                                  |                                |
|                                                         | <i>– соответствие товара</i>                                                                                                                                          |                                                        |                                  |                                |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                 |                                                 |               |                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфицирующими средствами 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 | завхоз                                            |
|                                                                                                                                | Контроль работы вентиляции                                                                                                                                                                      |                                                 | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию                           |
| Внутренняя отделка помещений                                                                                                   | Состояние отделки                                                                                                                                                                               | План-график технического обслуживания           | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию                           |
| < ... >                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                 |                                                 |               |                                                   |
| <b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций пищевой продукции на этапах ее изготовления</b> |                                                                                                                                                                                                 |                                                 |               |                                                   |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</li> <li>– условия доставки продукции транспортом;</li> <li>– ...</li> </ul> | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                          | Каждая партия | Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственных                                                                                 | – сроки и условия хранения пищевой продукции                                                                                                                                                    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                          | Ежедневно     | Ответственный за питание, медсестра               |
|                                                                                                                                | – время смены                                                                                                                                                                                   |                                                 | Каждые 3      | Ответственный за питание, медсестра               |

|                                        |                                                                                     |                               |                                    |                                 |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| <i>ого сырья</i>                       | <i>кипяченой воды</i>                                                               |                               | <i>часа</i>                        | <i>питанию</i>                  |
|                                        | <i>– температура и влажность на складе</i>                                          |                               | <i>Ежедневно</i>                   | <i>завхоз</i>                   |
|                                        | <i>– температура холодильного оборудования;<br/>– ...</i>                           |                               |                                    |                                 |
| <i>Приготовление пищевой продукции</i> | <i>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>     | <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>Каждый технологический цикл</i> | <i>Ответственный за питание</i> |
|                                        | <i>– поточность технологических процессов</i>                                       |                               |                                    | <i>Повар</i>                    |
|                                        | <i>– температура готовности блюд;<br/>– ...</i>                                     |                               | <i>Каждая партия</i>               |                                 |
| <i>Готовые блюда</i>                   | <i>– суточная проба</i>                                                             | <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>Ежедневно от каждой партии</i>  | <i>Повар</i>                    |
|                                        | <i>– дата и время реализации готовых блюд;<br/>– ...</i>                            |                               | <i>Каждая партия</i>               | <i>Ответственный за питание</i> |
|                                        |                                                                                     |                               |                                    |                                 |
| <i>Обработка посуды и инвентаря</i>    | <i>– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</i> | <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>Ежедневно</i>                   | <i>Медработник</i>              |
|                                        | <i>– состояние оборудования,</i>                                                    |                               |                                    | <i>Медработник, з</i>           |

|       |                                                                                   |  |  |                                  |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|--|----------------------------------|
|       | <i>инвентаря и посуды</i>                                                         |  |  | <i>Ответственный<br/>питанию</i> |
|       | <i>– обработка<br/>инвентаря для сырой<br/>и готовой<br/>продукции;<br/>– ...</i> |  |  |                                  |
| <...> |                                                                                   |  |  |                                  |

### ***Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности***

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                            |                                                    |                                              |                                |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|
| <i>Мебель и<br/>оборудование для<br/>детей</i>                      | <i>Оценка<br/>соответствия<br/>кроватьей, столов и<br/>стульев росту-<br/>возрастным<br/>особенностям детей<br/>и их расстановка в<br/>помещениях для<br/>занятий, кабинетах,<br/>игровых (не менее<br/>20% помещений)</i> | <i>СанПиН<br/>1.2.3685-21</i>                      | <i>2 раза в<br/>год (август,<br/>январь)</i> | <i>Медработник</i>             |
|                                                                     | <i>Маркировка мебели в<br/>соответствии с<br/>ростовыми<br/>показателями</i>                                                                                                                                               | <i>СП 2.4.3648-<br/>20, СанПиН<br/>1.2.3685-21</i> | <i>Каждая<br/>партия</i>                     | <i>завхоз</i>                  |
| <i>Показатели<br/>организации<br/>образовательного<br/>процесса</i> | <i>Режим дня групп</i>                                                                                                                                                                                                     | <i>СП 2.4.3648-<br/>20, СанПиН<br/>1.2.3685-21</i> | <i>1 раз в месяц</i>                         | <i>Старший<br/>воспитатель</i> |
| <...>                                                               |                                                                                                                                                                                                                            |                                                    |                                              |                                |

### ***Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников***

|                                                 |                                                  |                                                  |                      |                                     |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| <i>Профилактика<br/>заболеваний у<br/>детей</i> | <i>Утренний осмотр<br/>детей, термометрия</i>    | <i>СП 2.4.3648-20</i>                            | <i>Ежедневно</i>     | <i>Воспитатели,<br/>медработник</i> |
|                                                 | <i>Осмотр<br/>воспитанников на<br/>педикулез</i> | <i>СП 2.4.3648-<br/>20, СанПиН<br/>3.3686-21</i> | <i>1 раз в месяц</i> | <i>Медработник</i>                  |

|                                                                           |                                                                                                                                                                   |                                                    |                                                                                                     |                     |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                                                           | Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)                                                                              | СанПиН 3.3686-21                                   | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медработник         |
|                                                                           | <...>                                                                                                                                                             |                                                    |                                                                                                     |                     |
| Улучшение здоровья детей                                                  | Оздоровление                                                                                                                                                      | СП 2.4.3648-20                                     | Июнь, июль, август                                                                                  | Медработник         |
|                                                                           | <...>                                                                                                                                                             |                                                    |                                                                                                     |                     |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей                       | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энгс | По программе мероприятий                                                                            | Медработник         |
|                                                                           | Ограничение контактов воспитанников из разных групп                                                                                                               | СП 3.1/2.4.3598-20                                 | Ежедневно до 31.12. 2021 года                                                                       | Старший воспитатель |
| <...>                                                                     |                                                                                                                                                                   |                                                    |                                                                                                     |                     |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b> |                                                                                                                                                                   |                                                    |                                                                                                     |                     |
| Состояние здоровья работников                                             | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями                                                                                      | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                             | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока                                              | Медработник         |

|                                 |                        |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                 |                    |
|---------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|                                 | <i>кожных покровов</i> |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                 |                    |
|                                 | <i>Медосмотр</i>       | <i>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</i> | <i>Предварительный – при трудоустройстве; периодически – ежегодно</i>                                                                                           | <i>Медработник</i> |
| <i>Профилактика заболеваний</i> | <i>Вакцинация</i>      | <i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н</i>                                                      | <i>По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям</i> | <i>Медработник</i> |
| <...>                           |                        |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                 |                    |

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

| <b>Наименование форм учета и отчетности</b>                          | <b>Периодичность заполнения</b> | <b>Ответственное лицо</b>       |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| <i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i> | <i>Ежедневно</i>                | <i>Ответственный по питанию</i> |
| <i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>   | <i>Ежедневно</i>                | <i>Ответственный по питанию</i> |

|                                                                                                              |                                                  |                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------|
| 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                     | Ответственный по питанию    |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей                                                                  | По факту                                         | 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                                         | завхоз                      |
| Журнал визуального производственного контроля                                                                | По факту                                         | завхоз, старший воспитатель |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту                                         | завхоз                      |
| <...>                                                                                                        |                                                  |                             |

## 9. Перечень

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

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

|  |       |  |
|--|-------|--|
|  | <...> |  |
|--|-------|--|

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

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Мероприятие</b>                                                                                                                              | <b>Срок</b>                                   | <b>Ответственный</b> |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------|
| 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                                | По графику                                    | Медработник          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                        |             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------|
|    | лаборатории, аккредитованной в установленном порядке                                                                                                                                                                                                                              |                                                        |             |
| 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                                              | завхоз      |
| 8  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте                                                                                                                                                                                                               | Постоянно                                              | Медработник |
| 9  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм                                                                                                                                                                                                                | Немедленно (при выявлении)                             | завхоз      |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами                                                                                                 | Ежегодно                                               | Заведующий  |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля                                                                                                                                                                                                                 | По требованию ТО<br>Управления<br><br>Роспотребнадзора | Заведующий  |
|    | <...>                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                        |             |

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

И.Н.Винникова

Ответственный по питанию

Н.Н.Силаева

Согласовано:

Заведующий

О.В.Суменко

