

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 39 комбинированного вида»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ «Детский сад № 39»
/С.В. Лабецкая/
«10» января 2022 г.
Приказ № 77 от «11» января 2022г.

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 39 комбинированного вида»
и его филиалов «Детский сад № 15», «Детский сад № 20»,
«Детский сад № 22», «Детский сад № 25», «Детский сад № 43», «Детский сад № 95»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА:

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее программа) разработана в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193-07 (изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий»).

Программа производственного контроля разработана для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 39 комбинированного вида» (далее МАДОУ) и его филиалов «Детский сад № 15», «Детский сад № 20», «Детский сад № 22», «Детский сад № 25», «Детский сад № 43», «Детский сад № 95» (далее филиалов), оказывающих образовательные услуги, осуществляющие приготовление пищи и напитков для воспитанников, для сотрудников, а также осуществляющих хранение продуктов.

Программа определяет порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Целью производственного контроля является, обеспечение безопасности и (или) безвредности для здоровья человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путём должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объектами производственного контроля являются здания, сооружения и территории МАДОУ и его филиалов, групповые, производственные и административно-хозяйственные помещения, технологическое и пр. оборудование, все этапы технологических процессов, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания образовательных услуг, сырье и готовая продукция, отходы производства и потребления.

МАДОУ «Детский сад № 39» оказывает образовательные услуги на основании Лицензии серия 66 ЛО1 № 0001051, регистрационный номер 17533 от 18.10.2013, выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, приложение № 1 к лицензии 66ЛО1№ 0001051 на осуществление образовательной деятельности от 18.10.2013г. № 17533, серия 66П01 № 0009571.

Юридический / фактический адрес: 623119 Свердловская область, г.Первоуральск, Бульвар Юности, 5, тел/факс 8(3439), 66 – 84 – 75, 24 – 05 – 06

Филиал МАДОУ «Детский сад № 39» - «Детский сад № 15» оказывает образовательные услуги на основании Лицензии серия 66 ЛО1 № 0001051, регистрационный номер 17533 от 18.10.2013, выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, приложение № 1 к лицензии 66ЛО1№ 0001051 на осуществление образовательной деятельности от 18.10.2013г. № 17533, серия 66П01 № 0009572.

Фактический адрес: 623119 Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Чекистов, 7, тел 8(3439) 24 – 04 – 94

Филиал МАДОУ «Детский сад № 39» - «Детский сад № 20» оказывает образовательные услуги на основании Лицензии серия 66 ЛО1 № 0001051, регистрационный номер 17533 от 18.10.2013, выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, приложение № 1 к лицензии 66Л01№ 0001051 на осуществление образовательной деятельности от 18.10.2013г. № 17533, серия 66П01 № 0009573.

Фактический адрес: 623119 Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Строителей, 21, тел 8(3439) 24 – 17 - 94

Филиал МАДОУ «Детский сад № 39» - «Детский сад № 22» оказывает образовательные услуги на основании Лицензии серия 66 ЛО1 № 0001051, регистрационный номер 17533 от 18.10.2013, выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, приложение № 1 к лицензии 66Л01№ 0001051 на осуществление образовательной деятельности от 18.10.2013г. № 17533, серия 66П01 № 0009574.

Фактический адрес: 623119 Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Строителей, 42 б, тел 8(3439) 24 – 49 – 58

Филиал МАДОУ «Детский сад № 39» - «Детский сад № 25» оказывает образовательные услуги на основании Лицензии серия 66 ЛО1 № 0001051, регистрационный номер 17533 от 18.10.2013, выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, приложение № 1 к лицензии 66Л01№ 0001051 на осуществление образовательной деятельности от 18.10.2013г. № 17533, серия 66П01 № 0009576.

Фактический адрес: 623102 Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Строителей, 10 а, тел/факс 8(3439) 24 – 66 – 56

Филиал МАДОУ «Детский сад № 39» - «Детский сад № 43» оказывает образовательные услуги на основании Лицензии серия 66 ЛО1 № 0001051, регистрационный номер 17533 от 18.10.2013, выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, приложение № 1 к лицензии 66Л01№ 0001051 на осуществление образовательной деятельности от 18.10.2013г. № 17533, серия 66П01 № 0009575.

Фактический адрес: 623119 Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Данилова, 11 а, тел 8(3439) 24 – 06 – 68

Филиал МАДОУ «Детский сад № 39» - «Детский сад № 95» оказывает образовательные услуги на основании Лицензии серия 66 ЛО1 № 0001051, регистрационный номер 17533 от 18.10.2013, выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, приложение № 1 к лицензии 66Л01№ 0001051 на осуществление образовательной деятельности от 18.10.2013г. № 17533, серия 66П01 № 0009577.

Фактический адрес: 623110 Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Дружбы, 18, тел 8(3439) 63 – 59 – 77

Содержание:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	5 – 10
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.....	11
3. Перечень химических веществ, биологических, физических, радиационных и иных факторов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания (номенклатура).....	12 - 21
4. Производственный контроль за организацией питания.....	23 – 27
5. Производственный контроль за организацией водоснабжения, канализации питьевого режима.....	28 – 29
6. Производственный контроль за соблюдением гигиенических требований к участку, зданию, их оборудованию, освещению, отоплению и вентиляции.....	30 – 33
7. Производственный контроль за соблюдением гигиенических требований к медицинскому обеспечению, физическому воспитанию и организации режима дня.....	34 – 36
8. Производственный контроль за соблюдением санитарно – противоэпидемического режима.....	37 – 40
9. Производственный контроль за воздействием на окружающую среду.....	41
10. Технологическая схема производственного процесса приготовления и раздачи пищи	42
11. Номенклатура вырабатываемой пищевой продукции.....	43 – 44
12. Мероприятия производственного контроля.....	45 – 47
13. Контроль наличия разрешающей документации и санитарно – эпидемиологических заключений	48
14. Перечень форм учета и отчетности , установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.....	49
15. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за санитарно – эпидемиологической безопасностью условий воспитания и обучения детей.....	50 – 52
16. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды.....	53 - 55
17. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушения технологического процесса, иных создающих угрозу санитарно – эпидемиологического благополучия населения, при возникновении которых проводится информирование населения, органов местного самоуправления, органов уполномоченных осуществлять государственный санитарно – эпидемиологический надзор.....	56 – 57
18. Перечень должностей работников подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.....	58 – 60
19. Контингенты, подлежащие профилактическим осмотрам	61 – 62
20. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ, услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.....	63 – 64
21. Приложение № 1.....	65 – 67
22. Приложение № 2.....	68 – 70

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

Федеральные законы:

1. Федеральный Закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный Закон от 26.08.2008 г № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»;
3. Федеральный Закон от 27.12.2008 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Федеральный Закон от 17.09.1998 г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
5. Федеральный закон от 07.02.1992г. в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 11 июня 2021 года) «О защите прав потребителей»;
6. Федеральный закон от 23.09.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», с изменениями на 28 июня 2021 года;
7. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года;
8. Федеральный закон от 13.07.2015г. № 243 «О внесении изменений в закон Российской Федерации «О ветеринарии»;
9. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, с изменениями на 30 декабря 2021 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года.

Приказы:

1. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021г. №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 так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
2. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 6 декабря 2021 года N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
3. Приказ Министерства Здравоохранения Свердловской области от 1 сентября 2021 года N 1978-п «Об организации иммунизации населения Свердловской области против гриппа в эпидемический сезон 2021 - 2022 годов»;
4. Приказ № 360-П/№ 01-01-01-01/127 от 11 апреля 2012 года « О совершенствовании системы организации и проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников Свердловской области»;
5. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

6. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

Санитарные правила и нормы:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
 2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» С изменениями по СанПиН 2.3.2. 2888-11;
 3. СанПиН 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01;
 4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
 5. СанПиН 2.6.1.2523-09 Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009);
 6. СанПиН 2.1.4..1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования»;
 7. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 8 декабря 2020 года) утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 « 299» «О применении санитарных мер в таможенном союзе»;
 8. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 9. СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
10. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

Санитарные правила:

1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» С изменениями по СП 1.1.2193-07;
3. СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» Изменения № 1 к СП 1.1.1058-01;
4. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19) с изменениями на 2 ноября 2021 года»;
5. СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (с изменениями на 4 декабря 2021 года);

6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
7. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01;
8. СП «Защита от шума». Актуализированная редакция СНиП 23-03-2003.

Гигиенические нормы:

1. ГН 2.2.5.3532-18 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны";
2. ГН 2.1.6.3492-17 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений".

Методические указания:

1. МУ 3.1.1.24-38-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;
2. МУ 3.1.2837-11 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика вирусного гепатита «А»;
3. МУ 3.1.2792-10 «Эпидемиологический надзор за гепатитом «В»;
4. МУ 3.1.1.2969-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции»;
5. МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»;
6. МУ 3.5.3011-12 «Неспецифическая профилактика вирусного энцефалита и иксодовых клещевых боррелиозов»;
7. МУ 2.6.1.2838-11. 2.6.1. Ионизирующее излучение, радиационная безопасность. Радиационный контроль и санитарно-эпидемиологическая оценка жилых, общественных и производственных зданий и сооружений после окончания их строительства, капитального ремонта, реконструкции по показателям радиационной безопасности;
8. МУ 2.6.1.2838-11 ИОНИЗИРУЮЩЕЕ ИЗЛУЧЕНИЕ, РАДИАЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ. Радиационный контроль и санитарно-эпидемиологическая оценка жилых, общественных и производственных зданий и сооружений после окончания их строительства, капитального ремонта, реконструкции по показателям радиационной безопасности;
9. МУ 3.5.2644-10 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий при дерматомикозах»;
10. МУК 4.3.1675-03 Общие требования к проведению контроля аэроионного состава воздуха;
11. МУ 11-3/355-09 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»;
12. МУК 4.2.2661-10. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-паразитологических исследований;
13. МУ 3.1.2.3047-13 «Эпидемиологический надзор за внебольничными пневмониями»;

14. МУ 3.1.3114/1-13 «Организация работы в очагах инфекционных болезней»;
15. МУ 3.1.3260-15 «Противоэпидемическое обеспечение населения в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе при формировании очагов опасных инфекционных заболеваний».

Методические рекомендации:

1. МР 3.3.1.0027-11 «Эпидемиология и вакцинопрофилактика инфекций, вызываемой *Streptococcus pneumoniae*»;
2. МР 3.5.0071-13 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий на различных объектах в период подготовки и проведения массовых мероприятий»;
3. МР 3.1.0087-14 «Профилактика заражения ВИЧ».

ГОСТы:

1. ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»;
2. ГОСТ 24940-2016 «Здания и сооружения, Методы измерения освещенности»;
3. ГОСТ 23337-2014 «Шум. Методы измерения шума на селитебной территории и в помещениях жилых и общественных зданий»;
4. ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
5. ГОСТ 24940-2016 «Межгосударственный стандарт Методы измерения освещения».

Технические регламенты:

1. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
2. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
3. ТС ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»;
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
5. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
6. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
7. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
8. ТР ТС 025/2012 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»;
9. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
10. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
11. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

12. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
13. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

Иные нормативные документы:

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 28 декабря 2020 года N 2314"Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде";
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 15 сентября 2020 года N 1441 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг»;
3. Постановление Главного государственного санитарного врача по Свердловской области от 18.06.2008 года № 9 «О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии в зоне в Свердловской области»;
4. Постановление Правительства Российской Федерации от 07.11.2016 № 1140 «Порядок создания, развития и эксплуатации ФГИС».

Инструкции:

1. И 3255-85. Инструкция по измерению гамма-фона в городах и населенных пунктах (пешеходным методом);
2. Инструкция № 18/13 по применению средства «ДЕО - ХЛОР» ЛЮКС» производства фирмы ООО «ДЕО», Россия для целевой дезинфекции;
3. Инструкция № 19 по применению дезинфицирующего средства «Экохлор» (ООО «ДЕО», Россия).

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

№ ДОУ	Должность	Телефон
МАДОУ «Детский сад № 39	Зяблицева Анна Анатольевна - заместитель директора по АХР Перевера Анна Дмитриевна – заместитель директора по ВМР Злобина Ольга Михайловна - заведующий хозяйством Ярославцева Елена Генриховна - специалист по охране труда	8 (3439) 66 – 84 – 75 8 (3439) 66 – 84 – 75 8 (3439) 66 – 84 – 75 8 (3439) 66 – 84 – 75 8 (3439) 63 – 59 – 77
филиал МАДОУ «Детский сад № 39»- «Детский сад № 15»	Андреева Дарья Евгеньевна - заведующий филиалом Анисимова Светлана Николаевна - старший воспитатель Никитина Любовь Юрьевна - заведующий хозяйством Лунева Ирина Сергеевна - кладовщик	8 (3439) 24 – 04 – 94
филиал МАДОУ «Детский сад № 39»- «Детский сад № 20»	Балеевских Елена Юрьевна - заведующий филиалом Аминева Ольга Николаевна - старший воспитатель Булдакова Лариса Борисовна - старший воспитатель Тимофеева Ольга Владимировна - заведующий хозяйством Тимофеева Ольга Владимировна - кладовщик	8 (3439) 24 – 17 – 94
филиал МАДОУ «Детский сад № 39»- «Детский сад № 22»	Шерстобитова Светлана Анатольевна - заведующий филиалом Бондаренко Марина Анатольевна - старший воспитатель Колмакова Ольга Владимировна - заведующий хозяйством	8 (3439) 24 – 49 – 58
филиал МАДОУ «Детский сад № 39»- «Детский сад № 25»	Белькова Елена Михайловна - заведующий филиалом Колмакова Юлия Сергеевна - старший воспитатель Хафизьянова Альмира Газимьяновна - заведующий хозяйством	8 (3439) 24 – 66 – 56
филиал МАДОУ «Детский сад № 39»- «Детский сад № 43»	Каметова Светлана Павловна - заведующий филиалом Якимова Елена Анатольевна - старший воспитатель Сазонова Наталья Сергеевна - заведующий хозяйством	8 (3439) 24 – 06 – 68
филиал МАДОУ «Детский сад № 39»- «Детский сад № 95»	Бакланова Наталья Ивановна - заведующий филиалом Шакурова Манфия Мавлявиевна - старший воспитатель Емельянова Ольга Викторовна - старший воспитатель Астрахова Ольга Игоревна - заведующий хозяйством	8 (3439) 63 – 59 – 77

3. Перечень химических веществ, биологических, физических, радиационных и иных факторов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (номенклатура)

№ п/п	Объект контроля	Параметры контроля	Точка (место) контроля (в т.ч.)	Периодичность контроля	НД	Методика (технология, процедура) контроля	Ответственное лицо или организация привлекаемая на договорной основе		Кол-во измерений в год	Всего исследований в год в ДОУ							Учетная отчетная документация по результатам контроля
							МАД ОУ	Сторонняя организация		39	15	20	22	25	43	95	
1.	Вода питьевая централизованного водоснабжения	Определение вкуса, привкуса	Пищевые блок	1 раз в квартал	СП 2.4.36 48-20 МР2. 3.6.02 33-21 СанПиН 1.2.36 85-21	Отбор и исследование проб		Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области»	28	4	4	4	4	4	4	4	Протоколы отбора и результатов исследований
		Определение цветности	Пищевые блок	1 раз в квартал					28	4	4	4	4	4	4	4	
		Определение колифагов	Пищевые блок	1 раз в квартал					28	4	4	4	4	4	4	4	
		Определение ОМЧ	Пищевые блок	1 раз в квартал					28	4	4	4	4	4	4	4	
		Определение колиформных термотолерантных бактерий, ГКБ	Пищевые блок	1 раз в квартал					28	4	4	4	4	4	4	4	
		Определение запаха	Пищевые блок	1 раз в квартал					28	4	4	4	4	4	4	4	

		при 20 С	Пище блок	1 раз в квартал														
		Определени е мутности																
2.	Санитарн о- бактериол огические исследова ния пищевых продукто в	БГКБ	Пище блок Обеде нный рацио н	1 раз в квартал	МР 2.3.6. 0233- 21 ГОСТ 31904 -2012 МУ 2657- 82	Отбор и исслед ова ние проб		Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»	84	12	12	12	12	12	12	12	12	Проток олы отбора и результ атов исслед ований
определение стафилококк ауреус		28							4	4	4	4	4	4	4			
определение бактерий рода Proteus		28							4	4	4	4	4	4	4			
определение бактерий КМАФАнМ		84							12	12	12	12	12	12	12			
патогенные микроорган измы в т.ч. сальмонелл ы		84							12	12	12	12	12	12	12			
Определени е Esherichia soii		28							4	4	4	4	4	4	4			
3.	Определе ние витамино в в пищевых продуктах .	Витамин С (аскорбинов ая кислота)	Пище блок Обеде нный рацио н	1 раз в квартал	МР 2.3.6. 0233- 21 И 997- 72	Отбор и исслед ова ние проб		Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»	28	4	4	4	4	4	4	4	4	Проток олы отбора и результ атов исслед ований
4.	Исследов ание пищи:	определение сахара	Пище блок Обеде нный	1 раз в квартал	МР 2.3.6. 0233- 21	Отбор и исслед ова		Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов	28	4	4	4	4	4	4	4	4	Проток олы отбора и
определение белка		28							4	4	4	4	4	4	4			

		титриметрическим методом	рацион		МР 4265-87	ние проб		ской области»									результатов исследований
		определение жира методом Гербера (молоко и молочные продукты и др.)							28	4	4	4	4	4	4	4	
5.	Исследование на зараженность гельминтозами	Определение яиц гельминтов, цист патогенных простейших	пищевлок	1 раз в квартал	СанПиН 2.3.2.1078-01	Полуфабрикат овощной		Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области»	28	4	4	4	4	4	4	4	Протоколы отбора и результатов исследований
6.	Определение массовой доли действующего вещества в рабочих растворах дез.средств	Хлорсодержащие средства	хлораторная	1 раз в квартал	СанПиН 3.5.2.1376-03 НД, действующее на конкретную продукцию	Рабочий раствор дезохлор		Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области»	28	4	4	4	4	4	4	4	Протоколы отбора и результатов исследований
7.	Санитарн	на яйца	Повер	1 раз в	СанПи	(микро		Филиал	84	90	165	18	90	90	90	135	Протокол

	о-паразитологическое исследование смывов(пыли) с поверхностей:	гельминтов (микроскопия)	хности в групповом помещении, спальне, приемной и туалетной комнатах	квартал	иН 3.2.32 15-14 МУК 4.2.26 61-10	скопия)		ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области»	0			0						олы отбора и результатов исследований
8.	Санитарно-бактериологическое исследование смывов	определение БГКП с использованием среды Кода	Поверхности в пищеблоке	1 раз в квартал	МР 2.3.6. 0233-21 МУ 2657-82			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области»	120	16	16	16	16	16	16	16	16	Протоколы отбора и результатов исследований
9.	Паразитологическое исследование почвы, песка, твердых бытовых отходов: по Романенко на яйца		Почва прогулочных площадок	1 раза в год (2-3 квартал)	СанПиН 2.1.7. 1287-03 МУК 4.2.26 61-10			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области»	56	6	11	12	6	6	6	9	Протоколы отбора и результатов исследований	

	гельминтов																
10.	Измерение параметров микроклимата (холодный период)	температура влажность	Групповые, спальни, приемные, пищеблок, прачечная (гладильная)	1 раз в год	СанПиН 1.2.36 85-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области»	290	30	59	64	32	24	32	49	Протоколы отбора и результатов исследований
	Измерение параметров микроклимата (теплый период)	температура влажность	Групповые, спальни, приемные, пищеблок, прачечная (гладильная)	1 раз в год	СанПиН 1.2.36 85-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области»	290	30	59	64	32	24	32	49	Протоколы отбора и результатов исследований
11.	Измерение искусственной освещенности		Групповые, спальни, приемные, пищеблок, прачечная	1 раз в год	СанПиН 1.2.36 85-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области»	595	62	120	130	65	53	65	100	Протоколы отбора и результатов исследований

			ная (глади льная)															
12.	Измерени е искусстве нной освещенн ости (селитебн ая территори я)		Терри тория ДОУ	При необходи мости (но не реже чем 1 раз в пять лет)	СанП иН 1.2.36 85-21				42	6	6	6	6	6	6	6	6	Проток олы отбора и результ атов исслед ований
13.	Электром агнитные поля		прачеч ная пищев лок	1 раз в год	СанП иН 2.2.36 85-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»	15	2	2	3	2	2	2	2	2	Проток олы отбора и результ атов исслед ований
14.	Вибрация		прачеч ная пищев лок	1 раз в год	СанП иН 1.2.36 85-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»	15	2	2	3	2	2	2	2	2	Проток олы отбора и результ атов исслед ований
15.	Шум непостоян ный		прачеч ная пищев лок	1 раз в год	СанП иН 2.2.4/ 2.1.8. 562- 96			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»	15	2	2	3	2	2	2	2	2	Проток олы отбора и результ атов

																	исследований	
16.	Шум непостоянный (селитебная территория)			При необходимости (но не реже чем 1 раз в 5 лет)	СанПиН 1.2.36 85-21				56	8	8	8	8	8	8	8	8	Протоколы отбора и результатов исследований
17.	Эффективность вентиляции		Групповое, спальное, приёмное, туалетное помещение	1 раз в год	СанПиН 1.2.36 85-21			ООО «МАЙ»	56	6	11	12	6	6	6	9	9	Протоколы отбора и результатов исследований
18.	Определение концентрации вредных веществ (формальдегид)		Групповое, спальное, раздевальное помещение	1 раз в год	СП 2.4.36 48-20			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области»	11 2	12	22	24	12	12	12	18	18	Протоколы отбора и результатов исследований
19.	Определение концентрации вредных веществ (азота		Пищеблок	1 раз в год	СанПиН 1.2.36 85-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области»	21	3	3	3	3	3	3	3	3	Протоколы отбора и результатов исследований

	оксиды)																ований	
20.	Определе ние концентр ации вредных веществ (углерод оксид)		Пище блок	1 раз в год	СанП иН 1.2.36 85-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»	21	3	3	3	3	3	3	3	3	Проток олы отбчр а и результ атов исслед ований
21.	Определе ние концентр ации вредных веществ (проп-2- ен-1-аль)		Пище блок	1 раз в год	СанП иН 1.2.36 85-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»	21	3	3	3	3	3	3	3	3	Проток олы отбчр а и результ атов исслед ований
22.	Измерени е гамма – фона, МЭД (мощност ь экспозици онной		Групп овое помещ ение	При необходи мости	СанП иН 1.2.36 85-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»										Проток олы отбора и результ атов исслед ований
23.	Измерени е в зданиях ЭРОА радона		Групп овое помещ ение	При необходи мости	СанП иН 1.2.36 85-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»										Проток олы отбора и результ атов исслед ований
24.	Дезинсек ция			10 раз в год	СанП иН			Филиал ФБУЗ	10	10 6,8	195 ,8м	21 3,6	10 6,8	10 6,8	10 6,8	160 ,4	Акт произв	

	помещени й против тараканов				3.368 6-21			«ЦГиЭ в Свердлов ской области»		м ²	²	м ²	м ²	м ²	м ²	м ²	одстве нного контро ля
25.	Дератиза ция помещени й			8 раз в год	СанПиН 3.368 6-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»	3,8 0 га	0,3 8 га	0,7 8 га	0,8 4 га	0,3 8 га	0,3 8 га	0,3 8 га	0,6 6 га	Акт произв одстве нного контро ля
26.	Акарицид ная обработка территори и			1 раз в год	СанПиН 3.368 6-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»	3,8 0 га	0,3 8 га	0,7 8 га	0,8 4 га	0,3 8 га	0,3 8 га	0,3 8 га	0,6 6 га	Акт произв одстве нного контро ля
27.	Дератиза ция территори и			2 раза в год	СанПиН 3.368 6-21			Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердлов ской области»	2	10 6,8 м ²	195 ,8м ²	21 3,6 м ²	10 6,8 м ²	10 6,8 м ²	10 6,8 м ²	160 ,4 м ²	Акт произв одстве нного контро ля

4. Производственный контроль за организацией питания

№ п/п	Контролируемый объект, процесс	Контролируемые и/или определяемые параметры(показатели)	Нормативная, нормативно-техническая документация, определяющая необходимость контроля	Методы контроля. Методическая документация на методы контроля	Точка (место) контроля	Периодичность контроля	Ответственное лицо	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1.1. Контроль за соблюдением требований санитарных правил при поступлении, хранении продуктов, пищевого сырья и подготовке их к кулинарной обработке.								
1.1.1.	Продукты питания	Качество продуктов и поступающего сырья	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20 СП 2.3.6. 1079-01	визуальный	При приеме продуктов	ежедневно	Заведующий хозяйством/кладовщик, медицинский работник	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (ККТ № 1 – ХАССП РСМБПП ДС 01-2018) Просмотр информации о ВСД и гашение ВСД в системе ФГИС «Меркурий» Составление акта возврата в системе ФГИС «Меркурий» Акт возврата продуктов
		Сроки и условия хранения продуктов (хранение особо скоропортящихся продуктов и соответствие	СанПиН 2.3.2.1324-03. СанПиН 2.3./2.4.3590-20	визуальный	Складские помещения, холодильные камеры	ежедневно	Заведующий хозяйством/кладовщик	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой

		со сроками и условиями хранения	СП 2.4.3648-20 СП 2.3.6. 1079-01					продукции Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (ККТ № 1 – ХАССП РСМБПП ДС 01-2018)
		Маркировка помещений и холодильных шкафов, тары	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20 СП 2.3.6. 1079-01 СанПиН 2.3.2.1324-03	визуальный	Складские и производственные помещения, тара, холодильные камеры	1 раз в мес.	Заведующий хозяйством/кладовщик, медицинский работник	Карты контроля
		Наличие и исправность измерительных приборов (термометров, психрометров, гигрометров) для контроля параметров микроклимата складских помещений			Складские помещения, холодильные камеры		Заведующий хозяйством/кладовщик	Акты поверки, фактическое наличие
		Проведение работ по размораживанию холодильных шкафов, их санитарной обработке	Согласно графика размораживания (по указаниям технического паспорта)	визуальный	Холодильные шкафы, камеры	1 раз в мес.	Заведующий хозяйством/кладовщик, медицинский работник	График размораживания камер (шкафов). Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (ККТ № 1 –

								ХАССП РСМБПП ДС 01-2018)
		Соответствие температурного режима условиям хранения продуктов	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20 СП 2.3.6. 1079-01 СанПиН 2.3.2.1324-03	визуальный	Складские помещения, холодильные шкафы, камеры	ежедневно	Заведующий хозяйством/кладовщик, шеф – повар/повар, медицинский работник	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (ККТ № 1 – ХАССП РСМБПП ДС 01-2018)
1.1.2.	Растаренные продукты (сырье, полуфабрикаты, гастрономия и т.п.) при передаче в производство	Использование изолирующей тары с плотно закрывающимися крышками и специальной маркировкой	СП 2.3.6.1079-01	визуальный	Складские помещения, холодильные шкафы, камеры, цеха пищеблока	ежедневно	Медицинский работник	Докладная при нарушении порядка передачи продуктов со склада на производство
1.2. Контроль за соответствием ассортимента и объема вырабатываемой продукции производственной мощности кухни								
Контроль за рационом питания детей								
1.2.1	Ассортимент вырабатываемой продукции и хранящегося продовольственного сырья	Наличие ассортиментного перечня продуктов питания, в соответствии с согласованным Примерным двадцатидневным меню для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-ти	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20 Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 1-3 лет дошкольных	визуальный	Пищеблок, складские помещения, рацион питания	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством/кладовщик, медицинский работник	Фактическое наличие ассортимента, Журнал бракеража готовой пищевой продукции (ККТ № 3 – ХАССП РСМБПП ДС

		часовым пребыванием	образовательных учреждений с пребыванием 10,5 час. Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 3-7 лет дошкольных образовательных учреждений с пребыванием 10,5 час.					01-2018)
1.2.2	Рацион питания	Качественный и количественный состав дневного и недельного рационов питания детей, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимента продуктов, используемых в питании.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Документальный контроль	В рабочих меню и данных накопительных ведомостей	Ежедневно	Медицинский работник	Рабочее меню Журнал бракеража готовой пищевой продукции (ККТ № 1 – ХАССП РСМБПП ДС 01-2018) Накопительная ведомость
					Выполнения норм питания	1 раз в 15 дней		
					Оценка энергетической ценности и содержания в нем	1 раз в месяц		

					основных пищевых веществ			
1.2.3	С-витаминизация 3-го блюда	Количественный и качественные показатели	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	визуальный		ежедневно	Шеф-повар, Повар, Медицинский работник	Журнал проведения С-витаминизации третьих и сладких блюд (ККТ № 3 – ХАССП РСМБПП ДС 01-2018)
1.3. Контроль поточности производственных процессов								
1.3.1	Планировка объекта. Расстановка технологического оборудования	Использование производственных и складских помещений по назначению, предусмотренному проектом. Соответствие фактической расстановки оборудования проектным данным.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	визуальный	Пищеблок	1 раз в год	Заведующий филиалом, заместитель директора по АХР	Паспорт готовности учреждения к новому учебному году.
1.3.2.	Потоки сырья, полуфабрикатов, инвентаря, тары и т.п.	Отсутствие общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.п.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20 График отпуска с пищеблока готовой продукции, утвержденный директором, заведующей д/с	Визуальный контроль за соблюдением исполнителем правил поточности производственных процессов	Пищеблок	ежедневно	Медицинский работник	Докладная директору, заведующему филиалом о нарушении правил поточности производственных процессов. Фактическое наличие графика отпуска

								готовой продукции
1.4. Контроль качества и безопасности готовой продукции								
1.4.1.	Готовая кулинарная продукция	Температура блюда, определение готовности: -цвет на разрезе, цвет сока при проколе изделия; - вкусовые качества, внешний вид - Инструментально: температура в толще изделия.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Визуальный контроль. Органолептическая оценка контроль на соответствие технологической карте		Каждая партия Выборочное блюдо из каждой партии Ежедневно	Медицинский работник заведующий филиалом, Повар (бракеражная комиссия)	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (ККТ № 3 – ХАССП РСМБПП ДС 01-2018)
1.4.2.	Суточная проба	Правильность отбора суточной пробы Маркировка, время и условия хранения суточной пробы	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	визуальный	Суточные пробы каждой партии приготовленных блюд	Ежедневно 1 раз в нед.	Шеф-повар, Повар, Медицинский работник	Фактическое хранение суточной пробы Карты контроля
1.5 Соблюдение требований к технологическому процессу приготовления пищи.								
1.5.1.	Технико-технологическая документация	Наличие: - Примерного двадцатидневого меню - технологических карт -меню-раскладки	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	визуальный	Пищеблок, кабинет заведующего хозяйством	2 раза в год	Заведующий филиалом, Медицинский работник	Приказ о переходе на меню в соответствии с сезоном, фактическое наличие
1.5.2.	Полнота и непрерывность технологического процесса приготовления	Этапы технологического процесса	Технологические карты	визуально	пищеблок	ежедневно	Медицинский работник	Докладная директору, заведующему филиалом о нарушении технологических процессов

ия пищи							
---------	--	--	--	--	--	--	--

5. Производственный контроль за организацией водоснабжения, канализации питьевого режима

1. Технические и режимные мероприятия								
1.1	Состояние разводящей системы хозяйственно-питьевого водоснабжения	Исправность разводящей сети, отсутствия протечек и подсосов. наличие постоянного горячего и холодного водоснабжения кухни, буфетных, умывальников и душевых.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	визуальный	Система водоснабжения	ежедневно	Заведующий хозяйством	Докладная директору, заведующему филиалом о неисправности и аварийных ситуациях
1.2	Состояние канализационных систем и сантехнических приборов	Состояние санитарно-технических приборов	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	визуально	санитарно-технические приборы	1 раз в год ежедневно	Заведующий хозяйством	Акт готовности к новому учебному году Докладная директору, заведующему филиалом о неисправности и аварийных ситуациях
2. Контроль за организацией питьевого режима								
1.1	Состояние инвентаря и оборудования, используемых для организации питьевого режима	Наличие достаточного количества стаканов в групповых помещениях	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	визуальный	Групповые, буфетные	1 раз в неделю	Медицинский работник, заведующий хозяйством	Фактическое наличие исправных приборов кипячения воды и питьевой посуды Докладная директору, заведующему

								филиалом о неисправности и аварийных ситуациях
1.2	Организация питьевого режима детей	Соблюдение графика питьевого режима	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	визуально	Наличие графика Подача воды детям и её замена по графику	1 раз в год 1 раз в неделю	Заведующий филиалом Медицинский работник, заведующий хозяйством/кл адовщик	Фактическое соблюдение графика питьевого режима. Карты контроля

6. Производственный контроль за соблюдением гигиенических требований к участку, зданию, их оборудованию, освещению, отоплению и вентиляции

1.Соблюдение требований к участку.								
1.1	Ограждение территории	Высота ограждения Состояние ограждения Наличие зелёных насаждений по периметру	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	визуальный	Произволь- но 4 точки ограждения, весь периметр	1 раз в год перед началом учебного года	Зам. дир. по АХР, Специалист по охране труда, Заведующий хозяйством	Акт готовности к новому учебному году Докладная директору, заведующему филиалом о нарушении
1.2	Наружное искусственное освещение	Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	визуально	Наружные осветитель- ные приборы	1 раз в год	Зам.директора по АХР,	Акт готовности к новому учебному году
						1 раз в квартал	Специалист по охране трула	Докладная директору, заведующему
						ежедневно	Заведующий хозяйством	филиалом о неисправности

1.3	Зонирование территории	Разделение основных функциональных зон (прогулочных площадок, хоз.зоны. спортивного участка)	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20	визуально	Участки	1 раз в год перед началом учебного года и ЛОК	Зам.директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
						ежедневно	Заведующий хозяйством, ст.воспитатель	Докладная директору, заведующему филиалом о нарушениях
1.4	Игровая территория	Состояние и характер покрытия Соответствие оборудования санитарно-гигиеническим требованиям Санитарно-гигиеническое состояние площадок Состояние теневых навесов Наличие и замена песка в песочницах	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20	визуальный	Прогулочные площадки, спортивный участок	Ежедневно	Заведующий хозяйством, ст.воспитатель	Журнал контроля готовности прогулочных участков прогулке детей Докладная директору, заведующему филиалом о нарушениях
						1 раз в год	Зам.директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
1.5.	Хозяйственная зона	оборудование и состояние площадки для сбора мусора и пищевых отходов санитарно-гигиеническое состояние	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	визуальный	Площадка для сбора мусора, контейнер	1 раз в год	Зам.директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
						ежедневно	Заведующий хозяйством, мед.работник	Карты контроля

1.6.	Пешеходная зона	Наличие и состояние твердого покрытия	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	визуальный	Подъездные пути, пешеходные дорожки и подходы к зданию	1 раз в год	Зам.директора по АХР, Специалист по охране труда	Акт готовности к новому учебному году
						1 раз в неделю		
2.Контроль за соблюдением требований к зданию, внутренней отделке и оборудованию								
2.1	Здание и помещения ДОУ	Соответствие набора и наполняемости помещений	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20	визуальный	Помещения ДОУ	1раз в год	Заведующий филиалом	Акт готовности к новому учебному году Списки детей
2.2	Мебель и оборудование	Соответствие мебели и оборудования санитарно-гигиеническим требованиям Соблюдение санитарно-гигиенических требований при расстановке мебели и оборудования Соответствие количества мебели наполняемости групп	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	визуальный	Помещения ДОУ	1раз в год	Заведующий филиалом	Акт готовности к новому учебному году
2.3	Внутренняя отделка помещений	Соответствие внутренней отделки помещений зданий гигиеническим требованиям, предъявляемым к помещениям различного функционального назначения Санитарно-техническое состояние внутренней отделки	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП2.3.6.1079-01	визуальный	Все помещения ДОУ	1раз в год	Заведующий филиалом	Акт готовности к началу учебного года

3. Контроль за соблюдением гигиенических требований к освещению помещений								
3.1.	Естественное освещение в помещении	Наличие и использование солнцезащитных штор в помещении Отсутствие цветов на подоконниках	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	визуальный	Окна групповых помещений	1 раз в месяц.	Мед.работник, ст.воспитатель	Карты контроля
3.2.	Искусственное освещение в помещениях	Соответствие типов светильников и их арматуры гигиеническим требованиям	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648-20	визуальный	Все помещения	1 раз в год	Заведующий филиалом	Акт готовности к началу учебного года
		Наличие санэпидзаключения на светооборудование Исключение в одном помещении оборудования с люминесцентными лампами и лампами накаливания	СанПиН 2.3./2.4.3590-20			1 раз в мес	Заведующий хозяйством	Докладная
		Монтаж штепсельных розеток со «шторками» и выключателей на недоступной для детей высоте. Исправность источников искусственного освещения Наличие и исправность защитной арматуры осветительных приборов пищблока Наличие местного освещения функциональных зон и рабочих мест Очистка оконных стекол,				1 раз в мес.	Заведующий хозяйством, Воспитатели групп, мед.работник	Заявка на замену источника освещения

		осветительной арматуры и светильников						
4. Контроль за соблюдением гигиенических требований к отоплению и вентиляции помещений								
4.1.	Все помещения	Контроль температуры поверхности обогревательных приборов Контроль состояния деревянных защитных экранов (решеток) Температурный режим Режим проветривания	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Инструментальный контроль (контактная термометрия)		ежедневно	Заведующий хозяйством	График проветривания, карты контроля фактическое состояние

7. Производственный контроль за соблюдением гигиенических требований к медицинскому обеспечению, физическому воспитанию и организации режима дня

1. Контроль за соблюдением требований к медицинскому обеспечению, оценке состояния здоровья детей								
1.1.	Профилактический осмотр при поступлении в ДОУ	Оценка состояния здоровья оценка физического развития заключение специалистов	СанПиН 2.3./2.4.359 0-20 СП 2.4.3648-20	визуальный		При поступлении в ДОУ	Медицинский работник	Медицинская карта ребенка Диспансерный журнал
1.2.	Адаптация к ДОУ	Оценка прохождения адаптационного периода		наблюдение	Настроение, сон, коммуникативные навыки	В течении 1 мес. со дня поступления	Воспитатель, медицинский работник	Лист адаптации
1.3.	Лечебно - профилактическая и оздоровительная работа	Оценка заболеваемости			Динамика острой, хронической заболеваемости, посещаемость	Ежемесячно 1р.в квартал 1 раз в год	Медицинский работник Заместитель директора по ВМР, Заведующий филиалом	Карты учета отчет
		Оценка состояния здоровья			группа здоровья, группа для занятий физкультурой, наличие хронических заболеваний	По графику проф.осмотров	Медицинский работник	Медицинская карта ребенка журналы
		Выполнение планов по лечебно-профилактической и оздоровительной работе		визуально	Индивидуальные планы оздоровления, комплексные планы ЛПР	В течение года	Медицинский работник	Фактическое наличие планов с отметкой о выполнении
1.4.		- осмотр детей на педикулез;				В течение года	Медицинский работник	Журнал учета осмотров на

								педикулёз
1.5.		- режимов профилактики контактных гельминтозов;				1 раз в год		Наличие документов о проведенном обследовании
1.6.		Утренний прием, прием после болезни	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21			ежедневно	Группа раннего возраста – медицинский работник, дошкольные группы - воспитатели	Табель посещаемости Журнал учета справок, справки Журнал приема детей
1.7.		Вакцинопрофилактика					Медицинский работник	Журнал учета вакцинации и р.Манту
1.8.	Соблюдение требований к организации физического воспитания	Соблюдение требований к содержанию мест проведения занятий физической культурой	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Визуально-инструментальный медико-педагогический	Зал, площадка для занятий (санитарное состояние, температурный режим, проветривание)) одежда детей, физическая нагрузка	Каждая возрастная группа В режиме дня По расписанию	Медицинский работник, Заместитель директора по ВМР, старший воспитатель	Карты, контроля, журнал медико-педагогического контроля
1.9.		Закаливающие мероприятия						Карты контроля, журнал учета проведения закаливания
Двигательная активность		журнал учета проведения закаливания						
Занятия физкультурой	журнал медико-педагогического контроля							
2. Контроль за соблюдением гигиенических требований к организации режима дня								
2.1.	Соответствие режима дня возрастным особенностям	Наличие и соответствие режимов дня для каждой возрастной группы	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	документарный	Продолжительность сна, прогулки, НОД, самостоятельное и совместное	2 раза в год (начало учебного года и начало ЛОК)	Заместитель директора по ВМР, заведующий филиалом	Режим дня утвержденный руководителем

					деятельности			
		соблюдение продолжительности и санитарно-гигиенических условий	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Визуально, наблюдение	Продолжительность сна, прогулки, НОД, самостоятельной и совместной деятельности	ежедневно	Старший воспитатель, Медработник	Карты контроля, журнал учета

8. Производственный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима

1. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий								
1.1.	Соблюдение персоналом правил личной гигиены	Обеспечение спецодежды, наличие медицинской аптечки, наличие моющих средств, полотенец, исправность сантехники	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Визуально, наблюдение	Санитарное состояние спецодежды на работнике, наполняемость аптечки	ежедневно	Медицинский работник, Заведующий хозяйством	докладные руководителю
1.2.	Состояние здоровья персонала пищеблока	Наличие простудных, острых кишечных и гнойничковых заболеваний	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Визуальный, опрос	Работники пищеблока	ежедневно	Медицинский работник	Журнал «Здоровье»
1.3.	Своевременность и полнота прохождения предварительных при поступлении на работу и периодических	Своевременность и полнота прохождения предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 Пр.№ 402 Пр. № 302н	Документальный контроль	Личные медицинские книжки	1 раз в квартал	Специалист по охране труда, заведующий филиалом, Медицинский работник	Личные медицинские книжки персонала Журнал учета прохождения медосмотров, докладные руководителю

	медицинских осмотров								
1.4.	Санитарно-гигиеническое обучение	Наличие в личной медицинской книжке данных о своевременном прохождении гигиенической аттестации	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 Пр.№ 402 Пр. № 302н	Документальный контроль	Личные медицинские книжки	1 раз в год 1 раз в 2 года	Специалист по охране труда, заведующий филиалом, Медицинский работник	Штамп медицинских книжках книжках гигиенического обучения и аттестации.	в о о и
1.5.	Соблюдение санитарного противо-эпидемического режима	Соблюдение: - режима обработки, хранения и использования продуктов;	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Визуально-документарный	Технологич. Процесс, Пищеблок, кладовые	1 раз в мес.	Заведующий хозяйством, медицинский работник	Журналы учета акт к началу уч. года Карты контроля	
1.6.	режима	- маркировки оборудования, инвентаря пищеблока;	СанПиН 2.3./2.4.359 0-20 СП 2.3.6.1079-01 СП 3.1/2.4.3598-20	Визуальный	Инвентарь пищеблока	1р. в мес.	Заведующий хозяйством/кладовщик, медицинский работник	Справки Наличие документов проведения обследования докладные руководителю	о
		Буфетные, пищеблок			постоянно	Заведующий хозяйством/кладовщик, медицинский работник			
		Уборочный инвентарь, места хранения			1р в мес.	Заведующий хозяйством/кладовщик, медицинский работник			
					Постоянно	Заведующий хозяйством, медицинский работник			
		Помещения ДОУ			Постоянно	Заведующий хозяйством/кл			

	<p>частоты проведения генеральной уборки</p> <p>- режима уборки участка, его полива, хранения и вывоза мусора, дезобработки мусоросборников;</p> <p>- режима санитарного содержания и обработки помещений, оборудования и инвентаря кабинетов</p> <p>Графики уборок</p> <p>Инструкции по применению моющих средств и дез.средств</p>			<p>адовщик, медицинский работник</p> <p>Заведующий хозяйством, медицинский работник</p> <p>Заведующий хозяйством, медицинский работник</p> <p>Заведующий хозяйством/кл адовщик, медицинский работник</p> <p>Заведующий хозяйством, медицинский работник</p>	
1.7.	<p>Инструкции по сан-эпид режиму</p> <p>Обеспечение моющими и дезсредствами, соблюдение условий их хранения</p> <p>режима предупреждения залета насекомых, уничтожения мух</p> <p>режима обработки игрушек</p>			<p>Заведующий хозяйством, медицинский работник</p> <p>Заведующий хозяйством, медицинский работник</p> <p>Заведующий хозяйством, медицинский работник</p> <p>Заведующий хозяйством, медицинский работник</p>	<p>Наличие правильно оформленных инструкций</p> <p>Фактическое наличие</p> <p>Журналы учета акт к началу учебного года Карты контроля</p> <p>Справки Наличие</p>

				Медицинский работник	документов проведения	0
	- сроков смены постельного белья, режимов хранения использованного постельного белья;			1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, медицинский работник	обследования докладные руководителю
	режима химчистки или камерной дезобработки постельных принадлежностей;			1 раз в год	Заместитель директора по АХР, Заведующий хозяйством, медицинский работник	Акты выполненных работ
	режима обработки и обеззараживания санитарно-технических приборов, горшков и мочалок			постоянно	Заведующий хозяйством, медицинский работник	Журналы учета Карты контроля докладные руководителю
	Обследование на заселенность грызунами			1 раз в кварт.	Заместитель директора по АХР, Заведующий хозяйством	Акты выполненных работ Заполнение журналов
	Обследование на заселенность клещами			1-2 раза в год.	Зам. дир. по АХР, Заведующий хозяйством	Акты выполненных работ

9. Производственный контроль за воздействием на окружающую среду

1. Контроль проведения мероприятий, предупреждающих загрязнение окружающей среды								
1.1.	Твердые бытовые отходы	Своевременность вывоза твердых бытовых отходов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21		Договор с ООО ТБО «Экосервис» Контейнерная площадка	Согласно графиков вывоза контейнеров ООО ТБО «Экосервис»	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	Акт выполненных работ
1.2.	Неисправные люминесцентные лампы	утилизация	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21		Договор ООО ТБО «Экосервис»	По мере необходимости	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	Акт выполненных работ
1.3.	Сточные воды	Своевременный вывоз сточных вод	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21		договор с ППМУП «Водоканал».	По мере необходимости ППМУП «Водоканал»	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	Акт выполненных работ

10. Технологическая схема производственного процесса приготовления и раздачи пищи

Приемка и хранение суточного запаса пищевых продуктов промышленного производства, мяса, рыбы и продовольственного сырья

Просмотр информации о ВСД и гашение ВСД в системе ФГИС «Меркурий»

Первичная обработка овощного сырья и корнеплодов.

Размораживание мяса и рыбы.

Кулинарная обработка мяса и рыбы, сырья и обработанных овощей и корнеплодов

Раздача готовой кулинарной продукции в групповую транспортную тару

Порционирование готовой кулинарной продукции в буфетных детских возрастных групп

Потребление готовой кулинарной продукции в местах приема пищи детских возрастных групп

Хранение и мытье детской столовой посуды и приборов осуществляется в буфетных помещениях групп

Питание детей организуется пищеблоками МАДОУ и его филиалов, продукты для приготовления суточного рациона поставляются согласно заключенных договоров на поставку продуктов питания по установленному графику.

Пять пищеблоков МАДОУ, по одному на каждый из пяти фактических адресов, по способу приготовления готовой продукции и используемому сырью относятся к предприятиям производственного типа. Производство на пищеблоках предназначено для работы на сырье :

Мясо - замороженный крупнокусковой полуфабрикат;

Птица - охлажденная потрошенная тушка;

Рыба – замороженная потрошенная без головы;

Овощи и зелень - неочищенные, требующие первичной обработки.

Гастрономические, молочные и соковые продукты - в виде готового продукта промышленного производства в промышленной упаковке.

Крупяные гарниры и каши производятся из бакалейного фасованного сырья.

Используется также ограниченный ассортимент консервированных продуктов и пресервов: сельдь слабосоленая, говядина тушеная (для аварийного запаса), горбуша в собственном соку, сайра с добавлением масла, горошек зеленый, огурцы соленые баночные без добавления уксуса, молоко консервированное, сгущенное с сахаром, джемы фруктово-ягодные.

11. Номенклатура вырабатываемой пищеблоками продукции:

Вид продукции	Наименования продукции	Нормативная и (или) техническая документация)
1	2	3
Холодные закуска и салаты	Салаты из сырых овощей и фруктов; салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных овощей;	ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению». Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 1-3 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час. Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 3-7 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час.
Супы горячие и другие первые блюда	Борщи, щи, рассольники, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами, супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре.	ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению». Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 1-3 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час. Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 3-7 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час.
Блюда из яиц	Яйца вареные, бульоны, супы, начинки с включением яиц.	ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению». Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 1-3 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час. Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 3-7 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час.
Блюда из творога	Сырники, творожные запеканки.	ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению». Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 1-3 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час. Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 3-7 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час.

Блюда из рыбы	блюда из рыбной котлетной массы, начинки из рыбы.	ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению» Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 1-3 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час. Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 3-7 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час.
Блюда из мяса и мясных продуктов и птицы	Мясо тушеное, пловы, изделия из рубленого мяса, блюда из птицы запеченные, тушеные.	ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению». Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 1-3 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час. Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 3-7 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час.
Макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные, соусы и заправки для вторых блюд.		ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению». Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 1-3 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час. Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 3-7 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час.
Компоты из плодов свежих, сушеных, кисели из концентратов. Чай, какао, кофейный напиток.		ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению». Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 1-3 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час. Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 3-7 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час.

Выпечные изделия безкремовые	ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению». Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 1-3 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час. Примерное рекомендуемое 15-ти дневное меню с четырехразовым приемом пищи для детей 3-7 лет дошкольного образовательного учреждения с пребыванием 10,5 час.
------------------------------	--

12. Контроль наличия разрешающей документации и санитарно-эпидемиологических заключений.

№ п/п	наименование документа	периодичность	ответственное должностное лицо	документы
1	Санитарно-гигиенический паспорт на транспорт, поставляющий продукты питания.	при заключении договора поставки, не реже 1 раза в 3 месяца	заведующий хозяйством/кладовщик	Фактическое предоставление
2	Декларация соответствия, сертификат соответствия, удостоверение качества, санитарно-эпидемиологическое заключение на продукцию, санитарная справка и пр. на поставляемые продукты питания	ежедневно при приемке продуктов питания	заведующий хозяйством/кладовщик	Фактическое предоставление
3	Санитарно-эпидемиологическое заключение на отделочные и строительные материалы	при проведении ремонтно-строительных работ	зам. директора по АХР, заведующий хозяйством	Фактическое предоставление
4	Санитарно-эпидемиологическое заключение на игрушки, игровое и функциональное оборудование	при приобретении	старший воспитатель, заведующий хозяйством	Фактическое предоставление
5	Санитарно-эпидемиологическое заключение на мягкий и твердый инвентарь	при приобретении	зам. директора по АХР, заведующий хозяйством	Фактическое предоставление
6	Санитарно-эпидемиологическое заключение на дезинфекционные и моющие средства	при приобретении	зам. директора по АХР, заведующий хозяйством	Фактическое предоставление
7	Личная санитарная книжка работников	при заключении договора поставки,	зам. директора	Фактическое

	транспорта, поставляющие продукты питания	при смене персонала	по АХР, заведующий хозяйством	предоставление
--	---	---------------------	-------------------------------	----------------

13. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

- a. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- b. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- c. Гигиенический журнал (сотрудники)
- d. Журнал проведения С-витаминизации третьих и сладких блюд
- e. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- f. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- g. Анализ питания по накопительной ведомости
- h. Журнал визуального контроля по санитарно - гигиеническим условиям в группах
- i. Журнал административно - хозяйственного контроля
- j. Журнал аварийных ситуаций
- k. Протоколы результатов лабораторных исследований
- l. Личные медицинские книжки

14. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность мероприятий	Ответственный за проведение мероприятий	Документ
1.	Заключение договора на прохождение сотрудниками гигиенической подготовки и аттестации	ежегодно	Заместитель директора по АХР	договор
2.	Контроль прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и аттестации	при приеме на работу далее ежегодно	специалист по охране труда, заместитель директора по АХР, заведующий филиалом	личная медицинская книжка работника
3.	Заключение договора на прохождение периодического медицинского осмотра	ежегодно	Заместитель директора по АХР	договор
4.	Контроль прохождения сотрудниками медицинских осмотров	ежемесячно	специалист по охране труда, заведующий филиалом	личная медицинская книжка работника
5.	Заключение договора на проведение лабораторных исследований пищи, питьевой воды, смывов с поверхностей, почвы, рабочих растворов дез.средств.	ежеквартально	Заместитель директора по АХР	договор
6.	Проверка соблюдения объемов и графика проведения лаб. исследований пищи, питьевой воды, смывов, почвы, рабочих растворов дез.средств.	ежеквартально	Заместитель директора по АХР, заведующий филиалом	протоколы лабораторных испытаний
7.	Заключение договора на проведение лабораторных исследований физических факторов	ежегодно	Заместитель директора по АХР	договор
8.	Проверка соблюдения объемов и графика проведения лабораторных исследований физических факторов: - искусственная и естественная освещенность; - микроклимат; - прочее.	1 раз в год 2 раза в год	специалист по охране труда, заведующий филиалом	протоколы лабораторных испытаний
9.	Заключение договора на проведение	ежегодно	Заместитель директора по	договор

	дезинфекционных работ.		АХР	
10.	Проверка соблюдения объемов и графика проведения дезинсекции и дератизации	ежемесячно	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	акт выполненных работ
11.	Заключение договора на обследование и выявление продуктов деструкции полимерных материалов – фенол, формальдегид, фталаты (ДОФ, ДБФ)	При открытии и после капитального ремонта помещения	Заместитель директора по АХР	протокол лабораторных испытаний
12.	Заключение договора на вывоз твердых бытовых отходов	Ежегодно	Заместитель директора по АХР	Договор
13.	Проверка соблюдения объемов и графика вывоза ТБО	ежемесячно	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	акт выполненных работ
14.	Заключение договора на вывоз и утилизацию люминисцентных ламп	Ежегодно	Заместитель директора по АХР	Договор
15.	Проверка соблюдения объемов и графика вывоза и утилизацию люминисцентных ламп	ежемесячно	заведующий хозяйством	акт выполненных работ
16.	Заключение договора на оказание услуг по вывозке автотранспортом сточных вод	Ежегодно	Заместитель директора по АХР	Договор
17.	Проверка соблюдения объемов и графика вывоза сточных вод	ежемесячно	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	акт выполненных работ
18.	Заключение договора на получение услуг водоснабжения и водоотведения	Ежегодно	Заместитель директора по АХР	Договор
19.	Проверка соблюдения объемов получения услуг водоснабжения и водоотведения	ежемесячно	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	акт выполненных работ
20.	Заключение договора на получение тепловой энергии	Ежегодно	Заместитель директора по АХР	Договор

21.	Проверка соблюдения объемов и графика получения тепловой энергии	ежемесячно	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	акт выполненных работ
22.	Заключение договора на получение электроэнергии	Ежегодно	Заместитель директора по АХР	Договор
23.	Проверка соблюдения условий договора	ежемесячно	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	акт выполненных работ
24.	Заключение договора на обслуживание технологического оборудования	Ежегодно	Заместитель директора по АХР	Договор
25.	Проверка соблюдения объемов и графика проведения обслуживания и ремонта технологического оборудования	по мере необходимости	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	акт выполненных работ
26.	Заключение договора на обслуживание систем и коммуникаций ДООУ	Ежегодно	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	Договор
27.	Проверка соблюдения объемов и графика проведения обслуживания систем и коммуникаций ДООУ	ежемесячно	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	акт выполненных работ
28.	Заключение договоров на устранение аварийных ситуаций	при возникновении по мере необходимости	Заместитель директора по АХР	Договор
29.	Контроль за своевременностью устранения аварийных ситуаций	при возникновении по мере необходимости	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством	акт выполненных работ

15. Перечень возможных аварийных ситуаций связанных с остановкой производства, нарушений технологического процесса, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия населения, при возникновении которых проводится информирование населения, органов местного самоуправления, органов уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень аварийных ситуаций	Название организаций или учреждений, которые необходимо информировать в случае аварийных ситуаций	№ телефона
1	Происшествия техногенного характера, связанные с массовой угрозой жизни и здоровью персонала и воспитанников	Местные органы МЧС Управление образования городского округа Первоуральск Первоуральский отдел Роспотребнадзора	01 64 – 11 – 37 24-52-15
2	Нарушения в работе системы отопления, водоснабжения и канализации, которые влекут за собой нарушения технологического процесса в производстве и исключают возможность проведения необходимых санитарно-эпидемиологических мероприятий.	Местная эксплуатационная организация Управление образования городского округа Первоуральск Первоуральский отдел Роспотребнадзора	05 25-38-65 24-52-15
3	Ситуация, связанная с аварией в электрической сети (короткое замыкание) на производстве или с прекращением подачи электроэнергии, может также привести к несоблюдению технологического процесса, то есть к нарушению температурного режима хранения пищевых продуктов, сырья в холодильных камерах, а также к нарушениям процесса приготовления пищи, ее тепловой обработки.	Местная эксплуатационная организация Управление образования городского округа Первоуральск Первоуральский отдел Роспотребнадзора	05 64 – 11 – 37 24-52-15
4.	Поломка электрооборудования (холодильников, электроплит) приводит к нарушениям, описанным в п.2	Обслуживающая организация Управление образования городского округа Первоуральск Первоуральский отдел Роспотребнадзора	64 – 11 – 37 24-52-15

5.	При обнаружении предметов неизвестного происхождения жидкой, твердой или иной структуры, не касаясь и не перемещая его, сообщить о находке руководителю и в соответствующие службы.	УВД г.Первоуральска Управление образования городского округа Первоуральск	01 64 – 11 – 37
6.	Случаи инфекционных заболеваний, отравлений, связанных с употреблением изготовленных в пищеблоке блюд;	Управление образования городского округа Первоуральск Первоуральский отдел Роспотребнадзора Скорая помощь	64 – 11 – 37 24-52-15 03
7.	Случаи получения травмы ребенком в детском саду и на территории детского сада;	Управление образования городского округа Первоуральск Первоуральский отдел Роспотребнадзора Скорая помощь	64 – 11 – 37 24-52-15 03
8.	Случаи отравления химическим веществом ребенком в детском саду и на территории детского сада	Управление образования городского округа Первоуральск Первоуральский отдел Роспотребнадзора Скорая помощь	64 – 11 – 37 24-52-15 03
9.	Прекращение оказания услуг	Управление образования городского округа Первоуральск Первоуральский отдел Роспотребнадзора Родители воспитанников	64 – 11 – 37 24-52-15

При возникновении угрозы массового отравления, эпидемии необходимо сообщить в Первоуральский отдел Роспотребнадзора.

16. Перечень должностей работников подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Занимаемая должность	Кратность медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки				
		Флюорография, проф. смотры (оториноларинголог, стоматолог, терапевт, нарколог, психиатр)	дерматовенеролог с лабораторными исследованиями на ЗППП	Бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (диз. группа, тифо-паратифозная)	Исследование на гельминтозы	на
1.	Директор МАДОУ	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
2.	Заместитель директора по ВМР	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
3.	Заместитель директора по АХР	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
4.	Заведующий филиалом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
5.	Старший воспитатель, воспитатель	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
6.	Учитель-логопед	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года

7.	Музыкальный руководитель	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
8.	Инструктор по физической культуре	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
9.	Педагог-психолог	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
10.	Младший воспитатель	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
11.	Заведующий хозяйством/кладовщик	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
12.	Уборщик служебных помещений	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
13.	Шеф-повар, повар	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
14.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
15.	Документовед	При поступлении на работу, в	При поступлении на работу, в	При поступлении на работу, в дальнейшем	При поступлении на работу, в дальнейшем 1	-

		дальнейшем 1 раз в год	дальнейшем 1 раз в год	по эпидпоказаниям	раз в год и по эпидпоказаниям	
16.	Специалист по охране труда	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
17.	Сторож	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года
18.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, дворник	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в два года

*Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка (для сотрудников пищеблока при поступлении на работу).

*Обследование сотрудников пищеблока на наличие рота и норовирусов для сотрудников пищеблока при поступлении на работу, далее ежегодно.

17. Контингенты, подлежащие профилактическим медицинским осмотрам

№	Профессия	Наименование фактора		Периодичность	
				в ЛПУ	в профцентр
1	2	3	4	5	6
1.	Воспитатель, учитель-логопед, педагог- психолог, музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре (педагог)	Пониженная температура воздуха на открытой территории, работа в дошкольных образовательных организациях		1 р в год	-
2.	Документовед	Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ, работа в дошкольных образовательных организациях		1 р в год	-
3.	Директор, заместитель директора по АХР	Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ, работа в		1 р в год	1 р в 5 лет

		дошкольных образовательных организациях			
4.	Заместитель директора по ВМР Старший воспитатель	Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ, работа в дошкольных образовательных организациях		1 р в год	-
5.	Заведующий хозяйством	Физические нагрузки, работа в дошкольных образовательных организациях		1 р в год	1 р в 5 лет
6.	Сторож, дворник	Физические нагрузки, работа в дошкольных образовательных организациях		1 р в год	-
7.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Физические нагрузки, работа в дошкольных образовательных организациях		1 р в год	1 р в 5 лет
8.	Уборщик служебных помещений	Синтетические моющие средства, пыль животного и растительного происхождения АФ, работа в дошкольных образовательных организациях		1 р в год	1 р в 5 лет
9.	Шеф-повар, повар	Синтетические моющие средства, пыль животного и растительного происхождения АФ, работа в дошкольных образовательных организациях		1 р в год	1 р в 5 лет
10.	Подсобный рабочий	Синтетические моющие средства, пыль животного и растительного происхождения АФ, работа в дошкольных образовательных организациях		1 р в год	1 р в 5 лет
11.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Синтетические моющие средства, пыль животного и растительного происхождения АФ, работа в дошкольных образовательных организациях		1 р в год	1 р в 5 лет
12.	Младший воспитатель	Синтетические моющие средства, пыль животного и растительного происхождения АФ, работа в дошкольных образовательных организациях		1 р в год	1 р в 5 лет

18. Перечень, осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

- услуги и продукция пищеблока детского сада
- факторы среды образовательного учреждения: микроклимат, освещенность, воздействие электромагнитных и электростатических полей, содержание химических веществ в воздухе закрытых помещений, качество воды, организация питания детей, использование школьной мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей, организация учебно-воспитательного процесса.

№ п/п	вид деятельности	наименование документа	периодичность	примечание
Лицензирование деятельности				
1	Образовательная деятельность	Лицензия на право ведения образовательной деятельности рег. № 17533 от 18.10.2013г.	бессрочно	Осуществление государственного и муниципального контроля соответствия деятельности ОУ лицензионным требованиям
2	Медицинская деятельность (предоставление помещения)	Лицензия медицинской деятельности	бессрочно	Договор передачи в безвозмездное пользование муниципального недвижимого имущества, закрепленного за учреждением на праве оперативного управления
Санитарно-эпидемиологическая оценка				
1	Оборудования и содержания территории	Санитарно-эпидемиологическое заключение Акт	при лицензировании в ходе плановой проверки	
2	Помещений, оборудования и содержания	Санитарно-эпидемиологическое заключение Акт	при лицензировании в ходе плановой проверки	
3	Естественного и искусственного освещения помещений	Санитарно-эпидемиологическое заключение Протокол	при лицензировании, далее 1 раз в год	

4	Отопления и вентиляции	Санитарно-эпидемиологическое заключение Акт	при лицензировании в ходе плановой проверки	
5	Водоснабжения и канализации	Санитарно-эпидемиологическое заключение Протокол исследования воды	при лицензировании далее 1 раз в кв.	
6	Организация питания	Санитарно-эпидемиологическое заключение Протоколы исследования пищи и воды по различным показателям	при лицензировании далее 1 раз в кв.	
7	Организация режима дня	Санитарно-эпидемиологическое заключение Акт	при лицензировании в ходе плановой проверки	
8	Организация физического воспитания	Санитарно-эпидемиологическое заключение Акт	при лицензировании в ходе плановой проверки	
9	Личной гигиене персонала	Санитарно-эпидемиологическое заключение Акт	при лицензировании в ходе плановой проверки	
10	Соблюдения санитарных правил	Санитарно-эпидемиологическое заключение Акт	при лицензировании в ходе плановой проверки	

**Календарь обязательных профилактических прививок работников МАДОУ (филиалов)
(региональный календарь профилактических прививок)**

№	Наименование прививки	Контингент, подлежащий прививкам	Сроки вакцинации	Сроки ревакцинации
1.	Против вируса гепатита А	Лица, подверженные профессиональному риску заражения (рекомендован предвакцинальный скрининг): врачи, персонал по уходу за больными, работники сферы обслуживания населения, занятые на предприятиях пищевой промышленности, в организациях общественного питания, а также обслуживающие водопроводные и канализационные сооружения, оборудование и сети. Работники пищеблоков различных учреждений, обслуживающие детское и взрослое население. Контактные в очагах гепатита А	Взрослые - Двукратно с интервалом 6 мес. в соответствии с инструкциями по применению вакцин	
2.	Против вирусного гепатита В	Взрослые от 18 до 55 лет не привитые ранее Медицинские работники лечебно-профилактических учреждений	Проводится в соответствии с инструкциями по применению вакцин детям и взрослым данных возрастных групп по схеме 0-1-6 (1 доза - в момент начала вакцинации, 2 доза - через месяц после 1 прививки, 3 доза - через 6 месяцев от начала иммунизации)	
3.	Против гриппа	дети дошкольного возраста, мед. работники, работники детских дошкольных учреждений.	Ежегодно	проводится в соответствии с инструкциями по применению вакцин ежегодно данным категориям граждан

4.	Против дифтерии	Контактные в очагах дифтерии ранее не привитые. Взрослые от 18 лет	с 3 месяцев по схеме	Проводится в соответствии с инструкциями по применению анатоксинов, взрослым от 18 лет каждые 10 лет с момента последней ревакцинации
5.	Против шигеллезов (дизентерии Зонне)	Лица, занятые в сфере общественного питания и коммунального благоустройства. работники пищеблоков различных учреждений, обслуживающие детское и взрослое население; По эпидемическим показаниям прививки проводят при угрозе возникновения эпидемии или вспышки (стихийные бедствия, крупные аварии на водопроводной и канализационной сети), а также в период эпидемии, при этом в угрожаемом районе проводят массовую иммунизацию населения.	Профилактические прививки предпочтительно проводить перед сезонным подъемом заболеваемости шигеллезами Однократно, Март-май	Однократно, Ежегодно, В соответствии с инструкциями по применению вакцин
6.	Против краснухи	Дети от 1 года до 18 лет, девушки от 18 до 25 лет		проводится в соответствии с инструкциями по применению вакцин девушкам от 18 до 25 лет, не болевшим, не привитым ранее
7.	Против кори	взрослые без ограничения по возрасту Контактные лица из очагов заболевания, не болевшие, не привитые и не имеющие сведений о профилактических прививках против кори, однократно привитые без ограничения возраста		Иммунизация против кори детям в возрасте 15 - 17 лет включительно и взрослым в возрасте до 35 лет, не привитым ранее, не имеющим сведений о прививках против кори и не

				<p>болевшим корью ранее, проводится в соответствии с инструкциями по применению вакцин двукратно с интервалом не менее 3-х месяцев между прививками.</p> <p>Лица, привитые ранее однократно, подлежат проведению однократной иммунизации с интервалом не менее 3-х месяцев между прививками</p>
8.	Против эпид. паротита	взрослые в возрасте до 35 лет		Однократно
9.	Против новой коронавирусной инфекции COVID-19	Взрослые в возрасте от 18 лет	1 раз в год	2 раза в год (по желанию сотрудников)

Приложение № 2 к программе производственного контроля

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

2. Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							

1. -----

2. Примечание:

3. <*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

4. <***> Условные обозначения:

5. Зд. - здоров;

6. Отстранен - отстранен от работы;

7. отп. - отпуск;

8. В - выходной;

9. б/л - больничный лист.

3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

- 1.
2. -----
3. Примечание:
4. <*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

4. Журнал проведения С-витаминации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата(гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	примечания
1	2	3	4	5	6	7	8

5. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Наименование	Наименование холодильного	Температура в градусах Цельсия

производственного помещения	оборудования	месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Экземпляр получила:

_____ /Андреева Д.Е./ «_____» января 2022 г.

_____ /Балеевских Е.Ю./ «_____» января 2022 г.

_____ /Шерстобитова С.А./ «_____» января 2022 г.

_____ /Белькова Е.М./ «_____» января 2022 г.

_____ /Каметова С.П./ «_____» января 2022 г.

_____ /Мелещенко Н.И./ «_____» января 2022 г.

_____ /Зяблицева А.А./ «_____» января 2022 г.

_____ /Ярославцева Е.Г./ «_____» января 2022 г.