

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад №5 «Ивушка»  
*Е.В. Шевелёва*  
Приказ №11 от «09» января 2023  
г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**при осуществлении образовательной деятельности в**  
**Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**  
**Детском саду № 5 «Ивушка»**  
**(МБДОУ «Детский сад**  
**№5 «Ивушка»)**

## Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детском саду № 5 «Ивушка» (далее по тексту Программа)

Целью Программы является обеспечение безопасности всех участников образовательной деятельности в ДОУ.

### **Паспортные данные:**

Год открытия образовательного учреждения – 1986.

Учреждение по своей организационно-правовой форме является муниципальным бюджетным дошкольным учреждением, по типу Учреждения – дошкольная организация.

Учреждение является юридическим лицом с момента его государственной регистрации в государственном регистрирующем органе.

**Учредитель:** Управление образования и молодёжной политики Администрации города Смоленска

**Наименование юридического лица:**

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 5 «Ивушка».*

**ИНН 6731031982**

Ф.И.О. заведующего – Шевелёва Е.В.

Юридический адрес: *214036, г.Смоленск, ул. Петра Алексеева, д.18*

Фактический адрес: *214036, г.Смоленск, ул. Петра Алексеева, д.18*

**Количество работающих – 62 человека**

**Количество воспитанников – 316 чел.**

Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц, основной государственный регистрационный номер 67-01-00-17к-2000-0148

### **Здание МБДОУ «Детский сад №5 «Ивушка»**

Образовательное учреждение располагается в двухэтажном типовом здании.

Общая площадь 3859м<sup>2</sup>. Стены выполнены из кирпича, перекрытия из железобетонных панелей, полы из заливного бетона, с настилом из дерева частично покрытый линолеумом. Отделка стен – окраска, обои. Потолки побелены побелкой, водоземлюсионной краской.

В образовательном учреждении оборудовано:

- дошкольных групп –12

- пищеблок – 1
- медицинский кабинет – 1

**Водоснабжение** – централизованное.

**Отопление** – централизованное.

**Канализация** - централизованная

### **Санитарно-гигиенический и противоэпидемический режим**

- ежедневная влажная уборка всех помещений с применением моющих средств (дезинфицирующих);
- ежедневный режим проветривания;
- питьевой режим;
- ежедневный утренний фильтр;
- ежемесячный осмотр воспитанников на педикулёз;
- проверка на гельминты (по плану);
- прививки (по плану);
- медосмотр: воспитанники – один раз в год, сотрудники – один раз в год по плану;
- соблюдение противоэпидемических профилактических мероприятий (вакцинация, использование дезсредств, витаминизация, изоляция больных);
- дератизация;
- аккарицидная обработка.

### **Организация питания**

Пищеблок имеет все необходимое технологическое, холодильное и моечное оборудование. Посуды и моющих средств достаточно. Штат укомплектован не полностью. Документация ведётся в полном объёме. Питание происходит в группах.

### **Медицинское обслуживание**

Медицинское обслуживание воспитанников осуществляет медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница».

## - 1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа разработана в соответствии с:

- требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.);
- санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Главным государственным санитарным врачом России Постановлением от 27.10.2020 №32,
- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ Постановлением от 28 сентября 2020 года № 28.

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением в Учреждении.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего.

1.5. Организация производственного контроля в МБДОУ «Детский сад №5 «Ивушка» возлагается на старшего воспитателя и завхоза.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## 2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, питьевая вода, дезинфицирующие растворы, песок в песочницах, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- организацию медицинских осмотров.
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

- номенклатуру, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

### **3. Состав программы производственного контроля**

3.1. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
  - перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
  - перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
  - перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
  - мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- объем и номенклатуру, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.12).

### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в и своевременно отчитываться в их выполнении.

### **5. Организация взаимодействия с Управлением Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области**

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области.
- 5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –

эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации

**6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ	СП2.4.3648 – 20 от 28 сентября 2020 года № 28,
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)	СПЗ.1/2.4.3598-20
7.	Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ	СП 2.4.3648-20 от 28 сентября 2020 года № 28
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01

11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
13.	«Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»	СанПиН 2.1.2.1188-03

**7. 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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.2.4.1294-03 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

## **8. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля**

### **Заведующий**

- за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, иммунизации работников за профилактикой травматических и несчастных случаев;

### **Завхоз**

- за санитарным состоянием всех помещений;
- за температурным режимом в Учреждении;
- за работу инженерных сетей и технологического оборудования;
- за учётом температурного режима в холодильном оборудовании в складском помещении;
- за качеством холодной воды;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;

- за заключение договоров со сторонними исполнителями;
- за качество поступившего производственного сырья и пищевых продуктов

### Повар

- за работу на пищеблоке
- за организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за ведение журнала здоровья;
- за проведение витаминизации третьих блюд;
- за учёт температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке;
- за бракераж готовой продукции.

### Старший воспитатель

- за организацию образовательной деятельности, кружковой работы и санитарно-просветительскую работу
- за составление расписания и организацию условий НОД с учётом санитарно-гигиенических требований;
- за выполнение режима в группах;

## 9. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

## 10. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально- гигиенической подготовки
1.	Педагоги: воспитатели, музыкальные руководители, инструктор по физической культуре, педагог-психолог, учитель-логопед, учитель-дефектолог, заместитель заведующего по воспитательной и методической работе.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Старший воспитатель, специалист по ОТ	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Помощники воспитателя, младшие воспитатели	1 раз в год	1 раз в год
5.	Повара, кух. работники, подсобные рабочие	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Уборщицы служебных помещений, машинист по стирке белья, кастелянша, швея	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Рабочие по обслуживанию и ремонту зданий, сторож, дворник	1 раз в год	-

**11. 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, Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области**

1. Отключение электроснабжения.
  2. Аварии на системе водопровода, канализации.
  3. Отключение тепла в холодный период года.
  4. Пожар.
  5. Разлив ртути.
  6. Непредвиденные ЧС:
  7. Смерчи, ураганы, наводнения;
  8. Обвалы, обрушения.
  9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
- Информация в: Управление Федеральной службы по надзору с сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области, ул. Тенишевой, 26, Смоленск, Смоленская обл., 214018 телефон 8 (481) 238-25-10

**12. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Заведующий, завхоз
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии и с перечнем согласно п.9	Заведующий
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	завхоз
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	завхоз
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	завхоз, кладовщик
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно бракеражная комиссия	завхоз, повар
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	медсестра
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и	ежедневно	завхоз

	режимом проветривания.		
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	завхоз
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	завхоз
11	Санпросвет. работа	постоянно	завхоз, старший воспитатель
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	заведующий

**13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в Учреждении**

Наименование услуги	Кол-во (объём услуг)	Периодичность оказания услуг	График оказания услуг
<b>Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях</b>			
Параметры микроклимата (температура воздуха)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.11.11	ежедневно	Медицинская сестра
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20 п. 2.4.3	1 раз в год	Медицинская сестра, старший воспитатель
Исследование песка из песочниц по санитарнохимическим, микробиологическим, санитарнопаразитологическим и радиологическим показателям	СП 1.1.1058 - 01	1 раз в год	Медицинская сестра
<b>Организация питания</b>			
Заключение договора на поставку продуктов питания	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	завхоз
Контроль доставки пищевых продуктов	ГОСТ Р 558892013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания.	постоянно	кладовщик
Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 220002007 для индустрии питания	постоянно	кладовщик
Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	СП 2.4.3648-20 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3	постоянно	Медицинская сестра, повар

Проведение оценки качества готовых блюд	СП 2.4.3648-20 п. 7.1.13	ежедневно	Бракеражная комиссия
<b>Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса</b>			
Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Заведующий, старший воспитатель
Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом		постоянно	Воспитатели
Маркировка мебели		постоянно	Воспитатели
Правильное использование технических средств обучения		постоянно	Воспитатели
Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению		постоянно	Воспитатели, заведующий хозяйством
Выполнение требований режима дня и учебных занятий		постоянно	Воспитатели
Проведение контроля и анализа физического развития		2 раза в год	Медицинская сестра
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья</b>			
Оснащение медицинским оборудованием	Приложение № 3 к приказу МЗ РФ от 5 ноября 2013 г. № 822н	По мере необходимости	Заведующий, медицинская сестра
Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.10.3	август	Инструктор по ФИЗО, воспитатели
Контроль за утренним приемом детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.1.8	ежедневно	Медицинская сестра, воспитатели
Осмотр детей на педикулез	СанПиН 3.2.3215-14 п.13.2	ежемесячно	Медицинская сестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 п. 2.9.5	при необходимости	Все сотрудники
Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.	Образовательная программа.	по плану	Воспитатели
<b>Гигиеническое воспитание и обучение</b>			
Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников по 6 часовой программе, обучение сотрудников.	1	По согласованию	

**14. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

N п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Организация учебного процесса, режима дня.	2 раза в год в соответствии с годовым планом
7.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	постоянно
7.1.	Отсутствие грызунов	Постоянно
7.2.	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
8.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области	По запросам
9.	Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия по Смоленской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

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

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений</li> <li>• Освещение территории</li> </ul>	Завхоз
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>• Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)</li> </ul>	Завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов 2 раза в неделю</li> </ul>	Завхоз
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Частичная смена песка 1 раз в год (конец мая), перед началом ЛОП.</li> <li>• Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний)</li> </ul>	Завхоз



Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

1	Состояние подвальных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль:</li> <li>- дератизации и дезинфекции подвальных помещений (май, октябрь);</li> <li>- функционирование системы теплоснабжения;</li> <li>- функционирование систем водоснабжения, канализации.</li> </ul>	Завхоз
2	Состояние кровли, фасада здания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней.</li> </ul>	Завхоз
3	Соблюдение воздушно-теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мониторинг температур в групповых помещениях</li> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения; при неисправности – устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь-июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> <li>• Планирование капитального ремонта по мере необходимости</li> </ul>	Завхоз
4	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты; при неисправности – устранение в течение суток.</li> <li>• Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 1 раз в 2 года или по мере их загрязнения.</li> <li>• Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Завхоз
5	Микроклимат, температура и относительная	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль:</li> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> </ul>	Завхоз

	влажность воздуха в помещениях	- температурного режима в помещениях согласно Сан ПиН.	
6	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, графины, чашки для питьевого режима).</li> <li>• Журнал регистрации получения питьевой воды.</li> </ul>	Завхоз
7	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистка оконных стекол (по мере загрязнения), осветительной арматуры, светильников (по мере загрязнения).</li> </ul>	Завхоз
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
8	Выполнение требований к оборудованию и мебели в помещениях ДОУ (в групповых ячейках, физкультурном и музыкальном зале, кабинете психолога, кабинете логопеда, раздевалках, медицинском кабинете, прачечной, бассейне)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- размеры детской мебели (столы, стулья) приводить в соответствие ростовозрастных данных детей, производить соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводится образовательная деятельность и осуществляется прием пищи, оформление схем рассаживания детей, согласно антропометрическим данным;</li> <li>- расстановка мебели в соответствии требований Сан ПиН;</li> <li>- Кровати закреплять индивидуально за каждым воспитанником, расстояние выдерживать в соответствии Сан ПиН.</li> </ul> </li> </ul>	Старший воспитатель
9	Технические средства обучения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль за исправностью ТСО, компьютерной техники.</li> <li>• Ежедневный контроль за соблюдением СанПиН при работе с ТСО, компьютерной техникой (рассаживание детей, время работы и пр.)</li> </ul>	Старший воспитатель

10	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль за состоянием теневых штор.</li> </ul>	Завхоз
11	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>Ежедневное мытье игрушек в дошкольных группах, 2 раза в день в группах раннего возраста</li> <li>Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН</li> <li>Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.</li> </ul>	Старший воспитатель, педагоги
12	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>	Завхоз
13	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения замена, замена согласно графика.</li> </ul>	Кастелянша
14	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования, мытье по мере использования.</li> <li>Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	Старший воспитатель. Завхоз, инструктор по ФИЗО
15	Выполнение требований Сан. ПиН к организации образовательной	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за составлением расписания НОД.</li> <li>Контроль за выполнением Сан. ПиН. к организации НОД.</li> <li>Контроль за соответствие режима дня</li> </ul>	Заведующий ДОУ  Старший воспитатель

	деятельности и режиму дня.	<p>требованиям Сан. ПиН.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за осуществлением приёма детей в соответствии требований Сан. ПиН.</li> <li>• Контроль за организацией физического воспитания</li> <li>• Контроль за организацией профилактических мероприятий ОРЗ ОРВИ</li> </ul>	педагоги
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда Сан. ПиН. на пищеблоке.</li> <li>• Техническое обслуживание, контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы вентиляции;</li> <li>- системы водоснабжения,</li> <li>- канализации,</li> <li>- сантехприборов.</li> </ul> </li> </ul> <p>Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• В случае неисправности систем тепло-водоснабжения, канализации – устранение в течение суток, регистрация в журнале</li> </ul>	Завхоз, шеф-повар
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока и соответствия требованиям Сан ПиН</li> </ul>	Завхоз
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<p>Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке При неисправности технологического оборудования – устранение в течение 10 суток</p>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
4	Маркировка оборудования,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки</li> </ul>	Завхоз

	разделочного и уборочного инвентаря	<p>разделочного и уборочного инвентаря.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление.</li> </ul>	Шеф-повар
5	Состояние посуды и оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Визуальный осмотр посуды и столового инвентаря на соответствие её требований Сан ПиН</li> <li>• Контроль за соблюдением требований к мытью посуды, наличие инструкций, моющих, чистящих средств.</li> </ul>	Повар, Завхоз
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда в прачечной и гладильной.</li> <li>• При неисправности систем теплоснабжения, канализации – устранение в течение суток.</li> </ul>	Завхоз, машинист по стирке и ремонту спецодежды.
20	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. При неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток</li> </ul>	Завхоз
21	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки – немедленное обновление</li> </ul>	Машинист по стирке белья и ремонту одежды
Состояние оборудования медицинского кабинета			
22	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.</li> <li>• Контроль эффективности работы паровых и воздушных стерилизаторов с использованием тестов (2 раза в месяц)</li> <li>• Контроль качества дезинфицирующих средств и растворов, в том числе хлорсодержащих: технические средства (1 раз в квартал), рабочие растворы в ассортименте (1 раз в месяц)</li> </ul>	Медицинская сестра

23	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов</li> </ul>	Медицинская сестра
24	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.</li> <li>Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)</li> </ul>	Медицинская сестра
Санитарные требования к организации режима дня и НОД			
25	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям Сан. ПиН. (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Старший воспитатель
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
26	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заведующий
Производственное сырьё и пищевые продукты.			
1	Сырые продукты	Входной контроль с внесением в журнал бракераж сырых продуктов	Кладовщик
2	Готовые блюда	Качество термообработки кулинарных изделий. Готовые блюда на калорийность и полноту вложения (1 раз в год)	Шеф-повар
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП_15)	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по согласованию)	Медицинская сестра

2.	Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по согласованию)	Медицинская сестра
3	Исследования на патогенную флору.	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.(по согласованию)	Медицинская сестра
Санитарное состояние и содержание учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	Постоянный контроль Графики проведения уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз, заведующий
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами «Клорсепт» и др., уборочным инвентарем, ветошью.	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз
4.	Медицинский осмотр сотрудников	Постоянный контроль К работе в ДОУ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, который заноситься в медицинскую книжку Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете.	Заведующий

### Контроль организации питания

№ п / п	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие произ. контроль	Нормативный документ
1	Рацион питания	Наличие меню.  Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Повар	

2	Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)
3	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	повар, бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)
4	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции по утверждённому меню	Раздача	Один раз в месяц	Завхоз	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)
5	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Заведующий	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)

### Мероприятия ежедневного контроля пищеблока

Мероприятия	Объекты контроля	Примечания
Входной контроль качества и безопасности	Условия транспортировки продуктов и готовых блюд	Наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке.
	Сопроводительная документация на продукты и готовые блюда	Товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции.



<p>Поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Качество поступающей продукции</p>	<p>Соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки</p>
<p>Контроль на этапе хранения поступающего сырья (отв.завхоз, кладовщик)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Исправность холодильного оборудования.</li> <li>2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов.</li> <li>3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции.</li> <li>4. Соблюдение правил товарного соседства.</li> <li>5. Отсутствие видимых признаков порчи продукции</li> </ol>	
<p>Контроль на этапе технологического процесса (отв.повар).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции.</li> <li>2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения.</li> <li>3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары.</li> <li>4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования.</li> <li>5. Ассортимент и объём производимой продукции.</li> </ol>	
<p>Контроль готовой продукции и кулинарных</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства,</li> </ol>	

изделий	<p>температурного режима, использование инвентаря – лопаток, ложек и т.д.).</p> <p>2. Маркировка инвентаря и разделочных досок.</p> <p>3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд.</p> <p>4. Масса нетто одной порции.</p> <p>5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов</p>	
Контроль уборки помещений пищеблока	<p>1. Мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.</p> <p>2. Санитарная обработка технологического оборудования.</p> <p>3. Обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>	Производится по мере его загрязнения и по окончании работы

**Заключение договоров для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.**

	Договор	№, дата заключения	Организация	Периодичность мероприятий	Ответственный
1	2	3	4	5	6
1	На вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов	Январь	АО «СпецАТХ»	2 раза в неделю	Завхоз
2	На оказание услуг по абонентному обслуживанию по дератизации	Январь	Центр гигиены и эпидемиологии Смоленской области	1 раз в месяц	Завхоз
3	На техническое обслуживание текущий	по согласованию	ООО «ЖКУ»	1 раз в год	Завхоз

	и планово-предупредительный ремонт санитарно-технических приборов, инженерных коммуникаций, гидropневматическая промывка системы отопления				
4	На техническое обслуживание и текущий ремонт внутренних электросетей и наружного освещения	Январь	АО «Атомэнергосбыт»	По мере необходимости	Завхоз
5	Исследование песка на степень биологического загрязнения	Июнь	Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области	1 раз в год	Завхоз
6	Проведение дератизации и дезинсекции		Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области	1 раз в кв.	Завхоз
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов.	Январь	ООО «ЖКУ» СМУП «Горводоканал»	постоянно	Завхоз
8	Прохождение обучения по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками ДОУ	Декабрь	Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области	Помощники, работники пищеблока - 1 раз в год Администрация, педагоги и обслуживающий персонал - 1 раз в два года	Заведующий, завхоз
18	Медицинский осмотр	Декабрь	ООО «Оптима»	1 раз в год (декабрь)	Заведующий
19	Соответствие маркировки мебели			2 раза в год	Старший воспитатель педагоги

**16. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области:**

получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды; авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли (для стационарных организаций торговли).

**17. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

- производственные помещения организации;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;

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

16.1. Наличие медицинских книжек работников с результатами медицинских осмотров.

16.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал гигиенический»;

«Журнал учета температурногорезима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания»;

16.3. Личные медицинские книжки работников;

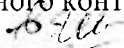


16.4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Ответственные за проведение мероприятий производственного контроля (подписи):

Заведующий

Завхоз

Старший воспитатель

	Шевелёва Е.В.
	Крук Н.В.
	Ганенко С.И.

**1. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

N п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований,	Постоянно
	проведения профилактических прививок	
3.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
4.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	постоянно
5	Отсутствие грызунов	Постоянно
6	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
7	Представление информации о результатах производственного контроля заведующему Учреждения.	По запросу.

Ответственные за проведение мероприятий производственного контроля (подписи):

Заведующий

Завхоз

Старший воспитатель

 — Шевелёва Е.В.

 — Крук Н.В.

 — Ганенко С.И.