

ПРИНЯТА

Общим собранием
трудового коллектива
МБДОУ №82 «Чиполлино» г. Калуги
(Протокол №7 от 19.12.2022 г.)

УТВЕРЖДЕНА

Приказом МБДОУ №82 «Чиполлино» г.
Калуги
от 30.12.2022 г. № 392/од

ПРОГРАММА производственного контроля муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения №82 «Чиполлино» города Калуги

Калуга, 2022

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля МБДОУ №82 «Чиполлино» г. Калуги (далее - МБДОУ) - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в МБДОУ санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 1 Федерального закона от 30.05.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм.), в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

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

1.2. **Целью программы** является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

1.3. Задачи производственного контроля:

- контроль за выполнением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

1. перечень официально изданных санитарных правил;
2. перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
3. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МБДОУ;
4. перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
5. виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
6. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
7. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
8. перечень возможных аварийных ситуаций.

Сведения о МБДОУ

Официальное наименование МБДОУ:

полное наименование: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

№ 82 «Чиполлино» города Калуги

сокращённое наименование: МБДОУ № 82 «Чиполлино» г. Калуги.

Адрес (юридический и фактический адреса совпадают):

248031 ул. Тепличная, д. 6а

Учреждение является некоммерческой организацией.

Виды деятельности:

- **образовательная:** дошкольное образование, дополнительное образование детей и взрослых;

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

организационно-правовая форма – муниципальное бюджетное учреждение;

тип – образовательная организация;

по уровню общего образования – дошкольное образование.

Заведующий: Зверева Инна Ивановна

Количество воспитанников – 170 человек

Количество групп: 6, общеразвивающей направленности – 5, компенсирующей направленности – 1.

Описание зданий и сооружений объекта:

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание

Здание – капитальное;

Канализация - централизованная, проведена в городскую сеть г. Калуги;

Водоснабжение - холодное, горячее;

Система отопления - централизованное; **Вентиляция** - естественное и искусственное;

Освещение - естественное и искусственное;

Территория - благоустроенная, покрытие - асфальт.

2. Нормативные документы по проведению производственного контроля

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм.);
- Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изм.);
- Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изм.);
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 13 июля 2001 г. Введены в действие с 01.01.2002 года) (с изм. и доп.);
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021 г);
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3 (с изм. и доп.);

- СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 (с изм. и доп.);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 г. (вступили в силу с 01.09.2002 г.) (с изм. и доп.);
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 г. №44 (с изм. и доп.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 г. №98;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изм.);
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (с изм.);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изм.);
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изм.);
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изм.);
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изм.);
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.1991 г.;
- Методические рекомендации Роспотребнадзора "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"– МР 2.4.0242–21 (от 17 мая 2021 года);
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027);
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами, а также к работам, при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры»;
- Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278);
- СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002 г.);
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст. 213 ТК РФ» (вступил в силу 01.04.2021 года);

- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «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).

Лица, осуществляющие производственный контроль в МБДОУ:

- заведующий;
- заведующий хозяйством (далее - завхоз);
- старший воспитатель;
- повар;
- кладовщик;
- медицинская сестра;
- уполномоченный по охране труда;
- калькулятор.

Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Зверева Инна Ивановна	Заведующий
2	Калашникова Наталия Николаевна	Старший воспитатель
3	Вакансия	Заведующий хозяйством
4	Пшонова Наталья Алексеевна	Повар
5	Провоторова Ольга Борисовна	Кладовщик, и.о. калькулятора
6	Войнакова Татьяна Васильевна	Медицинский работник
7	Сафронова Инна Викторовна	Уполномоченный по охране труда

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

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

№ п/п	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров.	на 1 год	Заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	Заведующий
3	Наличие договора возмездного оказания услуг (производственный контроль)	на 1 год	Заведующий
4	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции	на 1 год	Заведующий

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения медицинского осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
-------	---------------------------	-----------	--	---

1	Руководитель	заведующий	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
2	Старший воспитатель	старший воспитатель,	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	Прочий педагогический персонал	инструктор по физической культуре, музыкальный руководитель, педагог-психолог, учитель-логопед	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	Служащие	делопроизводитель документовед	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	Обслуживающий персонал	повар, младший воспитатель, кладовщик, кухонный рабочий, машинист по стирке белья	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в год с последующей аттестацией
		рабочий КОРЗ, сторож, уборщик служебных помещений	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

4. Объекты производственного контроля

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания (производится на принципах ХАССП).
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье, готовая продукция.
7. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления.

5. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
-----------------	------------	-----------	------	---------------

Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки; – генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, завхоз, старший воспитатель
			Ежемесячно	
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Завхоз

Обращение со ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ, от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Спецорганизация
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	При температуре +4 и ниже -1 раз в 3 дня, При температуре +5 и выше - ежедневно	Завхоз
	Очистка хозяйственной площадки			Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Младшие воспитатели, кухонный рабочий, машинист по стирке белья
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Старший воспитатель, завхоз
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	

Дератизация	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	Уровни света, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.3.6.0233–21. 2.3.6	По графику контроля надзорных органов	Специализированная организация
	– наличие, целостность и тип ламп		Ежедневно	Завхоз
Температура в помещениях групповых и кабинетов работы с детьми	– температура воздуха; – влажность воздуха	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20, СП 2.4.3648–20, СанПиН 1	Ежедневно	Завхоз, старший воспитатель
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Завхоз
	– наличие крышки на песочнице		Ежедневно в летний период	Дежурный администратор
Крепление мебельного оборудования в группах	- состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Завхоз
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	При поступлении продукции	Завхоз, кладовщик
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			

Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – наличие сопроводительных документов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
	время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Кладовщик Повар младший воспитатель
	температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
	температура холодильного оборудования;			Повар
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Калькулятор
	– поточность технологических процессов;			Калькулятор
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Калькулятор
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Завхоз

	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Медсестра
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Медсестра, завхоз
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Калькулятор, заведующий
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Старший воспитатель, медсестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Старший воспитатель, медсестра
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель, медсестра
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель, медсестра
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник

	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медсестра
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	Специалист по ОТ
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз, старший воспитатель, медсестра
Профилактика заболеваний	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, не вакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
	Контроль обследования на	СанПиН 3.3686-21	1 раз в год	Медработник

энтеробиоз

(после легкого периода и по эпидпоказаниям)

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Уполномоченный по ОТ
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Организация профилактических медосмотров	Кол-во здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Уполномоченный по ОТ

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	Согласно плана проверки и надзора надзорного органа	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	Согласно плана проверки и надзора надзорного органа	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	Согласно плана проверки и надзора надзорного органа		СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	Согласно плана проверки и надзора надзорного органа	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2-4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал
				Пищеблок – 5 смывов		

		исследования)				инструментальны х и лабораторных методов производственно го контроля
		Смывы		Оборудование, инвентарь в овощехранили щах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП .1.7.2615- 10, МУ 3.1.1.2438- 09	
7	Исследов ания питьевой воды	Микробиологиче ские исследования	По плану прове	Питьевая вода из разводящей сети помещений:	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственног
			дения экспер тизы	моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем		о контроля
8	Исследов ания пищевой продукци и	Микробиологиче ские исследования проб готовых блюд	По плану прове дения экспер тизы	Салаты, напитки, 1 и 2 блюда, вы- печка, кондитерские изделия (1 блюдо)	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственног о контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре		Рацион питания (3 блюда)		

7. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований (протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	Завхоз
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	По факту	Кладовщик
Товароспроводительная документация на продукты питания	По факту	Кладовщик
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	Медсестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик, повар
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещений	ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Калькулятор
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Калькулятор
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	Калькуляитор
Ежедневное меню	Ежедневно	Калькулятор
Меню-требование на выдачу продуктов питания	Ежедневно	Калькулятор
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищеблок, групповые)	Ежедневно	Завхоз
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Завхоз
Журнал выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	Повар
Журнал мониторинга по принципам ХАССП	Не менее 1 раза в месяц	Ответственные за организацию контроля по ХАССП
Журнал учёта инфекционных заболеваний	По факту	Медсестра
Журнал дегельминтизации	1 раз в год	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медсестра
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения (в эл. виде)	Заполняется по факту	Делопроизводитель
Журнал учета результатов медосмотров работников пищеблока	По факту	Делопроизводитель
Личные медицинские книжки работников	По факту	Делопроизводитель
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	Уполномоченный по ОТ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медсестра
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда	По факту	Уполномоченный по ОТ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей	Ежедневно	Воспитатели, калькулятор
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	Ежедневно	Завхоз

8. Информация об информировании управления Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию управления образования 2. Органы местного самоуправления.	Временная остановка работы МБДОУ.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию управления образования. 2. Органы местного самоуправления.	1. Временная остановка работы МБДОУ. 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекционных мероприятий.
Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии и длительное время	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию управления образования. 2. Органы местного самоуправления.	1. Временная остановка работы МБДОУ. 2. Проведение мероприятий по ремонту коммуникаций. 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение лабораторных исследований продуктов после ликвидации аварии.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию управления образования. 2. Органы местного самоуправления.	1. Временная остановка работы МБДОУ. 2. Проведение мероприятий по ремонту. 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов.

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
----------	--------------------	-------------	----------------------

1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу, 1/2 раза в год в зависимости от категории работников	Делопроизводитель
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Уполномоченный по ОТ
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий, старший воспитатель, заведующий хозяйством
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий, медицинская сестра
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Старший воспитатель, заведующий хозяйством
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	С учетом эпидемической ситуации, но не реже 1 раза в год	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию управления Роспотребнадзора	Заведующий

Пронумеровано, прошнуровано и
скреплено печатью 16 листа(ов)

(шестьдесят шесть)
заведующий МБДОУ № 82
«Чиполлино» г. Калуги

22
И.И. Зверева



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504074246255880625918708617174458765454418972388
Владелец Зверева Инна Ивановна
Действителен с 16.05.2023 по 15.05.2024