

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности  
по физическому развитию воспитанников № 63 «Непоседы»**

---

620100 г. Екатеринбург, ул. Куйбышева, 104а  
e-mail: mdou63@bk.ru

телефон/факс 261-33-67



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Заведующий**

*Г.Н.Овчинникова*

**Приказ №**

*12* от *12* января 20*21* г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детском  
саду общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому  
развитию воспитанников № 63 «Непоседы»**

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Характеристика объекта</b>                                       |                                                                                                                                                                                                    |
| Полное и сокращенное наименование:                                  | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию воспитанников № 63 «Непоседы» |
| Тип объекта:                                                        | Дошкольная образовательная организация                                                                                                                                                             |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная: <ul style="list-style-type: none"> <li>• дошкольное образование;</li> <li>• дополнительное образование детей и взрослых;</li> </ul> 2) медицинская: (по лицензии)              |
| Юридический адрес:                                                  | 620100 Екатеринбург, ул. Куйбышева, 104а                                                                                                                                                           |
| Фактический адрес:                                                  | 620100 Екатеринбург, ул. Куйбышева, 104а                                                                                                                                                           |
| <b>Характеристика здания</b>                                        |                                                                                                                                                                                                    |
| Тип строения                                                        | отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом                                                                                                                                            |
| Площадь                                                             |                                                                                                                                                                                                    |
| Оборудование                                                        |                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Характеристика инженерных систем</b>                             |                                                                                                                                                                                                    |
| Освещение                                                           | естественное и искусственное                                                                                                                                                                       |
| Система вентиляции                                                  | естественная, приточно-вытяжная                                                                                                                                                                    |
| Система отопления                                                   | централизованная, от городской сети                                                                                                                                                                |
| Система водоснабжения                                               | ГВС, ХВС, централизованные                                                                                                                                                                         |
| Система канализации                                                 | подключено к городской сети канализации                                                                                                                                                            |
|                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 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 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- 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 иерсиниоза «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 3.1.3.2352-08 «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».

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

| № п/п | Должность               | Функции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Распорядительный акт о возложении функций |
|-------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1     | Заведующий              | -общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;<br>-организация плановых медицинских осмотров работников;<br>-организация профессиональной подготовки и аттестации работников;<br>разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; |                                           |
| 2     | Заместитель заведующего | -контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                           |

|   |                                               |                                                                                                                                                                                                                     |  |
|---|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|   |                                               | дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;<br>-исполнение мер по устранению выявленных нарушений.                                                                                        |  |
| 3 | <b>Медработник<br/>(по согласованию)</b>      | -медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;<br>-контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;<br>-ведение учета и отчетности по производственному контролю.                     |  |
| 4 | <b>Заместитель<br/>заведующего<br/>по АХР</b> | -контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;<br>-организация лабораторных исследований;<br>-ведение учетной документации;<br>-разработка мер по устранению выявленных нарушений; |  |
| 5 | <b>Ответственные<br/>по<br/>питанию</b>       | -контроль организации питания;<br>-отслеживание витаминизации блюд;<br>-ведение учетной документации.                                                                                                               |  |

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

| № | Объект контроля     | Показатели                          | Кратность                                              | Место контроля (количество замеров)    | Основание                                                           | Форма учета результатов |
|---|---------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1 | <b>Микроклимат</b>  | Температура воздуха                 | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды             | Помещения и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10               | Протокол                |
|   |                     | Кратность обмена воздуха            |                                                        |                                        |                                                                     |                         |
|   |                     | Относительная влажность воздуха     |                                                        |                                        |                                                                     |                         |
| 2 | <b>Освещенность</b> | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Рабочие места (по 1 точке)             | СП 52.13330.20 16, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1 27 803, МУК 4.3.2812-10.4.3 | Протокол                |

|   |                            |                                                                                     |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                               |                                         |          |
|---|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------|
| 3 | Шум                        | Уровни звука, звукового давления                                                    | 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)                                                                                                                                             | СН 2.2.4/2.1.8.5 62-96, ГОСТ 23337-2014 | Протокол |
| 4 | Песок на игровых площадках | Паразитологическое исследование, микробиологических и санитарно-химический контроль | 1 раз в квартал                                                                           | 2–4 пробы из песочниц                                                                                                                                                                                                         | СанПиН 3.2.3215-14                      | Протокол |
| 5 |                            | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в год                                                                               | Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) | СанПиН 3.2.3215-14                      | Протокол |
|   |                            |                                                                                     |                                                                                           | Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)                                                              |                                         |          |
|   |                            | Смывы иерсинии                                                                      | 2 раза в год – перед доставкой                                                            | Оборудование, инвентарь в овощехранилища                                                                                                                                                                                      | СП 3.1.7.2615-10, МУ                    | Протокол |

|   |                                                                                      |                                                                                           |                                                                             |                                                                                                                                                                            |                               |          |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|
|   |                                                                                      |                                                                                           | овощей и через<br>2–3<br>недели после<br>доставки                           | х и складах<br>хранения<br>овощей, цехе<br>обработки<br>овощей<br><br>(5 - 10 смывов)                                                                                      | 3.1.1.2438-<br>09             |          |
| 6 | Качество<br>питьевой<br>воды                                                         | Микробиологическ<br>ие исследования                                                       | 4 раза в год и<br>внепланово<br>после<br>ремонта<br>систем<br>водоснабжения | Питьевая вода из<br>разводящей сети<br>помещений:<br>моечных<br>столовой и<br>кухонной<br>посуды; цехах:<br>овощном,<br>холодном,<br>горячем,<br>доготовочном (2<br>пробы) | СанПиН<br>2.1.4.1074-<br>01   | Протокол |
| 7 | Санитарно<br>-<br>бактериол<br>огическое<br>исследова<br>ние<br>пищевой<br>продукции | Микробиологическ<br>ие исследования<br>проб готовых блюд                                  | 2 раза в год                                                                | Салаты, сладкие<br>блюда, напитки,<br>вторые блюда,<br>гарниры, соусы,<br>творожные,<br>яичные,<br>овощные блюда<br>(2 - 3 блюда<br>исследуемого<br>приема пищи)           | СанПиН<br>2.3/2.4.3590<br>-20 | Протокол |
|   |                                                                                      | Калорийность,<br>выход блюд и<br>соответствие<br>химического<br>состава блюд<br>рецептуре | 1 раз в год                                                                 | Рацион<br>питания (2<br>пробы)                                                                                                                                             |                               |          |
|   |                                                                                      | Контроль<br>проводимой<br>витаминизации<br>блюд                                           | 2 раза в год                                                                | Третье блюдо (1<br>проба)                                                                                                                                                  |                               |          |

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

| №<br>п/п | Должность                               | Количество<br>человек | Кратность                                             |                                             |
|----------|-----------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|          |                                         |                       | Периодический и<br>внеочередной<br>медицинский осмотр | Гигиеническая<br>подготовка и<br>аттестация |
| 1        | Заведующий                              | 1                     | 1 раз в год                                           | 1 раз в 2 года                              |
| 2        | Заместитель<br>заведующего              | 2                     | 1 раз в год                                           | 1 раз в 2 год                               |
| 3        | Воспитатель                             | 11                    | 1 раз в год                                           | 1 раз в 2 года                              |
| 4        | Музыкальный<br>руководитель             | 1                     | 1 раз в год                                           | 1 раз в 2 года                              |
| 5        | Инструктор по<br>физической<br>культуре | 1                     | 1 раз в год                                           | 1 раз в 2 года                              |
| 6        | Учитель-логопед                         | 1                     | 1 раз в год                                           | 1 раз в 2 года                              |
| 7        | Младший<br>воспитатель                  | 6                     | 1 раз в год                                           | 1 раз в год                                 |
| 8        | Работники<br>пищеблока                  | 3                     | 1 раз в год                                           | 1 раз в год                                 |
| 9        | Обслуживающий<br>персонал               | 7                     | 1 раз в год                                           | 1 раз в 2 года                              |

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

6.1. Работа:

| №<br>п/п | Показатель | Профессия              | Документ                                                      |
|----------|------------|------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1        |            | Шеф-повар<br><br>Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда , 2018 г. |

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

| Объект контроля                                                                                    | Основание                               | Срок                          | Ответственный                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>               |                                         |                               |                                      |
| Уборка территории                                                                                  | СП 2.4.3648-20                          | Ежедневно:<br>утром и вечером | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ |
| Освещенность территории                                                                            | СП 2.4.3648-20                          | Еженедельно                   | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ |
| Температура воздуха и кратность проветривания                                                      | СП 2.4.3648-20,<br>график проветривания | Постоянно                     | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ |
| Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах                                    | техническое обслуживание                | Ежеквартально                 | Рабочий по обслуживанию здания       |
| Состояние осветительных приборов                                                                   | СП 2.4.3648-20                          | Ежемесячно                    | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ |
| Кратность и качество уборки помещений                                                              | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | Еженедельно                   | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды                                                | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | Ежемесячно                    | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ |
| Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств                                             | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                  | Ежедневно                     | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ |
| <b>Контроль организации питания.</b>                                                               |                                         |                               |                                      |
| <b>Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b> |                                         |                               |                                      |
| Закупка и приемка пищевой продукции и                                                              | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                  | Каждая партия                 | Кладовщик,<br>ответственный          |

|                                                                                                                                           |                        |                             |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| <b>сырья:</b><br>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;<br>– условия доставки продукции транспортом; |                        |                             | за работу в ФГИС «Меркурий»           |
| <b>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;</b><br>– сроки и условия хранения пищевой продукции;                            | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно                   | Ответственный по питанию<br>Кладовщик |
| – время смены кипяченной воды;                                                                                                            |                        | Каждые три часа             | Ответственный по питанию              |
| – температура и влажность на складе;                                                                                                      |                        | Ежедневно                   | Кладовщик                             |
| – температура холодильного оборудования;                                                                                                  |                        |                             |                                       |
| <b>Приготовление пищевой продукции:</b><br>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;                      | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию              |
| – поточность технологических процессов;                                                                                                   |                        |                             | Повар                                 |
| – температура готовности блюд;                                                                                                            |                        | Каждая партия               |                                       |
| <b>Готовые блюда:</b><br>– суточная проба                                                                                                 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии  | Повар                                 |
| – дата и время реализации готовых блюд;                                                                                                   |                        | Каждая партия               | Ответственный по питанию              |
| <b>Обработка посуды и инвентаря:</b><br>– содержание действующих веществ дезинфицирующих                                                  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно                   |                                       |

|                                                                                                      |                                          |                                                                    |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| средств в рабочих растворах;                                                                         |                                          |                                                                    |                                      |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;                                                   |                                          |                                                                    | Ответственный по питанию             |
| <b>Контроль обеспечения условий образовательной деятельности</b>                                     |                                          |                                                                    |                                      |
| <b>Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка</b> | СП 2.4.3648-20                           | 2 раз в год, сентябрь, январь                                      | Медработник                          |
| <b>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</b>                                     | СП 2.4.3648-20                           | Постоянно                                                          | Медработник                          |
| <b>Соблюдение использования технических средств обучения</b>                                         | СП 2.4.3648-20                           | Постоянно                                                          | Заместитель заведующего              |
| <b>Продолжительность прогулок</b>                                                                    | СП 2.4.3648-20                           | Постоянно                                                          | Медработник, Заместитель заведующего |
| <b>Режим дня и занятий</b>                                                                           | СП 2.4.3648-20                           | 1 раз в неделю и при составлении расписания занятий                | Заместитель заведующего              |
| <b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>                             |                                          |                                                                    |                                      |
| <b>Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур</b>                                     | СП 2.4.3648-20                           | Постоянно                                                          | Медработник                          |
| <b>Контроль за утренним приемом детей</b>                                                            | СП 2.4.3648-20                           | Ежедневно                                                          | Воспитатели, медработник             |
| <b>Вакцинация</b>                                                                                    | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Медработник                          |
| <b>Осмотр воспитанников на педикулез</b>                                                             | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14       | 1 раз в месяц                                                      | Медработник                          |

|                                                                                                                      |                                         |                                                                          |                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине</b>                        | Программа мероприятий                   | По необходимости                                                         | Медработник                                                                                    |
| <b>Плановые осмотры</b>                                                                                              | СП 2.4.3648-20                          | По графику                                                               | Медработник                                                                                    |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>                                                      |                                         |                                                                          |                                                                                                |
| <b>Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)</b>     | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                  | Ежедневно                                                                | Медработник, ответственный в МБДОУ                                                             |
| <b>Контроль охраны окружающей среды</b>                                                                              |                                         |                                                                          |                                                                                                |
| <b>Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО</b> | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ | 3 раза в неделю                                                          | Уборщик, специализированная организация                                                        |
| <b>Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов</b>                                                              |                                         |                                                                          | Специализированная организация, у которой есть лицензия                                        |
| <b>Дезинфекция</b>                                                                                                   | СП 3.5.1378-03                          | По необходимости                                                         | Уборщики                                                                                       |
| <b>Дезинсекция</b>                                                                                                   | СанПиН 3.5.2.3472-17                    | Ежедневно.<br><br>Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц     | Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания, специализированная организация |
| <b>Дератизация</b>                                                                                                   | СП 3.5.3.3223-14                        | Ежедневно.<br><br>Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца | Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания, специализированная организация |

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

| <b>Наименование форм учета и отчетности</b>                                                                                                | <b>Периодичность заполнения</b>                  | <b>Ответственное лицо</b>                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании                                                                              | Ежедневно                                        | Ответственный по питанию                                               |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                                                                                | Ежедневно                                        | Ответственный по питанию                                               |
| Гигиенический журнал (сотрудники)                                                                                                          | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник,<br>Ответственный                                          |
| Ведомость контроля за рационом питания                                                                                                     | Ежедневно                                        | Медработник                                                            |
| График смены кипяченой воды                                                                                                                | Не реже 1 раза каждые 3 часа                     | Ответственный по питанию                                               |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей                                                                                                | По факту                                         | Медработник                                                            |
| Журнал аварийных ситуаций                                                                                                                  | По факту                                         | Заместитель заведующего по АХЧ                                         |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез                                                                                                  | Ежемесячно                                       | Медработник                                                            |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения                                                       | По факту                                         | Медработник                                                            |
| Личные медицинские книжки работников                                                                                                       |                                                  | Заместитель заведующего по АХЧ                                         |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно                                        | Заместитель заведующего по АХЧ,<br><br>работник по обслуживанию здания |
| Журнал учета и протоколы                                                                                                                   | По факту                                         | Заместитель                                                            |

|                        |  |                       |
|------------------------|--|-----------------------|
| лабораторных испытаний |  | заведующего<br>по АХЧ |
|------------------------|--|-----------------------|

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

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

|    |       |                                                                                                                                          |
|----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. | Пожар | <ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul> |
|----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| №<br>п/<br>п | Мероприятие                                                                                                                                                           | Срок                                      | Ответственный                       |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1            | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля                                                                                               | При формировании штата и по необходимости | Заведующий                          |
| 2            | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля                       | При формировании штата и по необходимости | Заведующий                          |
| 3            | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля                          | При формировании штата и по необходимости | Заведующий                          |
| 4            | Составление списков персонала на гигиеническое обучение.<br><br>Контроль за соблюдением сроков переаттестации                                                         | При приеме на работу и по необходимости   | Заместитель заведующего по АХЧ      |
| 5            | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику                                | Заместитель заведующего по АХЧ      |
| 6            | Формирование инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области                                                                          | Постоянно                                 | Заведующий, Заместитель заведующего |

|    |                                                                                                                                                                                             |                            |                                |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
|    | обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) |                            | по АХЧ                         |
| 7  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте                                                                                                                         | Постоянно                  | Медработник                    |
| 8  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм                                                                                                                          | Немедленно (при выявлении) | Заместитель заведующего по АХЧ |
| 9  | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами           | Ежегодно                   | Заведующий                     |
| 10 | Представление информации о результатах производственного контроля                                                                                                                           | По требованию              | Заведующий                     |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575787

Владелец Овчинникова Галина Николаевна

Действителен с 17.03.2022 по 17.03.2023