УТВЕРЖДАЮ: Заведующий МАДОУ «Платопинский детский сад «Солнышко» Зайнетдинова Ю.А. \_\_\_2025 г

## ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и проведением санитарно – противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МАДОУ «Платошинский детский сад
«Солнышко»

на 2025/2026 уч. год

#### Введение

Программа производственного контроля — это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Данная программа разработана для **Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения** «Платошинский детский сад «Солнышко» с численностью воспитанников - 544 ребенка и персонала - 91 сотрудника.

**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.

Задачи производственного контроля: наличие официально изданных 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, готовой продукции технологий И ИΧ производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

**В программу включены**: перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

**Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ**: - заведующий, заместители заведующего, старший воспитатель, завхозы, медицинские сестры.

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

## ПАСПОРТ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

П	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
Полное	Муниципальное автономное дошкольное образовательное
наименование:	учреждение «Платошинский детский сад «Солнышко»
Сокращенное	МАДОУ «Платошинский детский сад «Солнышко»
наименование ОУ	
Вид деятельности,	1. Образовательная:
которые	-дошкольное образование;
осуществляет	-дополнительное образование детей.
образовательная	2. Медицинская:
организация:	- оказание первичной доврачебной медико-санитарной
	помощи, гигиеническому воспитанию, проведение
	профилактических прививок, проведение медицинских
	осмотров
Юридический адрес	Пермский край,
	Пермский муниципальный округ,
	с. Платошино
	ул. Владимирова, 32
Адрес	Главный корпус
местонахождения:	- Пермский край, Пермский муниципальный округ,
	с. Платошино, ул. Владимирова, 32
	Структурные подразделения:
	-Пермский край, Пермский муниципальный округ,
	п. Кукуштан, ул. Ульяновская, 22
	-Пермский край, Пермский муниципальный округ,
	с. Курашим, ул. Молодежная, 3
Административный	заведующий – Зайнетдинова Юлия Андреевна
состав:	- зам. зав. по АХД – Гордеева Татьяна Николаевна
	- Ст. воспитатель – Грачева Олеся Петровна
	- Ст. воспитатель СП «Кукуштанский детский сад «Тополек» -
	Пирожкова Ольга Евгеньевна
	-Ст. воспитатель СП «Курашимский детский сад «Лесная
	сказка» - Колесова Елена Анатольевна
	- заведующий хозяйством СП «Кукуштанский детский сад
	«Тополек» – Мякотникова Татьяна Сергеевна
	- заведующий хозяйством СП «Курашимский детский сад
	«Лесная сказка» – Бабина Надежда Валентиновна
Rышестопиол	Управление образования администрации Пермского
Вышестоящая	
организация	муниципального округа Пермского края - адрес –614065, Пермский край, Пермский м.о., с. Кондратово,
	- адрес – 614003, Пермский край, Пермский м.о., с. Кондратово, ул. Камская, 5 «б»
	- телефон, факс, e-mail: (342) 296-14-41; 296-45-50; ruoperm@perm.raid.ru.
Форма	
Форма	на правах оперативного управления.
собственности:	

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от  $17.09.1998 \text{ N}^{\circ}$  157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральный закон от  $02.01.2000~{\rm N}^{\circ}$  29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

- СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП243648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СП223670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
- СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений к водных объектом, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- MP 2.4.0242-21. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.»
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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"
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию.;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России N° 988н, Минздрава России N° 142Он «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказания к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

## Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ оформляются следующие документы:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию
- Договор на проведение лабораторных исследований.
- Договор на вывоз ТКО.
- Договора на водоснабжение, водоотведение, отопление
- Договор на оказание медицинских работ и услуг с СПБ ГУЗ
- Договор на проведение медицинских осмотров сотрудников
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

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

ФИО/	Раздел работы по осуществлению производственного		
Занимаемая должность	контроля		
Заведующий -	- Общий контроль за соблюдением официально изданных		
Зайнетдинова Юлия	санитарных правил, методов и методик контроля факторов		
Андреевна	среды обитания в соответствии с осуществляемой		
	деятельностью.		
	- Организация плановых медицинских осмотров работников.		

	- Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников.
	-Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
	выявленных нарушении.
Ст. воспитатель – Грачева Олеся Петровна Ст. воспитатель- Колесова Елена Анатольевна Ст. воспитатель – Пирожкова Ольга Евгеньевна	-Визуальный контроль за выполнением санитарно- эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми.  - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
Медсестра - Метелкина	-Контроль за прохождением персонала медицинских
Светлана Петровна	осмотров, гигиенического обучения и наличием
(Платошино)	медицинских книжек.
	- Контроль результатов лабораторных исследований.
Медсестра – Шумкова	- Визуальный контроль за выполнением санитарно-
Галина Анатольевна	эпидемиологических мероприятий, соблюдением
(Кукуштан)	требований СанПиНа, разработка и реализация мер,
Медсестра – Ханзадян Анастасия Федоровна (Курашим)	направленных на устранение нарушенийМедицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля на пищеблоке.
Повар, ИП Старкова	- Ведение учета и отчетности с осуществлением
Ирина Владимировна,	производственного контроля на пищеблоке.
члены бракеражной	- Визуальный контроль за выполнением санитарно-
комиссии	эпидемиологических мероприятий, соблюдением
	требований СанПиНа сотрудниками пищеблока, реализация
	мер, направленных на устранение нарушений Контроль за состоянием работы:
Зам. зав по АХД-	<ul> <li>Контроль за состоянием расоты.</li> <li>Систем электроснабжения;</li> </ul>
Гордеева Татьяна	• Систем теплоснабжения;
Николаевна	• Систем водоснабжения;
	• Систем канализации
Заведующий хозяйством-	• Систем вентиляции
Мякотникова Татьяна	
Сергеевна - Кукуштан,	Визуальный контроль за выполнением санитарно-
Бабина Надежда Валентиновна - Курашим	эпидемиологических мероприятий, соблюдением
Балептиновна - Курашим	требований СанПиНа сотрудниками МОП, реализация мер,
	направленных на устранение нарушений.
	-Организация лабораторных исследований.
	-Организация медицинских осмотров работников,
	гигиенического обучения
	-Контроль за наличием сертификатов, санитарно – эпидемических заключений

# 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

N	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (кол-во замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, залы (не менее 10 % помещения- по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.3.6.0233-21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб-в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными средствами обучения, залы (не менее 20 % помещения- по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.3.6.0233-21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука,	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10 % помещения- по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных
		звукового давления	1 раз в год и внепланово  — после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции ( по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.4.0242-21	методов производственного контроля
4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и тп)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения, для занятий ПЭВМ, залы (не менее 10 % помещения- по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов
			1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляции (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21,	производственного контроля

5		Паразитологические		Детские песочницы (2-4 пробы по	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал
	п	исследования		200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21	инструментальных и
	Песок	(жизнеспособные яйца гельминтов, цисты	1 раз в квартал			лабораторных методов
		патогенных кишечных	т раз в квартал			производственного
		простейших, ооцисты				контроля
		криптоспоридий),				Romponn
		микробиологические и				
		санитарно-химический				
		контроль				
6		Микробиологические		Объекты производственного	СанПиН 3.3686-21	
		исследования смывов		окружения, руки и спецодежда	MP 2.3.6.0233-21	
		на наличие		персонала (10 смывов)		Протокол, журнал
		санитарно-				инструментальных и
	T/	показательной				лабораторных
	Контроль санитарного фона	микрофлоры (БГКП)				методов производственного
	санитарного фона	Паразитологические		По 10 смывов:		контроля
		исследования	1 раз в год	-в игровых уголках:		Koniponi
			1	с игрушек, мебели, ковров и дорожек;		
				дорожек, -спальнях: постельное белье, с		
				пола, батарей, подоконников,		
				штор;		
				-туалетных комнатах: ручки		
				дверей, кранов, наружных		
				поверхностей горшков,		
				стульчиков;		
				По 20 смывов:		
				-в пищеблоке:		
				с разделочных столов и досок для готовой пищи,		
				Овощей, с дверных ручек, рук		
				персонала;		
				- в местах приема пищи:		
				с посуды, клеенок, скатертей,		
				столов		

		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)		
7	Контроль среды в бассейне	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	1 раз в квартал	Вода бассейна	СанПиН 3.3686-21 MP 2.3.6.0233-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21, MP 2.3.6.0233-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
9	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590- 21, TP TC 021/2011, MP 2.3.6.0233-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Суточный рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
10	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, флюорографическому обследованию, гигиенической подготовке.

(основание: приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказания к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»)

Должность	Коли	Периодичность ФГ	Периодичность	Периодичность
	честв		гигиенического обучения	медицинского осмотра
	0			
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Зам зав по АХД	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
Ст. воспитатель	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Заведующий хозяйством	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
делопроизводитель	2	1 раз в год	-	1 раз в год
Специалист в сфере закупок	1	1 раз в год	-	1 раз в год
Воспитатели	39	1 раз в год	1раз в 2 года	1 раз в год
Музыкальный руководитель	4	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Педагог-психолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год

Инструктор п физической культуре	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Помощник воспитателя	24	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
Рабочий по стирке белья	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	3	1 раз в год	-	1 раз в год
Уборщик служебных помещений	4	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
медсестра	3	1 раз в год	1раз в 2 года	1 раз в год
Повар, кухонный работник, кладовщик (аутсорсинг)	9	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год

### Перечень мероприятий по производственному контролю

Объект и точки контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственные лица
	Контроль содержания помещений, оборуд	<b>дования и территори</b>	1	
Санитарное состояние           территории	Кратность и качество уборки  Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается  Озеленение территории не мене 50% свободной от застройки, в том числе по периметру  Отсутствие плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников.  Целостность ограждения.	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером, по мере загрязнения)	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством, дворник
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество:  -текущей уборки  влажная уборка проводится в помещениях с применением моющих и (или) дезинфицирующих средств;  из обихода исключаются мягкие игрушки, игрушки из других материалов ежедневно в конце дня моются горячей водой с моющим средством;  проводится дезинфекция воздушной среды с использованием ультрафиолетового облучения или других способов, разрешенных для этих целей	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневная (в течении дня)	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством , Медсестра
	-генеральной уборки В соответствии с эпи обстановкой			

Covernments	Darwagnyag yanyud ayyyg yayyayyi (afinafiatya yananyya atay	CH 2.4.2649.20	Eventonarium	2000
Санитарное состояние	Регулярная дезинфекция помещений (обработка поверхностей,	СП 2.4.3648-20,	Ежемесячно	Заведующий
групповых:	пола, дверных ручек, мебели), соблюдение графиков	СанПин	2	
G	генеральной уборки с Дезсредствами не реже 1 раза в неделю:		2 вторник	медсестра
Санитарное состояние	Чистота дверей, окон, шкафчиков, ковровых покрытий, штор,	2.3/2.4.3590-20,	Платошино	om, poortymomoty
приемной	зеркал	CT 2 1/2 4 2500 20	2 70	ст. воспитатели
	TT 0 0 0	СП 3.1/2.4.3598-20	2 среда Курашим	Zow pop Ho AVII
Санитарное состояние	Чистота детской, игровой мебели, ковровых покрытий, окон,		O TO	Зам. зав. по АХД
игровой	подоконников, поверхностей, батарей		2 четверг Кукуштан	aona wyrawyd
				заведующий
Санитарное состояние	Чистота детской мебели, окон, подоконников, поверхностей,		с составлением	хозяйством
спальни	батарей		аналитической	
			справки	
Санитарное состояние	Маркировка инвентаря, чистота кранов, сантехники, наличие в		•	
туалета	хоз. шкафчиках Дез раствора и мыла, туалетной бумаги			
	Чистота посуды, сушилок, ванн, мебели, целостность посуды.			
Санитарное состояние	Мытье посуды и столовых приборов при максимальных			
буфетной	температурных режимах и с применением дезсредств.			
	Количество комплектуемых столовой посуды и столовых			
	приборов должно соответствовать количеству порций для			
	однократного применения, необходимо обеспечить запас			
	стаканов и чашек.			
Гимнастический,	Состояние спортивного, гимнастического и музыкального		Ежедневный	медсестра
музыкальный залы	залов.		визуальный	-
	- соблюдение требований к оборудованию и эксплуатации		контроль за	Ст. воспитатели
	залов;		•	
	- соблюдение требований к воздушно- тепловому режиму и	СП 2.4.3648-20,	состоянием	Зам. зав. по АХД
	проветриванию;		оборудования	
	- при неисправности оборудования – немедленное удаление из	СанПин		инструктор по
	пользования на ремонт,	2.3/2.4.3590-20,		физической культуре
	Контроль:	,	Б	
	- соблюдение графика влажной уборки;	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно	
	- соблюдение графика кварцевания;			
	- соблюдение графика проветривания помещений;		с составлением	Уборщик служебных
	- температурного режима в помещениях согласно СанПиНа.		аналитической	помещений
	2		справки	
- санитарное состояние	Регулярная дезинфекция помещений (обработка поверхностей,			
The state of the s	пола, дверных ручек, мебели), соблюдение графиков			
	генеральной уборки с Дезсредствами не реже 1 раза в неделю:			
	теперания у вория е девередетвани не реже т раза в неденю.			
	Чистота дверей, окон, мебели, игрового оборудования,			
	ковровых покрытий, штор, жалюзи, зеркал			
	корровых покрытий, штор, жалоой, эеркал			

Поможнуя боло-	Состоянно боссойно		E	1/07/00/07/00
Помещения бассейна	Состояние бассейна:		Ежедневный	медсестра
	-санитарно – техническое состояние помещений бассейна;		визуальный	Ст. воспитатели
	- соблюдение требований к оборудованию и эксплуатации		контроль за	Ст. воспитатели
	бассейна; - соблюдение требований к воздушно- тепловому режиму и		состоянием	Зам. зав. по АХД
			оборудованием	Зам. зав. по ААД
	проветриванию; при неисправности оборудования – немедленное удаление из		бассейна	инструктор по
	пользования и ремонт,			физической культуре
	Контроль за тепловым режимом, проветриванием согласно		Ежемесячно	физической культурс
	нормам СанПиНа.			
	Регулярная дезинфекция помещений (обработка поверхностей,		с составлением	
	пола, дверных ручек, мебели), соблюдение графиков		аналитической	Уборщик служебных
- санитарное состояние	генеральной уборки с Дезсредствами не реже 1 раза в неделю:		справки	помещений
- сапитарное состояние	Чистота дверей, окон, мебели, сортивного оборудования,		Справки	помещении
	инвентаря, резиновых покрытий, жалюзи			
Постельное бельё,	Визуальный контроль за состоянием постельного белья,	СП 2.4.3648-20,	Ежемесячно	медсестра
салфетки, полотенца	салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат	=======================================		шодосогра
	немедленной замене	СанПин	с составлением	Зам. зав. по АХД
	Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.	2.3/2.4.3590-20,	аналитической	, ,
	Маркировка КПБ	2.6/21.1166/0 20,	справки	заведующий
	Замена полотенец, салфеток (по мере загрязнения, но не реже	СП 3.1/2.4.3598-20	Справки	хозяйством
	1 раза в неделю)			
				рабочий по стирке
Обращение с	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в квартал	Спецорганизация, у
ртутьсодержащими				которой есть лицензия
лампами и		СанПин 2.1.3684-21		на вывоз медицинских
медицинскими				отходов класса «Д», а
отходами				также на вывоз
отходими				
				отходов 1-го класса
				опасности
Санитарное состояние	Вывоз ТКО и пищевых отходов		При температуре +4	Региональный
_	DIBOG TRO II IIIIQOBIA OTAOQOB		°С и ниже – 1 раз в	
площадки для сбора	Должна быть оборудована площадка, расположенная в	СанПин 2.1.3684-21	_	оператор по
отходов	непосредственной близости от въезда на эту территорию, с		3 дня.	обращению с ТКО,
	водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов.		При температуре +5	дворник
	Размеры площадки должны превышать площадь основания		°С и выше –	
	контейнеров на 1 м во все стороны.		ежедневно.	

	На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками  Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре +4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре +5 °C и выше – 1 раз в 5 дней.	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством, Медсестра
Дератизация	-профилактика -обследование -уничтожение	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно 2 раза в месяц По необходимости	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством, дворник, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания Специализированная организация, дворник
Освещенность территории и помещений	-наличие и состояние приборов (целостность и тип ламп), своевременная замена	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством
Микроклимат помещений	- температура воздуха  Допустимая температура воздуха составляет: в групповых помещениях +19 -+24°C, в спортивных, музыкальных залах +19-+21°C, душевых +25°C	СП 2.4.3648-20	постоянно	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством
	-кратность проветривания Проветривание в присутствии детей не проводится.		Ежедневно (в течении дня)	

	после влажной уборки помещений с применением моющих и (или) дезинфицирующих средств проводится дезинфекция воздушной среды с использованием ультрафиолетового облучения, не менее четырех раз в день проводится проветривание (по 8-10 минут).  -влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством  Кладовщик ИП Старкова И.В.
Шум	-наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством
	-условия труда оборудования		По плану обслуживания	рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания, спецорганизация
Песок в песочницах	-состояние песка ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводится полная смена песка -наличие крышки на песочнице	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	воспитатель Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством
Входной контроль поступающей продукции и товаров	-наличие документов об оценке соответствия  -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов  -соответствие товара гигиеническим и нормативным	СП 2.4.3648-20, ТР 007/201	Каждая партия	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством, кладовщик ИП Старкова И.В.

Внутренняя отделка	Состояние отделки	План-график	Ежеквартально	рабочий по
помещений			<i>Еж</i> еквартально	комплексному
помещении		технического облуживания		обслуживанию и
		оолуживания		•
				ремонту здания
Контроль орга	низации питания. Контролируемые этапы технологических ог	пераций и пищевой п	родукции на этапах е	е изготовления
Закупка и приемка	-качество и безопасность поступивших продуктов и		Каждая партия	Кладовщик ИП
пищевой продукции и	продовольственного сырья			Старкова И.В.
сырья		СанПиН		
-	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	2.3/2.4.3590-20		
	-условия доставки продукции транспортом			
	-сроки и условия хранения пищевой продукции		ежедневно	Бракеражная
				комиссия, кладовщик
Хранение пищевой				ИП Старкова И.В.
продукции и		CIIII		•
продовольственного	-время смены кипяченой воды	СанПиН	Каждые 3 часа	Бракеражная
сырья		2.3/2.4.3590-20		комиссия
	Соблюдение графика, ведение журнала			
	-температура и влажность на складе		ежедневно	Кладовщик
	Журнал учета температуры и влажности в складских			ИП Старкова И.В.
	помещениях			1111 0 1 mp 110 2 m 111 2 1
	-температура холодильного оборудования			
	are.			
	Журнал учета температурного режима холодильного			
	оборудования			
Меню	меню должно утверждаться руководителем предприятия		На каждый сезон	Заведующий
	аутсорсера, согласовываться руководителем организации, в			
	которой организуется питание детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	Меню должно разрабатываться на период не менее двух			
	недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной			
	группы детей			

-соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам		Каждый	Бракеражная
ICAHOJIOI MICCAMM AURYMCHIAM		технологический	комиссия
,, ,	СанПиН	цикл	ROWINCCHA
-прочность технологических процессов	2.3/2.4.3590-20	цикл	
-температура готовности блюд		Каждая партия	Повар
			ИП Старкова И.В.
-суточная проба		Ежедневно от	Повар
Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в		каждой партии	ИП Старкова И.В.
специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике			
при температуре от +2°C до +6°C.			
Дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	
отовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с	СанПиН		
	2.3/2.4.3590-20		
			Бракеражная
Витаминизация блюд. Замена витаминизации блюд выдачей		постоянно	комиссия,
детям поливитаминных препаратов не допускается.			ИП Старкова И.В.
Использование поваренной пишевой йолированной соли при		постоянно	ПП Старкова П.В.
приготовлении блюд и кулинарных изделий		ine <b>e</b> i e zimine	
Журнал бракеража готовой пишевой продукции		постоянно	-
in property and the second sec		110 01 0311110	
-содержание действующих веществ в рабочих растворах, в			Медсестра
соответствии с инструкциями	CarrIIII		
		ежедневно	р
-состояние ооорудования, инвентаря и посуды	2.3/2.4.3390-20		Зам. зав по АХД,
(пелостность, маркировка, соблюдение принадлежности)			заведующий
(,			хозяйством,
			Медсестра
-обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Бракеражная
			комиссия,
]	-температура готовности блюд  -суточная проба  Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.  Дата и время реализации готовых блюд отовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.  Витаминизация блюд. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.  Использование поваренной пищевой йодированной соли при приготовлении блюд и кулинарных изделий  Журнал бракеража готовой пищевой продукции  -содержание действующих веществ в рабочих растворах, в соответствии с инструкциями  -состояние оборудования, инвентаря и посуды (целостность, маркировка, соблюдение принадлежности)	-температура готовности блюд  -суточная проба  Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.  Дата и время реализации готовых блюд отовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.  Витаминизация блюд. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.  Использование поваренной пищевой йодированной соли при приготовлении блюд и кулинарных изделий  Журнал бракеража готовой пищевой продукции  -содержание действующих веществ в рабочих растворах, в соответствии с инструкциями  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  (целостность, маркировка, соблюдение принадлежности)	-температура готовности блюд  -суточная проба  Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.  Дата и время реализации готовых блюд отовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.  Витаминизация блюд. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.  Использование поваренной пищевой йодированной соли при приготовлении блюд и кулинарных изделий  Журнал бракеража готовой пищевой продукции  -содержание действующих веществ в рабочих растворах, в соответствии с инструкциями  -состояние оборудования, инвентаря и посуды (целостность, маркировка, соблюдение принадлежности)  Каждая партия  Каждая партия  СанПиН 2.3/2.4.3590-20

				ИП Старкова И.В.
Информация для родителей, отчеты сверки	Размещение информации для родителей (законных представителей) воспитанников по организации питания на стендах:  - ежедневное меню,  - информация о рационе питания и услугах по организации питания и др.  -стоимость питания  -оформление документов на льготное питание  (Журнал учета справок)	лей) воспитанников по организации питания на стендах:  - ежедневное меню,  я о рационе питания и услугах по организации питания и др.  -стоимость питания мление документов на льготное питание		Заведующий Ст. воспитатели делопроизводитель
Выполнение норм питания	-Контроль заявок на количество питающихся детей  -сверка количества питающихся детей с табелями учета посещаемости детей (Табеля групп)  -ежемесячный отчет по количеству объему, стоимости питания  -организация питания детей, нуждающихся в индивидуальном питании (аллергики, замены)  -наличие графика выдачи готовой пищи с пищеблока,  графика питания детей в группах,  графика получения кипяченой воды по группам;  -соблюдение требований и правил выдачи, приема пищи на группах, доведение до каждого воспитанника нормы питания, оформление блюд; качество сервировки, распределение обязанностей между персоналом во время приема пищи и др		Постоянно	Заведующий медсестра воспитатели Ответственный за ведомость

	Контроль обеспечения условий воспитательно-об	бразовательной деяте	ельности	
Прием детей	-Утренний осмотр детей, термометрия, оформление в Журнале приема детей, дневной фильтр	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Воспитатели, Медсестра
Мебель для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685- 21, MP 2.4.0242-21	2 раза в год (сентябрь, январь)	Медсестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями  Соответствие количеству детей в группе  Индивидуальные ячейки для верхней одежды детей  Списки детей в групповой ячейке	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685- 21	2 раза в год (сентябрь, январь)	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством, Медсестра
Показатели Режим дня группы организации образовательного процесса		СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685- 21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Уголок и зоны - не рекомендуется иметь аквариумы, животных, ядовитые природы растения, имеющие колючки и пр.			Постоянный контроль	Старший воспитатель
Игрушки, игровое оборудование Визуальный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования.		СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685- 21	Ежедневное мытье игрушек: 2 раза в день	Старший воспитатель
Запрет на проведение ассовых мероприятий с участием различных групп лиц, а также с привлечением лиц из иных организаций.				Старший воспитатель
Требование к Утверждение расписаний занятий в бассейне организации			На начало учебного года	Заведующий

физического Сопровождение медсестрой занятий в бассейне воспитания в бассейне			Ежедневно	Медсестра
	Контроль допуска (наличия анализов, осмотр перед занятием) воспитанников для занятий в бассейне		Ежедневно	Медсестра
	Контроль медицинского обеспечения и оценки сост	ояния здоровья восп	итанников	
	-Утренний осмотр детей, термометрия, дневной фильтр	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Воспитатели, Медсестра
Профилактика заболеваний у детей	-осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медсестра
	Вакцинация (проба Манту) Вакцинированных -1 раз в год, невакцинированных , больных хроническими заболеваниями 2 раза в год	СанПиН 3.3686-21	План вакцинации	Медсестра
Улучшение здоровья детей	оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медсестра
Ограничение распространения	-Проведение ограничительных мероприятий при вспышке заболевания: грипп, ОРВИ, туберкулез, пневмония, ветряная оспа и тп	СанПиН 3.3686-21	По программе мероприятий	Медсестра
заболеваний среди детей	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12.2021	Старший воспитатель
Оборудование мед блока	Визуальный контроль за санитарным состоянием медицинского блока; - уборка с дезсредствами, кварцевание, проветривание		Ежедневно	Медсестра
Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер Визуальных контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов			Ежедневно	Медсестра
Медицинская аптечка  Контроль за сроком годности медикаментозных препаратов Проверка и пополнение медицинских аптечек				Медсестра Заведующий

	Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников			
Состояние здоровья работников	Осмотр работников, связанных с раздачей пищи, на предмет инфекционных заболеваний, повреждений кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников	медсестра
	Медосмотр работников учреждения, отстранение непрошедших очередной медосмотр и в случае отсутствия заключения профпотолога	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава от 31.12.2020 № 988/1420н	Предварительный — при трудоустройстве, периодический - ежегодно	медсестра
Профилактика заболеваний	Вакцинация, оформление медотвода в медучреждении	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидпоказаниям	медсестра
СИЗ, спецодежда	Использование индивидуальных средств защиты	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра
Профилактические меры	Установка дозаторов с антисептическими средствами при входе, санузлах, туалетных комнатах.  Наличие антисептика в дозаторах		Постоянно	Зам. зав. по АХД Заведующий козяйством, медсестра

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного контроля в холодильном оборудовании	ежедневно	Повар ИП Старкова И.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	Повар ИП Старкова И.В.
Журнал здоровья сотрудников	Ежедневно, перед началом рабочей смены работников	Медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медсестра
Журнал смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар ИП Старкова И.В.
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	ежемесячно	Медсестра
Ведомость контроля своевременного прохождения медосмотров и гигиенического обучения  Личные медицинские книжки работников	По факту	Медсестра
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Зам. зав. по АХД, заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Зам. зав. по АХД, заведующий хозяйством, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Зам. зав. по АХД, заведующий хозяйством

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, органв местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

N₂	Ситуация	Действия
п\п		
1	Плановое прекращение	-прекращение работы пищеблока
	подачи водопроводной воды	-сокращение рабочего дня
	более 3 часов	
2	Возникновение заболеваний:	-ежедневная влажная уборка помещений с применением
	педикулез, и др – 5 и более	соды, мыла, дезсредств
	случаев	-проветривание
		-наблюдение за детьми, контактировавшими с заболевшими
		-реализация противоэпидемиологических мероприятий на
		пищеблоке, в помещении, где находятся дети

3	Возникновение эпидемии	-введение карантина
	сальмонеллеза, вирусного	-реализация мероприятий по профилактике заболеваний
	гепатита В,С – 3 случая и	
	более, ветряной оспы, гриппа	
	и др – 5 и более случаев	
4	Авария на сетях	-приостановление деятельности до ликвидации аварии
	водопровода, канализации,	-вызов спецслужб
	отопления, электроэнергии	
5	Неисправная работа	-прекращение работы пищеблока
	холодильного оборудования	-сокращение рабочего дня
		Использование холодильного оборудования, изыскание
		возможности для временного хранения продуктов,
		ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар, ЧС	-вызов пожарной службы, спецслужбы
		-эвакуация
		-приостановление деятельности