

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

В программу включены: 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 отчёты 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

Полное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Платошинский детский сад «Солнышко»
Сокращенное наименование ОУ	МАДОУ «Платошинский детский сад «Солнышко»
Вид деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	<p>1. Образовательная: -дошкольное образование; -дополнительное образование детей.</p> <p>2. Медицинская: - оказание первичной доврачебной медико-санитарной помощи, гигиеническому воспитанию, проведение профилактических прививок, проведение медицинских осмотров</p>
Юридический адрес	Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Платошино ул. Владимира, 32
Адрес местонахождения:	<p>Главный корпус - Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Платошино, ул. Владимира, 32</p> <p>Структурные подразделения: -Пермский край, Пермский муниципальный округ, п. Кукуштан, ул. Ульяновская, 22 -Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Курашим, ул. Молодежная, 3</p>
Административный состав:	<p>заведующий – Зайнетдинова Юлия Андреевна - 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</p>
Вышестоящая организация	<p>Управление образования администрации Пермского муниципального округа Пермского края - адрес –614065, 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.</p>
Форма собственности:	на правах оперативного управления.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 N° 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 N° 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 санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- МР 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 № 988н, Минздрава России № 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/ Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Заведующий - Зайнетдинова Юлия Андреевна	<p>- Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью.</p> <p>- Организация плановых медицинских осмотров работников.</p>

	<p>- Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников.</p> <p>-Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</p>
Ст. воспитатель – Грачева Олеся Петровна Ст. воспитатель- Колесова Елена Анатольевна Ст. воспитатель – Пирожкова Ольга Евгеньевна	<p>-Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми.</p> <p>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</p>
Медсестра - Метелкина Светлана Петровна (Платошино) Медсестра – Шумкова Галина Анатольевна (Кукуштан) Медсестра – Ханзадян Анастасия Федоровна (Курашим)	<p>-Контроль за прохождением персонала медицинских осмотров, гигиенического обучения и наличием медицинских книжек.</p> <p>- Контроль результатов лабораторных исследований.</p> <p>- Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений.</p> <p>-Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников.</p> <p>- Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля на пищеблоке.</p>
Повар, ИП Старкова Ирина Владимировна, члены бракеражной комиссии	<p>- Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля на пищеблоке.</p> <p>- Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований СанПиНа сотрудниками пищеблока, реализация мер, направленных на устранение нарушений.</p>
Зам. зав по АХД- Гордеева Татьяна Николаевна Заведующий хозяйством- Мякотникова Татьяна Сергеевна - Кукуштан, Бабина Надежда Валентиновна - Курашим	<p>- Контроль за состоянием работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Систем электроснабжения; • Систем теплоснабжения; • Систем водоснабжения; • Систем канализации • Систем вентиляции <p>Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований СанПиНа сотрудниками МОП, реализация мер, направленных на устранение нарушений.</p> <p>-Организация лабораторных исследований.</p> <p>-Организация медицинских осмотров работников, гигиенического обучения</p> <p>-Контроль за наличием сертификатов, санитарно – эпидемических заключений</p>

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, МР 2.3.6.0233-21, МР 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, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	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, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			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, МР 2.4.0242-21	
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, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляции (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21,	

5	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологические и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2-4 пробы по 200 грамм каждой)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смызов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) Паразитологические исследования	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смызов) По 10 смызов: -в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; -спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; -туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчиков; По 20 смызов: -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	СанПиН 3.3686-21 МР 2.3.6.0233-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Микробиологические исследования смызов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смызов)		
7	Контроль среды в бассейне	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	1 раз в квартал	Вода бассейна	СанПиН 3.3686-21 МР 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, додотовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21, МР 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, ТР ТС 021/2011, МР 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	Третий 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, МР 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 противопоказаний 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 чество в	Периодичность ФГ	Периодичность гигиенического обучения	Периодичность медицинского осмотра
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	1 раз 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 по 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	1 раз 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, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	<p>Кратность и качество уборки</p> <p>Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается</p> <p>Озеленение территории не менее 50% свободной от застройки, в том числе по периметру</p> <p>Отсутствие плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников.</p> <p>Целостность ограждения.</p>	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером, по мере загрязнения)	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством, дворник
Санитарное состояние помещений и оборудования	<p>Кратность и качество:</p> <p>-текущей уборки</p> <p>влажная уборка проводится в помещениях с применением моющих и (или) дезинфицирующих средств;</p> <p>из обихода исключаются мягкие игрушки, игрушки из других материалов ежедневно в конце дня моются горячей водой с моющим средством;</p> <p>проводится дезинфекция воздушной среды с использованием ультрафиолетового облучения или других способов, разрешенных для этих целей</p>	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
	<p>-генеральной уборки</p> <p>В соответствии с эпидемической обстановкой</p>			

Санитарное состояние групповых:	Регулярная дезинфекция помещений (обработка поверхностей, пола, дверных ручек, мебели), соблюдение графиков генеральной уборки с Дезсредствами не реже 1 раза в неделю: Чистота дверей, окон, шкафчиков, ковровых покрытий, штор, зеркал	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно 2 вторник Платошино 2 среда Курашим 2 четверг Кукуштан с составлением аналитической справки	Заведующий медсестра ст. воспитатели Зам. зав. по АХД заведующий хозяйством
Санитарное состояние приемной	Чистота детской, игровой мебели, ковровых покрытий, окон, подоконников, поверхностей, батарей			
Санитарное состояние игровой	Чистота детской мебели, окон, подоконников, поверхностей, батарей			
Санитарное состояние спальни	Чистота детской мебели, окон, подоконников, поверхностей, батарей			
Санитарное состояние туалета	Маркировка инвентаря, чистота кранов, сантехники, наличие в хоз. шкафчиках Дез растворя и мыла, туалетной бумаги Чистота посуды, сушилок, ванн, мебели, целостность посуды.			
Санитарное состояние буфетной	Мытье посуды и столовых приборов при максимальных 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, музыкальный залы	Состояние спортивного, гимнастического и музыкального залов. - соблюдение требований к оборудованию и эксплуатации залов; - соблюдение требований к воздушно- тепловому режиму и проветриванию; - при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования на ремонт, Контроль: - соблюдение графика влажной уборки; - соблюдение графика квартцевания; - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиНа.	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования Ежемесячно с составлением аналитической справки	медсестра Ст. воспитатели Зам. зав. по АХД инструктор по физической культуре Уборщик служебных помещений
- санитарное состояние	Регулярная дезинфекция помещений (обработка поверхностей, пола, дверных ручек, мебели), соблюдение графиков генеральной уборки с Дезсредствами не реже 1 раза в неделю: Чистота дверей, окон, мебели, игрового оборудования, ковровых покрытий, штор, жалюзи, зеркал			

<p>Помещения бассейна</p> <p>- санитарное состояние</p>	<p>Состояние бассейна:</p> <ul style="list-style-type: none"> -санитарно – техническое состояние помещений бассейна; - соблюдение требований к оборудованию и эксплуатации бассейна; - соблюдение требований к воздушно- тепловому режиму и проветриванию; <p>при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт,</p> <p>Контроль за тепловым режимом, проветриванием согласно нормам СанПиНа.</p> <p>Регулярная дезинфекция помещений (обработка поверхностей, пола, дверных ручек, мебели), соблюдение графиков генеральной уборки с Дезсредствами не реже 1 раза в неделю:</p> <p>Чистота дверей, окон, мебели, сортивного оборудования, инвентаря, резиновых покрытий, жалюзи</p>		<p>Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудованием бассейна</p> <p>Ежемесячно с составлением аналитической справки</p>	<p>медсестра</p> <p>Ст. воспитатели</p> <p>Зам. зав. по АХД</p> <p>инструктор по физической культуре</p> <p>Уборщик служебных помещений</p>
<p>Постельное бельё, салфетки, полотенца</p>	<p>Визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене</p> <p>Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.</p> <p>Маркировка КПБ</p> <p>Замена полотенец, салфеток (по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю)</p>	<p>СП 2.4.3648-20,</p> <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20,</p> <p>СП 3.1/2.4.3598-20</p>	<p>Ежемесячно с составлением аналитической справки</p>	<p>медсестра</p> <p>Зам. зав. по АХД</p> <p>заведующий хозяйством</p> <p>рабочий по стирке</p>
<p>Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами</p>	<p>Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов</p>	<p>СанПин 2.1.3684-21</p>	<p>1 раз в квартал</p>	<p>Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности</p>
<p>Санитарное состояние площадки для сбора отходов</p>	<p>Вывоз ТКО и пищевых отходов</p> <p>Должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов.</p> <p>Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.</p>	<p>СанПин 2.1.3684-21</p>	<p>При температуре +4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня.</p> <p>При температуре +5 °С и выше – ежедневно.</p>	<p>Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник</p>

	<p>На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками</p> <p>Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки</p>		<p>При температуре +4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней.</p> <p>При температуре +5 °C и выше – 1 раз в 5 дней.</p>	<p>Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством</p> <p>Дворник</p>
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	<p>-профилактика</p> <p>-обследование</p> <p>-уничтожение</p>	СанПиН 3.3686-21	<p>Ежедневно</p> <p>2 раза в месяц</p> <p>По необходимости</p>	<p>Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством, дворник, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания</p> <p>Специализированная организация, дворник</p>
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	<p>- температура воздуха</p> <p>Допустимая температура воздуха составляет: в групповых помещениях +19 -+24°C, в спортивных, музыкальных залах +19-+21°C, душевых +25°C</p> <p>-кратность проветривания</p> <p>Проветривание в присутствии детей не проводится.</p>	СП 2.4.3648-20	<p>постоянно</p> <p>Ежедневно</p> <p>(в течении дня)</p>	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством

	<p>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).</p> <p>-влажность воздуха (склад пищеблока)</p>			Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством
			Ежедневно	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	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	воспитатель
	-наличие крышки на песочнице			Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством
Входной контроль поступающей продукции и товаров	-наличие документов об оценке соответствия	СП 2.4.3648-20, ТР 007/201	Каждая партия	Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством, кладовщик ИП Старкова И.В.
	-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	-соответствие товара гигиеническим и нормативным			

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

Приготовление пищевой продукции	-соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Бракеражная комиссия
	-прочность технологических процессов			
	-температура готовности блюд		Каждая партия	Повар ИП Старкова И.В.
Готовые блюда	-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.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар ИП Старкова И.В.
	Дата и время реализации готовых блюд готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.		Каждая партия	Бракеражная комиссия, ИП Старкова И.В.
	Витаминизация блюд. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.		постоянно	
	Использование поваренной пищевой йодированной соли при приготовлении блюд и кулинарных изделий		постоянно	
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции		постоянно	
Обработка посуды и инвентаря	-содержание действующих веществ в рабочих растворах, в соответствии с инструкциями	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Медсестра
	-состояние оборудования, инвентаря и посуды (целостность, маркировка, соблюдение принадлежности)			Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством, Медсестра
	-обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Бракеражная комиссия,

				ИП Старкова И.В.
Информация для родителей, отчеты сверки	<p>Размещение информации для родителей (законных представителей) воспитанников по организации питания на стенах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ежедневное меню, - информация о рационе питания и услугах по организации питания и др. -стоимость питания -оформление документов на льготное питание <p>(Журнал учета справок)</p>	Приказы РУО, ДОУ	Постоянно	Заведующий Ст. воспитатели делопроизводитель
Выполнение норм питания	<ul style="list-style-type: none"> -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-образовательной деятельности				
Прием детей	-Утренний осмотр детей, термометрия, оформление в Журнале приема детей, дневной фильтр	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Воспитатели, Медсестра
Мебель для детей	<p>Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)</p> <p>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</p> <p>Соответствие количеству детей в группе</p> <p>Индивидуальные ячейки для верхней одежды детей</p> <p>Списки детей в групповой ячейке</p>	<p>СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</p> <p>СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21</p>	<p>2 раза в год (сентябрь, январь)</p> <p>2 раза в год (сентябрь, январь)</p>	<p>Медсестра</p> <p>Зам. зав по АХД, заведующий хозяйством, Медсестра</p>
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня группы	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Уголок и зоны природы	- не рекомендуется иметь аквариумы, животных, ядовитые растения, имеющие колючки и пр.		Постоянный контроль	Старший воспитатель
Игрушки, игровое оборудование	<p>Визуальный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</p> <p>В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования.</p>	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневное мытье игрушек: 2 раза в день	Старший воспитатель
Запрет на проведение массовых мероприятий	Запрещается проведение массовых мероприятий с участием различных групп лиц, а также с привлечением лиц из иных организаций.			Старший воспитатель
Требование к организации	Утверждение расписаний занятий в бассейне		На начало учебного года	Заведующий

физического воспитания в бассейне	Сопровождение медсестрой занятий в бассейне		Ежедневно	Медсестра
	Контроль допуска (наличия анализов, осмотр перед занятием) воспитанников для занятий в бассейне		Ежедневно	Медсестра
Контроль медицинского обеспечения и оценки состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	-Утренний осмотр детей, термометрия, дневной фильтр	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Воспитатели, Медсестра
	-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 заболеваний среди детей	-Проведение ограничительных мероприятий при вспышке заболевания: грипп, ОРВИ, туберкулез, пневмония, ветряная оспа и тп	СанПиН 3.3686-21	По программе мероприятий	Медсестра
	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	Визуальный 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 профпоголога	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 хозяйством, 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	По факту	Медсестра
Личные медицинские книжки работников		
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, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№ п\п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	-прекращение работы пищеблока -сокращение рабочего дня
2	Возникновение заболеваний: педикулез, и др – 5 и более случаев	-ежедневная влажная уборка помещений с применением соды, мыла, дезсредств -проводить проветривание -наблюдение за детьми, контактировавшими с заболевшими -реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети

3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более, ветряной оспы, гриппа и др – 5 и более случаев	-введение карантина -реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	-приостановление деятельности до ликвидации аварии -вызов спецслужб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	-прекращение работы пищеблока -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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 80760091953345287616995357499410305195481097529

Владелец Зайнетдинова Юлия Андреевна

Действителен С 08.04.2025 по 08.04.2026