

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад №51 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга



УТВЕРЖДАЮ

Приказом по ГБДОУ детский сад №51  
Приморского района Санкт-Петербурга

от 30.08.2024 № 47-Б

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детский сад №51 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга

на 2024/2025 год

Санкт-Петербург

## 1. Паспорт программы

Характеристика объекта		
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №51 Приморского района Санкт-Петербурга;	
Тип объекта	ГБДОУ детский сад №51 Приморского района Санкт-Петербурга;	
Виды деятельности, осуществляющиеся организацией	образовательная организация 1. Образовательная: лицензия № 2328 от 15.11.2016г бессрочно • дошкольное образование; • дополнительное образование детей и взрослых; 2. Медицинская: лицензия № ФС-78-01-002490 от 02.02.2012 бессрочно • по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; 197372, Санкт-Петербург, пр. Авиаконструкторов 13 к 2 лит А 197372, Санкт-Петербург, пр. Авиаконструкторов 13 к 2 лит А	
<b>Характеристика здания</b>		
Юридический адрес	197372, Санкт-Петербург, пр. Авиаконструкторов 13 к 2 лит А	
Фактический адрес:	197372, Санкт-Петербург, пр. Авиаконструкторов 13 к 2 лит А	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом	
Площадь	2554,4	
<b>Перечень помещений и их функциональное назначение</b>		
Групповые помещения		
Пищеблок		
Медицинский блок		
Физкультурный зал		
Музыкальный зал		

Кабинет педагога-психолога	
Кабинет учителя - логопеда	
Общая площадь 1476,0	
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Систем водоснабжения	горячая и холодная, 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «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 водным объектам, 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»;
- СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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 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 мебелиной продукции»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных веществ»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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 № 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»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2001 №1122-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»

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

№	п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1		Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	Должностная инструкция
2		Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ
3		Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>	Приказ
4		Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>	
5	Ответственный по питанию		Приказ

**3. 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 (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки) Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год		СП 2.2.3670-20	

2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)	СанПин 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПин 1.2.3685-21, МР 2.4.0242- 21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	
4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол,	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для	СанПин 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных	

		формальдегид, бензол и т.п.)		занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке)	МР 2.4.0242-21	методов производственного контроля
		Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПин 1.2.3685-21	
5	Исследование и контроль состояния песка из детских песочниц	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПин 1.2.3685-21, СанПин 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Паразитологические исследования	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) По 5 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с	СанПин 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля



			<p>пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, ступлячков</p> <p>По 10 смывов:</p> <p>– 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</p> <p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)</p>	<p>СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21</p>	
7	<p>Питьевая вода</p> <p>Исследования по химическим и микробиологическим показателям</p>	<p>По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год</p>	<p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном</p>	<p>СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21</p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>

					(выборочно по 2 пробы)		
		Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	3 раза в год		Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Пищевая продукция	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год		Рацион питания (1 проба)		
9	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

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность		Гигиеническая подготовка и аттестация
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр		

1	Заведующий	1		1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Зам. заведующего по АХР	1		1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	24		1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	2		1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	2		1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	2		1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	12		1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	5		1 раз в год	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	11		1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Делегированный сотрудник	1		1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Документовед	1		1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Педагог-психолог	2		1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Специалист по закупкам	1		1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Специалист по охране труда	1		1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Медицинские работники	2		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:

№	Показатель	Профессия	Документ
п/п			
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия № 2328 от 15.11.2016г бессрочно
2	Медицинская	Лицензия №ФС-78-01-002490 от 02.02.2012 бессрочно

7. Мероприятия, предусматривающие обеспечение 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	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СПП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХР

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, уборщик территории
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
		СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
Дезинсекция	– профилактика – обследование – уничтожение	СанПиН 3.3686-21	2 раза в месяц	Специализированная организация,
			По необходимости	
Дератизация	– профилактика – обследование – уничтожение	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
			Ежемесячно	
			Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация,

Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХР
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХР
	– кратность проветривания; – влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Кухонный рабочий
	– условия работы оборудования			
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заместитель заведующего по АХР
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			

	— соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)					
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>						
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	— качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; — условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»		
					Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
					Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	— сроки и условия хранения пищевой продукции — время смены кипяченой воды — температура и влажность на складе — температура холодильного оборудования;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик		
					Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
Приготовление пищевой продукции	— соблюдение технологии приготовления блюд по	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию		

	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ДОКУМЕНТАМ				
	– ПОТОЧНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ				
	– температура готовности блюда;			Каждая партия	Повар
	– суточная проба				
Готовые блюда	– дата и время реализации готовых блюда;	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах				
Обработка посуды и инвентаря	– состояние оборудования, инвентаря и посуды	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно		Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;				
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>					
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПин 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	2 раза в год (август, январь)		Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями				
		СП 2.4.3648-20, СанПин 1.2.3685-21	Каждая партия		Заместитель заведующего по АХР



Показатели организации образовательного процесса	Режим дня группы	СП 2.4.3648-20, СанПин 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
--	------------------	---------------------------------------	---------------	---------------------

**Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников**

Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПин 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПин 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник

Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий впышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПин 3.3686-21	По программе мероприятий	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель

**Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников**

Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	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 эпидемическим показаниям	Медработник

**8. 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 режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	медицинская сестра диетическая
График смены кипяченой воды	Ежедневно	медицинская сестра диетическая
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	медицинская сестра
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

**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 государственной 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> <li>• обеспечение запаса бутылированной минеральной воды</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**

№ п/п	Перечень основных мероприятий, предусматривающих организацию, выполнение и повышение эффективности системы производственного контроля	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля. Распределение обязанностей между работниками, осуществляющих производственный контроль.	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	Организация проведения специальной профессиональной подготовки	1 раз в 5 лет	Врач, медицинская сестра.

	Должностных лиц, осуществляющих производственный контроль		
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков ператтестации.	При приеме на работу и по необходимости	Медицинская сестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществяляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	Ежегодно по графику	медицинская сестра
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий, заместитель заведующего по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Постоянно	медицинская сестра
9	Организация контроля за наличием сертификатов, санитарно-противоэпидемических заключений, декларации о соответствии, лицензий и иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, продукции, материалов,	Постоянно	заместитель заведующего по АХР, медицинская сестра, кладовщик.

	использования оборудования и проводимых услуг.		
10	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек, правильность их оформления, соблюдение периодичности и объема медицинских обследований.	1 раз в год,  Ежемесячно	Медицинская сестра
11	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХР
12	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
13	Организация визуального контроля за соблюдением санитарных правил	постоянно	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХР Орихан И.М.

Врач Шоферова С.А.

Ответственный по питанию медицинская сестра  
диетическая

Багдасарова Л.К.

медицинская сестра

Векилова Е.Л.

специалист по охране труда

Букасова М.А.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 290930343710282493392205396682444359568355846745

Владелец Краевая Светлана Викторовна

Действителен с 06.09.2023 по 05.09.2024