

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Городского округа «город Ирбит» Свердловской области
«Детский сад № 20»
(МБДОУ «Детский сад № 20»)

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 20»
Л.В.Зюзева
« 10 » 04 2024 г.



ПРОГРАММА
производственного контроля соблюдения санитарных правил
и выполнения санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий

город Ирбит
2024 год

	Стр.
1. Введение	3
2. Общие сведения об объекте производственного контроля.....	4
3. Термины и определения.....	5
4. Перечень официально изданных нормативных актов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов рабочей среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.....	6
5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.....	9
6. Порядок организации проведения производственного контроля.....	10
7. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.....	11
8. Ответственность должностных лиц за организацию и осуществление производственного контроля.....	11
9. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, представляющих потенциальную опасность, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, кратность исследований.....	12
10. Перечень профессий и должностей, для проведения обязательных и периодических медицинских осмотров работников, подвергающихся воздействию вредных и (или) опасных производственных факторов, согласно приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 года и профессионально-гигиенической подготовке	16
11. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и флюорографическому обследованию.	21
12. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды.....	22
13. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.....	30
14. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности, создающей угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.....	31
15. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на пищеблоке образовательного учреждения...	32

1. Введение

1.1 Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения в исполнении статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства Российской Федерации.

1.2 Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.4 Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.5 Организация производственного контроля и общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Городского округа «город Ирбит» Свердловской области «Детский сад № 20» возлагается на заведующего МБДОУ «Детский сад № 20».

1.6 Целью производственного контроля является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в МБДОУ в «Детский сад № 20», производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.7 Производственный контроль включает:

1.7.1 Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля из реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

1.7.2 Осуществление лабораторно-инструментальных исследований на территории МБДОУ «Детский сад № 20», на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

1.7.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей.

1.7.4 Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемических заключений, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья,

полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

1.7.5 Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

1.7.6 Своевременное информирование работников, воспитанников, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию работников и воспитанников.

1.7.7 Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.8 Объектами производственного контроля являются:

- Производственные помещения, здания, сооружения.
- Оборудование, технологические процессы.
- Учебно-воспитательный процесс.
- Рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.
- Условия труда (производственные факторы на рабочих местах и состояние оборудования).

- Готовая продукция.

- Водопроводная вода.

- Инженерные сети и системы.

- Отходы производства и потребления.

1.9 Программа действует в течение одного календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу вносятся при изменении основного вида деятельности МБДОУ «Детский сад № 20» или других существенных изменений деятельности. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

2. Общие сведения об объекте производственного контроля

Полное наименование организации

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Городского округа «город Ирбит» Свердловской области

«Детский сад № 20»

Сокращенное наименование МБДОУ «Детский сад № 20»

Действует на основании Устава

Фактический и юридический адрес:

623851, г. Ирбит, ул. Максима Горького, д. 5А

ИНН 6611005074

КПП 667601001

ОКПО 45586405

ОГРН 1026600881592

ОКВЭД 85.11

Адрес электронной почты: irbitsad20@mail.ru

Выполнение санитарно-гигиенических требований к условиям содержания детей.

Организация образовательного процесса.

МБДОУ «Детский сад № 20» работает 5 дней в неделю с детьми с 7.30 ч. до 18.00 ч. Выходные дни – суббота и воскресенье. Занятия проводятся согласно расписанию, утвержденному заведующим. Дополнительное образование воспитанников организовано в соответствии с расписанием.

Санитарно-гигиенический и противоэпидемический режим:

- ежедневная влажная уборка всех помещений с дезрастворами;
- ежедневный режим проветривания;
- питьевой режим;
- мытье посуды с дезрастворами;
- ежедневный осмотр детей, своевременная изоляция больных и дезинфекция помещения и оборудования;
- проверка на гельминты (по плану);
- прививки (по плану);
- медосмотр: воспитанники – один раз в год, сотрудники – один раз в год по плану;
- соблюдение противоэпидемических профилактических мероприятий (вакцинация, использование дезсредств, витаминизация, изоляция больных);
- ежегодная дератизация;
- ежегодная обработка от клеща.

Организация питания.

Пищеблок имеет необходимое оборудование. Оборудование в исправном состоянии. Горячее водоснабжение осуществляет водонагреватель. Посуды и моющих средств достаточно.

Документация пищеблока ведется в полном объеме. Контроль качества питания осуществляет заведующий, фельдшер и профсоюзный комитет МБДОУ «Детский сад № 20».

Питание воспитанников осуществляется по договорам. Автотранспорт поставщиков. Санитарный паспорт, медицинские книжки имеются.

3. Термины и определения

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальное (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Производственные помещения – замкнутые пространства в специально предназначенных зданиях и сооружениях, в которых постоянно (по сменам) или периодически (в течение рабочего дня) осуществляется трудовая деятельность людей.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновению которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

4. Перечень официально изданных нормативных актов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов рабочей среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3. Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (с изменениями на 08.12.2020 года).

4. Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Санитарные правила и нормы

6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

7. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01».

8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

9. 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».

10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов».

13. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания. Изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

14. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

15. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».

16. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».

17. СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А».

18. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

19. 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».

20. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».

21. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Приказы

20. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 года № 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».

21. Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 года № 988н/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».

22. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 года № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

Методические рекомендации

23. МР 2.4.0259-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенными в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях».

24. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

25. МР 2.4.0242-21. «2.4. Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

26. МР 2.2.0244-21. «2.2. Гигиена труда. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда».

5. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Зюзева Лидия Васильевна - заведующий МАДОУ «Детский сад № 14».

Коркина Татьяна Васильевна – заведующий хозяйством, кладовщик.

Прядеина Марина Марковна – фельдшер.

Койнова Елена Юрьевна – специалист по охране труда.

Вятчина Наталья Викторовна – повар.

Лица, ответственные за организацию производственного контроля осуществляют следующие мероприятия:

Фамилия, имя, отчество	Должность	Мероприятия
Зюзева Л.В.	Заведующий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. 2. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. 3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. 4. Организация лабораторных исследований. 5. Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
Прядеина М.М.	Фельдшер	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация медицинских осмотров детей. 2. Контроль за наличием сертификатов детей. 3. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - накопительная ведомость; - журнал регистрации калорийности пищи. 4. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН. 5. Контроль за состоянием освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения, систем канализации.

Коркина Т.В.	Кладовщик	1. Ведение журнала регистрации учета мясо-продуктов. 2. Ведение журнала регистрации по контролю за качеством молочных продуктов.
Койнова Е.Ю.	Специалист по охране труда	1. Организация медицинских осмотров работников.
Вятчина Н.В.	Повар	1. Ведение журнала бракеража готовой продукции. 2. Составление перспективного меню.
Ожиганова М.Е.	Заведующий хозяйством	1. Ведение журнала аварийных ситуаций. Информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении. 2. Контроль за состоянием освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения, систем канализации.

6. Порядок организации и проведения производственного контроля

6.1 Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) осуществляется в соответствии с осуществляемой деятельностью по соблюдению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

6.2 Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом заведующего МБДОУ «Детский сад № 20».

6.3 Производственный контроль осуществляется должностными лицами путем визуальной проверки выполнения санитарных правил.

6.4 Объектами производственного контроля являются: производственные помещения, рабочие места, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

6.5 Производственный контроль включает:

6.5.1 Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

6.5.2 Организацию медицинских осмотров.

6.5.3 Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

6.5.4 Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

6.5.5 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

6.5.6 Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.

6.6 В случае обнаружения нарушений санитарных норм и правил, возникновения ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию работающим в МБДОУ «Детский сад № 20», администрация разрабатывает и реализует соответствующие мероприятия по их устранению.

7. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

7.1 Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений /оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

7.2 Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля и требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья работающими выполняемых работ и оказываемых услуг;

- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг;

- осуществлять гигиеническое обучение работников МБДОУ «Детский сад № 20».

8. Ответственность должностных лиц за организацию и осуществление производственного контроля

Руководители, специалисты и технический персонал за невыполнение или выполнения производственного контроля в недостаточном объеме несут ответственность в соответствии с законодательством РФ.

За нарушение требований в области охраны окружающей среды все работники несут ответственность в соответствии с природоохранным законодательством РФ.

За невыполнение или выполнения производственного контроля в недостаточном объеме КоАП РФ предусматривает наложение штрафных санкций со стороны контролирующих органов - в результате проверки Роспотребнадзора (СЭС) и других

инспекций, вплоть до приостановления деятельности отдельных объектов, подразделений, помещений, отстранения от работы должностных лиц, а также уголовную ответственность в случае причинения вреда здоровью человека, животным, окружающей среде, имуществу, которые возникли в результате нарушения санитарных правил вследствие невыполнения производственного контроля.

9 Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, представляющих потенциальную опасность, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, кратность исследований

№ п/п	Объект (вид) контроля	Показателя (параметры) контроля	Кратность	Место /объект исследования (обследования) и 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 помещениях пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
			1 раз в год	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки		
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) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

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	Протокол
			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	
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
		Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	
5	Исследование и контроль состояния песка детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2-4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол

6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол
Паразитологические исследования	<p>По 10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; - спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; - туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчиков. <p>По 20 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 персинозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)					

7	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям - 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 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
8	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	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	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	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	Протокол

10 Перечень профессий и должностей, для проведения обязательных и периодических медицинских осмотров работников, подвергающихся воздействию вредных и (или) опасных производственных факторов, согласно приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 года и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического мед-осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Заведующий	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Электромагнитное поле широкополосного спектра	п. 4.2.5 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
			Освещенность рабочей поверхности	п. 4.9 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
2	Методист	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Электромагнитное поле широкополосного спектра	п. 4.2.5 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
			Освещенность рабочей поверхности	п. 4.9 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
3	Педагог-психолог	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемых в неделю, более 20).	п. 5.2.2 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	

4	Учитель-логопед	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемых в неделю, более 20).	п. 5.2.2 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
5	Учитель-дефектолог	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемых в неделю, более 20).	п. 5.2.2 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
6	Заведующий хозяйством	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Делопроектировщик	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	-
			Электромагнитное поле широкополосного спектра	п. 4.2.5 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
			Освещенность рабочей поверхности	п. 4.9 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
8	Специалист по охране труда	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	-
			Электромагнитное поле широкополосного спектра	п. 4.2.5 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	

			Освещенность рабочей поверхности	п. 4.9 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
9	Воспитатель	9	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемых в неделю, более 20).	п. 5.2.2 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
10	Музыкальный руководитель	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемых в неделю, более 20).	п. 5.2.2 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
11	Инструктор по физической культуре	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемых в неделю, более 20).	п. 5.2.2 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
12	Младший воспитатель	5	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в год
			Хлорсодержащие органические соединения.	п. 1.8.1.2 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
			Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ.	п. 1.48 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	

13	Повар	1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения и др. (на пищеблоках всех учреждений и организаций).	п. 23 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в год
			Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
			Пыль животного и растительного происхождения (мучная).	п. 3.4 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
			Тяжесть трудового процесса.	п. 5.1 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
			Углерода оксид.	п. 1.39 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
14	Кухонный рабочий	1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения и др. (на пищеблоках всех учреждений и организаций).	п. 23 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в год
			Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
			Хлорсодержащие органические соединения.	п. 1.8.1.2 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
			Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ.	п. 1.48 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
			Тяжесть трудового процесса.	п. 5.1 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	

15	Кастелянша	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Освещенность рабочей поверхности	п. 4.9 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
16	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлорсодержащие органические соединения.	п. 1.8.1.2 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
			Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ.	п. 1.48 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
17	Кладовщик	0	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения и др. (на пищеблоках всех учреждений и организаций).	п. 23 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в год
			Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
18	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	-
			Локальная вибрация.	п. 4.3.1 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
19	Уборщик территории	2	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	-
			Локальная вибрация.	п. 4.3.1 прило-	1 раз	

			ция.	жения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	в 2 года	
			Параметры охлаждающего микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха).	п. 4.7 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
20	Вахтер, сторож	2	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	-
			Электромагнитное поле широкополосного спектра.	п. 4.2.5 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
			Освещенность рабочей поверхности.	п. 4.9 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
21	Уборщик служебных помещений	1	Работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	п. 25 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлорсодержащие органические соединения.	п. 1.8.1.2 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
			Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ.	п. 1.48 приложения № 1 к приказу № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	

11 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и флюорографическому обследованию

11.1 Перечень должностей, подлежащих периодическому медицинскому осмотру, определяется в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 года № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических 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».

11.2 Флюорографическое обследование проводится ежегодно всем работникам в соответствии с требованиями статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, постановления Правительства РФ от 25 декабря 2001 г. № 892 о реализации

федерального закона "О предупреждении распространения туберкулеза в РФ" (с изменениями на 15 августа 2019 года).

12 Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды

№ п/п	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. - Ежедневный визуальный осмотр территории на наличие грызунов. - Ежедневный осмотр работоспособности системы освещения территории. - Проведение акарицидной обработки территории (1 раз в год).	Заведующий хозяйством Дежурный сторож, вахтер Заведующий хозяйством
2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).	Заведующий хозяйством
3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	- Ежедневный контроль за состоянием хозяйственной площадки. - Вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления).	Заведующий хозяйством
4.	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	- Проверка наличия договора на завоз песка (1 раз в год)	Заведующий хозяйством
5.	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	- Проверка результатов исследования песка на степень биологического загрязнения (ежегодно).	Заведующий
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1.	Состояние кровли, фасада здания, отмостки	- Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Заведующий хозяйством

2.	Внутренняя отделка помещений	- Контроль за применением материалов для внутренней отделки, имеющих сертификат для использования в детских учреждениях в период проведения капитального и текущего ремонта.	Заведующий хозяйством
3.	Соблюдение теплового режима в учреждении	- Ежедневный контроль за температурой воздуха в помещениях. - Ежедневный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности – устранение в течение суток. - Промывка отопительной системы (июнь – июль). - Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта.	Воспитатели Фельдшер Заведующий хозяйством
4.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	- Ежедневный контроль за соблюдением графика проветривания помещений. - Соблюдение температурного режима в помещениях согласно СанПиН.	Заведующий хозяйством Фельдшер
5.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа санитарно-технических приборов	- Ежедневный контроль функционирования систем водоснабжения, канализации, санитарно-технических приборов. - Контроль за промывкой и хлорированием системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). - Контроль за проведением ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (июль-август) с составлением акта.	Заведующий хозяйством
6.	Соблюдение воздушно-го режима в МБДОУ. Система вентиляции.	- Ежедневный контроль за функционированием системы вентиляции: приточно-вытяжной вентиляции пищеблока, прачечной. - Контроль за проведением ревизии системы вентиляции перед началом учебного года с составлением акта.	Заведующий хозяйством Повар Машинист по стирке и ремонту спецодежды

7.	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный и органолептический контроль за качеством воды состоянием посуды (баки, чайники, чашки) для питьевого режима. - Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово – после ремонта систем водоснабжения). 	Заведующий хозяйством Фельдшер Младшие воспитатели
8.	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за уровнем освещенности помещений. - Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. - Чистка оконных стекол (не реже 2 раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3 раз в год). - Проведение замеров уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (ежегодно). 	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1.	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей – размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. - Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны быть схемы рассаживания согласно антропометрии. 	Методист Фельдшер

2.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль за состоянием и безопасностью игрушек, игрового оборудования. - Выполнение требований по мытью игрушек (ежедневно в конце дня, в группах для младенческого и раннего возраста – 2 раза в день). - Выполнение требований по мытью новых игрушек согласно требованиям СанПиН пункт 2.11.2. - Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата и с различными повреждениями. 	Воспитатели Методист Фельдшер
3.	Санитарное состояние спортивного инвентаря, матов и ковровых покрытий	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневная обработка спортивного инвентаря и матов с применением мыльно-содового раствора. - Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной уборке. 	Заведующий хозяйством Фельдшер Инструктор по физической культуре
4.	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – немедленная замена. - Смена постельного белья и полотенца не реже 1 раза в 7 дней по графику. 	Фельдшер Младшие воспитатели Заведующий хозяйством
5.	Состояние оборудования спортивного и музыкального залов	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и спортивного залов. При неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт. - Испытание физкультурного оборудования с составлением актов (1 раз в год перед началом учебного года). 	Методист Музыкальный руководитель Инструктор по физической культуре

Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. - Ежедневный визуальный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; приточно-вытяжной вентиляции - два раза в месяц техническое обслуживание; - системы водоснабжения, канализации, санитарно-технических приборов; - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. 	Заведующий хозяйством Специалист по охране труда
2.	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за соблюдением графика и качества проведения текущих и генеральных уборок. - Наличие инструкций по мытью посуды и проведению уборок. - Проверка качества мытья посуды. - Контроль за выполнением дезинсекционных и карантинных мероприятий. - Правильное использование чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. 	Фельдшер Заведующий хозяйством
3.	Состояние холодильного и технологического оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке – ежедневно. 	Повар Заведующий хозяйством
4.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновления. 	Фельдшер Заведующий хозяйством
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер. 	Повар Фельдшер

Состояние помещений и оборудования прачечной			
1.	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной.	<ul style="list-style-type: none"> - Визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда в прачечной и гладильной (2 раза в месяц). - Контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - системы водоснабжения, канализации, санитарно-технических приборов. 	<p>Специалист по охране труда</p> <p>Заведующий хозяйством Машинист по стирке и ремонту спецодежды</p>
2.	Санитарное состояние прачечной.	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной. - Визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки инвентаря. - Наличие инструкций по стирке белья, использованию чистящих и моющих средств, графиков уборки помещений. - Качественное проведение уборки. 	<p>Фельдшер</p> <p>Заведующий хозяйством Фельдшер</p>
3.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной. 	<p>Заведующий хозяйством</p>
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1.	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> - Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписанием занятий. - Контроль за организацией прогулок. - Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации и проведению занятий и режимных моментов. 	<p>Заведующий</p> <p>Методист</p>

2.	Требования к организации физического воспитания.	<ul style="list-style-type: none"> - Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Контроль за соблюдением проведения физкультурных занятий и утренней гимнастики в соответствии с расписанием. - Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики. 	<p>Заведующий</p> <p>Методист</p>
3.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.	<ul style="list-style-type: none"> - Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей. 	<p>Заведующий</p> <p>Методист</p> <p>Фельдшер</p>
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1.	Наличие графика работы медицинского кабинета.	<ul style="list-style-type: none"> - Заключение договора с детской поликлиникой ЦГБ на обслуживание. - График работы утверждается в начале учебного года. 	Заведующий
2.	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками.	<ul style="list-style-type: none"> - Профилактически осмотр сотрудников (1 раз в год). 	Заведующий Специалист по охране труда
3.	Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременной пополнение.	<ul style="list-style-type: none"> - Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. - Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (пост вахтера, пищеблок, физкультурный зал и др.) 	Заведующий хозяйством

Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1.	Наличие согласованного перспективного меню.	- Наличие согласованного перспективного меню (1 раз в полгода в соответствии с сезоном).	Заведующий Повар
2.	Профилактика дефицита йода	- Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли.	Фельдшер
3.	Витаминация готовых блюд.	- Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, витаминизированные напитки).	Фельдшер
4.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	- Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептически) с заполнением журнала.	Кладовщик Фельдшер Повар
5.	Бракераж готовой продукции	- Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала.	Бракеражная комиссия
6.	Ведение и анализ накопительной ведомости.	- Ежедневно контроль за ведением и анализ накопительной ведомости.	Фельдшер
7.	Отбор и хранение суточной пробы.	- Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранение.	Повар Фельдшер
8.	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания.	- На каждую партию товара.	Кладовщик
9.	Качество поступающих продуктов питания, условия транспортировки, хранения и сроки реализации.	- Контроль за качеством поступающих продуктов питания, условиями транспортировки, хранения и сроками реализации.	Кладовщик Фельдшер Повар
10.	Соблюдение объема порций при раздаче детям, наличие контрольного блюда.	- Контроль за соблюдением объема порций при раздаче детям. - Наличие контрольных блюд.	Заведующий Фельдшер Повар

11.	Состояние здоровья работников пищеблока, младших воспитателей	- Контроль: - состояния здоровья сотрудников пищеблока, младших воспитателей; - осмотра на гнойничковые заболевания.	Фельдшер
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1.	Наличие графиков генеральных уборок учреждения.	- Постоянный контроль. - Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года.	Заведующий хозяйством
2.	Режим ежедневных уборок помещений.	- Постоянный контроль. - Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года.	Заведующий хозяйством
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	- Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Заведующий хозяйством
4.	Медицинский осмотр сотрудников	- Контроль за составлением графиков проведения медицинских осмотров и заключением договоров с медицинскими организациями. - Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками согласно графику.	Заведующий Специалист по охране труда
5.	Гигиеническое обучение сотрудников.	- Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче в личной санитарной книжке.	Заведующий

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

- 13.1 Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- 13.2 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- 13.3 Гигиенический журнал (сотрудники).
- 13.4 Ведомость контроля за рационом питания.
- 13.5 График смены кипяченой воды.
- 13.6 Ведомость контроля своевременности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения.
- 13.7 Ведомость учета результатов флюорографических обследований сотрудников.
- 13.8 Личные медицинские книжки работников.

13.9 Договоры на проведение дератизационных и дезинфекционных мероприятий, договоры на вывоз отходов с контейнерной площадки.

13.10 Протоколы результатов производственного контроля.

14. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - организация подвоза воды для технических целей; - обеспечение запаса бутилированной воды.
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневная влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противоэпидемических 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	<ul style="list-style-type: none"> - введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний.
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> - приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб.
5	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов.
6	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> - вызов пожарной службы; - эвакуация; - приостановление деятельности.

Для регистрации аварийных ситуаций в МБДОУ «Детский сад № 20» ведется «Журнал аварийных ситуаций». Ответственный за ведение журнала – заведующий хозяйством.

15. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на пищеблоке образовательного учреждения

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции, выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

5) проведение контроля со стороны администрации за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производства и изготовления пищевой продукции;

6) обеспечение наличия документированной информации об этапах технологических операций и проведения результатов контроля пищевой продукции (бракеража) на пищеблоке образовательного учреждения;

7) соблюдение условий хранения пищевой продукции на пищеблоке образовательного учреждения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции, поступающей на пищеблок образовательного учреждения;

8) содержание производственных помещений пищеблока, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции на пищеблоке образовательного учреждения;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям (ассортиментный перечень выпускаемой продукции с указанием документа, в соответствии с которым она производится; технологические инструкции, ТТК, описание продукции, наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования);

12) Прослеживание пищевой продукции (оценка визуальных признаков недоброкачества, сроков годности, условия хранения, протоколы лабораторных исследований).

15.1 Блок мероприятий ежедневного контроля пищеблока

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;
- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря - лопатки, ложки и т.д.);
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.

5. Уборка помещений пищеблока:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств; еженедельно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, очищают стекла от пыли, копоти и т.

15.2. Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции

№ п/п	Должность, Ф.И.О. ответственного лица	Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля
1	Заведующий Зюзева Л.В.	Устав, должностная инструкция	Общая ответственность и функционирование системы производственного контроля
2	Заведующий хозяйством Коркина Т.В.	Должностная инструкция	Организация и проведение производственного контроля. Определение объектов (точек), сроков (периодичности) и методик контроля; лабораторный производственный контроль по показателям качества и безопасности; контрольные проверки объектов, подготовка аналитических отчетов по результатам производственного контроля, разработка планов и программ санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров и гигиенической аттестации работниками.

15.3 Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции

Наименование контроля	Показатели контроля	Регламентирующие документы	Исполнители контроля
Входной контроль	Качество и безопасность поступающего сырья, предназначенного для использования в изготовлении продукции	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ 30.03.1999 г., СанПиН 2.3.2.1078-01, Приказ МЗ РФ № 217 от 20.07.1998 г.	По документам, сопровождающим продукты и сырье

Технологический контроль	Технологические параметры производства готовой продукции в ходе её изготовления	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 масложирную продукцию» ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Повара, кладовщик (приготовление блюд согласно технологических карт кулинарных изделий, с технологией приготовления с указанием процесса приготовления и технологических режимов, разработанных на основе сборников рецептур)
--------------------------	---	--	---

15.4 Критические контрольные точки

- Прием сырья.
- Соблюдение технологии производства.
- Соблюдение санитарно-дезинфекционного режима.
- Соблюдение условий и сроков хранения продукции.
- Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения работников.

Разработала:

Специалист по охране труда



Е.Ю.Койнова