

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
МАДОУ «Детский сад № 104»

Протокол №   2    
от « 14 » марта 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор МАДОУ  
«Детский сад № 104»

\_\_\_\_\_Сабинская О.А.

Приказ № 69-ОД  
от « 16 » марта 2023г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
Муниципального автономного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад № 104 общеразвивающего вида» г.Сыктывкара**

г. Сыктывкар,  
2023 г.

## Содержание:

1. Паспорт Программы (плана) производственного контроля.
2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
6. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля.
8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций.
10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
11. Внедрение принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек) в систему питания воспитанников.

## **Пояснительная записка**

Настоящая Программа производственного контроля регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания, ухода и присмотра, отдыха детей в дошкольном образовательном учреждении.

Программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденных Постановлением Главного санитарного врача РФ от 13.07.2001 №18, с учетом внесенных изменений и дополнений, с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

**Целью** производственного контроля в ДОО, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

### **Задачи производственного контроля:**

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением

санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

## 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №104 общеразвивающего вида» г. Сыктывкара (МАДОУ «Детский сад №104»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	образовательная: <ul style="list-style-type: none"> <li>• дошкольное образование;</li> <li>• дополнительное образование детей;</li> </ul>
Юридический адрес:	<b>ул. Малышева, 20, г. Сыктывкара, Республика Коми, 167005</b>
Фактический адрес:	<b><u>Корпус № 1</u> - ул. Малышева, 20, г. Сыктывкара, Республика Коми, 167005;</b> <b><u>Корпус № 2</u> - ул. Магистральная, 9/4, г. Сыктывкара, Республика Коми, 167005;</b> <b><u>Корпус № 3</u> - ул. Тентюковская, 320/2, г.Сыктывкара, Республика Коми, 167005</b>
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	<b><u>Корпус № 1</u></b> - отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом <b><u>Корпус № 2</u></b> – отдельно стоящее одноэтажное здание <b><u>Корпус № 3</u></b> – помещение в жилом доме на первом этаже
Площадь	<b><u>Корпус № 1</u></b> – 2587,7 кв. м <b><u>Корпус № 2</u></b> – 1363,7 кв.м. <b><u>Корпус № 3</u></b> – 787,8 кв.м.
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	<b><u>Корпус № 1</u></b> - естественное и искусственное <b><u>Корпус № 2</u></b> - естественное и искусственное <b><u>Корпус № 3</u></b> - естественное и искусственное
Система вентиляции	<b><u>Корпус № 1</u></b> - естественная, вытяжная <b><u>Корпус № 2</u></b> – естественная, принудительная <b><u>Корпус № 3</u></b> – естественная, приточно-вытяжная

Система отопления	<u><b>Корпус № 1</b></u> - централизованное, от ЦВК
	<u><b>Корпус № 1</b></u> - централизованная, от ЦВК
	<u><b>Корпус № 3</b></u> - централизованное, от ЦВК
Система водоснабжения	<u><b>Корпус № 1</b></u> - горячая и холодая, централизованные <u><b>Корпус № 2</b></u> - холодая централизованная, горячая через теплообменник <u><b>Корпус № 3</b></u> - горячая и холодая, централизованные
Система канализации	<u><b>Корпус № 1</b></u> - подключено к городской сети канализации <u><b>Корпус № 2</b></u> - подключено к городской сети канализации <u><b>Корпус № 3</b></u> - 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 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 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»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- 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 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 продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения;
- МР 3.1/2.4.0239-21 по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году;
- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;
- МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях;
- МР 2.1.0246-21. 2.1. Коммунальная гигиена. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований 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;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

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

№ п/ п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за изучением и 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>	Должностная инструкция
4	Заместитель директора по АХЧ (завхоз)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• исправность освещения, вентиляции, канализации, сантехнического оборудования, электрооборудования;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль за своевременным проведением профилактических прививок работниками</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> </ul>	Должностная инструкция
5	Лицо, ответственное за организацию питания Делопроизводитель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• выполнение профилактических и противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке;</li> <li>• обеспечение функционирования системы ХАССП</li> </ul>	Должностная инструкция

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) 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, МУК 4.3.2812-10 СП 52.13330.2016 СП 2.4.3648-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании;	1 раз в год	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
		азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии				
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 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 и пищевой продукции	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год и внеплановый период карантинoв	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Смывы персинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследование питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие 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 МР 2.3.6.0233-21 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		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 проба)		
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, 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	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1.	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заместитель директора	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Воспитатель, старший воспитатель	48	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Музыкальный руководитель	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Специалист по управлению персоналом	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Делопроизводитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Младший воспитатель	24	1 раз в год	ежегодно
11.	Кастелянша	0	1 раз в год	1 раз в 2 года
12.	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14.	Дворник	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
15.	Работники пищеблока (повара, кладовщик, подсобный рабочий)	11	1 раз в год	ежегодно
16.	Водитель	1	1 раз в год	ежегодно
17.	Оператор стиральных машин	3	1 раз в год	ежегодно

**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:**

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Шум	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 07.12.2021г. № 437436
2	Тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 07.12.2021г. № 437436
3	Параметры микроклимата	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 07.12.2021г. № 437436

**6.2. Деятельность:**

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Реализация основной образовательной программы дошкольного образования	Лицензия от 10.12.2021г. № 1968

2.	Реализация дополнительной общеразвивающей образовательной программы	Лицензия от 10.12.2021г. № 1968
----	---	------------------------------------

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, заместитель директора по АХЧ, завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с медицинскими отходами	Вывоз медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов I го класса опасности
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кладовщик
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз

	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	По плану тех. обслуживания	Заместитель директора по АХЧ, завхоз, спецорганизация
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Кастелянша Воспитатели
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	Кладовщик, ответственный по питанию
	– 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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>				
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель директора по АХЧ, завхоз
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	СанПиН 2.1.3684-21	По мере необходимости	спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1-го класса опасности
Дезинфекция	Профилактика отдельных инфекционных болезней, работы по полному или частичному уничтожению микроорганизмов-возбудителей инфекционных болезней	СанПиН 3.3686-21	По мере необходимости	Младшие воспитатели, заместитель директора по АХР, специализированная организация
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная

	– уничтожение		По необходимости	организация
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
	– обследование		Ежемесячно Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
	– уничтожение			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	заместитель директора по АХР
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, специализированная организация
<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
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	–смена бутилированной воды		1 раз в 7 дней	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	- температура холодильного оборудования;			

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию бракеражная комиссия	
	– поточность технологических процессов				Повар бракеражная комиссия
	– температура готовности блюд;				
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар, медсестра	
	- дата и время реализации;				Каждая партия
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Медработник	
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды				Заместитель директора по АХЧ, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;				Заместитель директора по АХЧ, завхоз

<b>Контроль обеспечения условий воспитательно - образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	старший воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший воспитатель

<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадз ора	Медработник
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	старший воспитатель
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	
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	медработник, заместитель директора по АХР

		показаниям
--	--	------------

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены бутилированной воды	1 раз в 7 дней	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	председатель бракеражной колмиссии
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	кладовщик
Отчеты группы ХАССП	По графику	председатель группы ХАССП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез и чесотку	Ежемесячно	Медработник
Журнал регистрации детей, находящихся в изоляторе	По факту	медработник
Диспансерный журнал	Постоянно	медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Старший воспитатель
Личные медицинские книжки работников		

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель директора по АХЧ, завхоз, старший воспитатель
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель директора 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 государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной 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 ОКИ – 3 случая и более: сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа 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>• 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 , террористический акт	<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	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Специалист по УП
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Старший воспитатель
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	заместитель директора по АХР, медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Директор
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель директора по АХЧ , завхоз

10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
1	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Директор

### **11. Внедрение принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек) в систему питания воспитанников**

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель образовательной организации.

Руководитель образовательной организации:

- определяет область применения ХАССП;
- приказом назначает лиц, ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (далее постоянно действующая группа ХАССП);
- утверждает программу проверки;
- контролирует исполнение программы проверки;
- утверждает отчет об исполнении программы проверки.

Постоянно действующая группа ХАССП:

- разрабатывает программу проверки;
- проводит проверки;
- заполняет рабочие листы ХАССП;
- готовит отчет об исполнении программы проверок и предоставляет его руководителю.

Документация программы ХАССП должна включать:

- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на пищеблоке);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбора критических контрольных точек и определению критических пределов (приложение № 1);
- рабочие листы ХАССП (Приложение № 2);
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ  
Ответственный по питанию

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

/ \_\_\_\_\_ /

/ \_\_\_\_\_ /

Согласовано:

Специалист по управлению  
персоналом

\_\_\_\_\_

/ \_\_\_\_\_ /

**Отчет  
о проверке эффективности работы системы ХАССП  
и соблюдения санитарных норм на пищеблоке  
(наименование образовательной организации)**

Дата проверки: \_\_\_\_\_

Контролируемый процесс	Ответственный	Отметка
Прием продуктов	<i>Ответственный по питанию</i>	На каждую партию пищевой продукции есть товаросопроводительные документы, сведения о соответствии. Товары качественные, не просроченные, упаковка не повреждена
Хранение продуктов	<i>Ответственный по питанию</i>	Условия и сроки хранения продукции соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590–20 и изготовителя продуктов
Готовка блюд	<i>Ответственный по питанию</i>	Требования технологических документов соблюдены
Качество блюд	<i>Ответственный по питанию</i>	Готовые блюда реализуются вовремя. Суточная проба – с каждой партии готовых блюд
Обработка посуды, уборка помещений	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>	Ведро и тряпка для мытья пола находились в овощном цехе. Нарушение устранено. Дополнительных мер контроля не требует
Гигиена и здоровье работников	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>	Работники здоровы. Об этом есть записи в гигиеническом журнале. Все работники обеспечены СИЗ

Приложение № 2.1  
к Производственному контролю

**Рабочие листы ХАССП**

*ГОСТ 33182-2014. Приложение Г. Типовая форма Рабочего листа ХАССП*

Опасности	Контролируемые показатели	Критические пределы	Процедура мониторинга			Корректирующие действия	Регистрационно - учетные документы для корректирующих действий	Ответственные лица для корректирующих действий
			Методы и устройства	Периодичность и объем	Регистрационно-учетные документы			

Приложение № 2.2  
К Производственному контролю

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Контролирующие мероприятия	Регистрационно-учетный документ

Типовая форма приведена в приложении к ГОСТ Р 51705.1-2001. Возможно использование другого формата, разработанного самостоятельно.

- Однако, рабочий лист ХАССП **должен содержать следующую основную информацию:**
- критические пределы по каждой критической контрольной точке (пункт 4.5.4. ГОСТ);
  - систему мониторинга за данной точкой (пункт 4.6.3 ГОСТ);
  - корректирующие действия (пункт 4.7.5. ГОСТ).

Приложение № 2.3  
к Производственному контролю

**Форма перечня регистрационно-учетной документации**

Номер п/п (код)	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению
1	2	3	4

