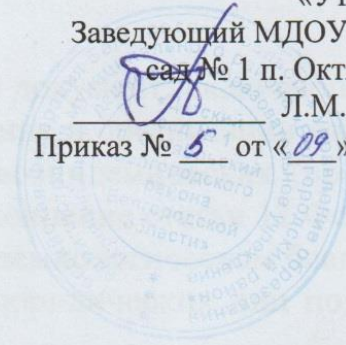


«Утверждаю»  
Заведующий МДОУ «Детский  
сад № 1 п. Октябрьский»  
Л.М. Ильченко  
Приказ № 5 от «09» 01 2024г.



## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 1 п. Октябрьский  
Белгородского района Белгородской области»

на 2024 г.

п. Октябрьский

## Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения, во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 1 п. Октябрьский Белгородского района Белгородской области» с численностью персонала 42 единицы.

Содержание программы разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений». Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

**Целью программы** является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

### **Лица, осуществляющие производственный контроль в МДОУ:**

- заведующий МДОУ;
- старший воспитатель МДОУ;
- заведующий хозяйством;
- старшая медицинская сестра.

### **Функции ответственных за осуществление производственного контроля.**

Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню.

Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю.

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

Информировать соответствующие надзорные органы о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения воспитанниками и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

Контролировать выполнение предписаний надзорных органов и своевременно отчитываться об их выполнении.

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

## Паспорт программы

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 1 п. Октябрьский Белгородского района Белгородской области» является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Учредителем является муниципальное образование – муниципальный район «Белгородский район» Белгородской области.

Юридический адрес учреждения: 308590, Белгородская область, Белгородский район, пгт. Октябрьский, пер. Школьный, д. 4а

Заведующий ДООУ: Ильченко Любовь Михайловна

Старший воспитатель: Еремина Анна Сергеевна

Заведующий хозяйством: Ковчар Жанна Анатольевна

Старшая медицинская сестра: Тищенко Татьяна Юрьевна

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 1 п. Октябрьский Белгородского района Белгородской области» осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии № ЛО35-01234-31/00234848 от 26.08.2019 года, выданной департаментом образования Белгородской области, на осуществление образовательной деятельности и лицензия на осуществление медицинской деятельности серия 31ЛО1 № 0003671 регистрационный № ЛО-31-01-002997 от 16.01.2020 года выданной департаментом здравоохранения и социальной защиты населения Белгородской области. Оказание медицинских услуг воспитанникам дошкольного образовательного учреждения осуществляется на основании договора от 09.01.2018 г. на оказание медицинской помощи обучающимся образовательного учреждения с ОГБУЗ «Белгородская ЦРБ».

### **Нормативные документы по проведению производственного контроля**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержа-

нию 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 санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

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

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

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

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Для реализации Программы производственного контроля в МДОУ имеется следующий набор документов:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТКО.
3. Договора на поставку продуктов питания (мясо, овощи, фрукты, молочные продукты, прочие продукты)
4. Договор на организацию медицинского обслуживания дошкольников образовательного учреждения с ОГБУЗ «Белгородская ЦРБ».
5. Личные санитарные книжки сотрудников.
6. Локальные акты МДОУ (приказы, положения).
7. Договор на поверку весоизмерительного оборудования
8. Договор на проведение медосмотра сотрудников.

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

<b>Ф.И.О.</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Раздел работы по осуществлению производственного контроля</b>
1	2	3
Ильченко Л.М. Ковчар Ж.А. Еремина А.С.	Заведующий ДООУ Заведующий хозяйством Старший воспитатель	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Ковчар Ж.А.	Заведующий хозяйством	Ведение журнала аварийных ситуаций. Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации
Тищенко Т.Ю. Ковчар Ж.А.	Старшая медицинская сестра Заведующий хозяйством	Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - накопительная ведомость. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - перспективное меню; - журнал учета регистрации по контролю за качеством мясопродуктов.

**Перечень мероприятий по производственному контролю**

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Кратность контроля и сроки исполнения</b>	<b>Ответственные лица</b>
1	2	3	4
<b>Санитарные требования к участку МДОУ</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>● Дезинсекция, дератизация помещений</li> <li>● Освещение территории, техническое обслуживание.</li> </ul>	Заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние групповых участков	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> </ul>	Заведующий хозяйством воспитатели групп
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>● Вывоз ТКО</li> </ul>	Заведующий хозяйством
4	Замена песка в песочницах, на игро-	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Полная смена песка 1 раз в год (весна),</li> <li>● Полная смена песка при наличии эпиде-</li> </ul>	Заведующий хозяйством



	вых площадках	миологических показаний	
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Наполняемость групп	В течение года	Заведующий МДОУ
2	Состояние подвальных помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежемесячный контроль:</li> <li>- дезинсекции и дератизации помещений</li> <li>- функционирования системы теплоснабжения</li> <li>- функционирования систем водоснабжения, канализации</li> </ul>	Заведующий хозяйством
3	Состояние кровли, фасада здания	● Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней.	Заведующий хозяйством
4	Внутренняя отделка помещений	● В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях.	Заведующий хозяйством
5	Соблюдение теплового режима в МДОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности – устранение в течение суток.</li> <li>● Промывка отопительной системы (июль-август).</li> <li>● Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта.</li> </ul>	Заведующий хозяйством
6	Соблюдение воздушного режима в МДОУ. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной</li> <li>при неисправности – устранение в течение суток.</li> </ul>	Заведующий хозяйством
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежемесячный контроль:</li> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>- температурного режима в помещениях согласно СанПиН.</li> </ul>	Заведующий хозяйством, мед.сестра
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, при неисправности – устранение в течение суток.</li> <li>● Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> </ul>	Заведующий хозяйством
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (котлы, чайники, чашки для питьевого режима).</li> <li>● Ежегодное исследование питьевой воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (по мере необходимости)</li> <li>● Ежедневное использование воды через очистительную систему</li> </ul>	Заведующий хозяйством

10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>● Регулярное техническое обслуживание электрически сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> <li>● Чистка оконных стекол (не реже двух раз в год).</li> </ul>	Заведующий хозяйством
11	Соблюдение профилактических мероприятий в условиях сохранения риска коронавирусной инфекции (COVID-19)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневное выполнение плана профилактических мероприятий в условиях сохранения риска коронавирусной инфекции (COVID-19)</li> </ul>	Заведующий ДОУ
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>	Заведующий хозяйством, мед. сестра, старший воспитатель
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>● Ежедневное мытье игрушек (2 раза в день)</li> <li>● Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН.</li> <li>● Недопущение мягких игрушек в групповых помещениях.</li> <li>● В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования.</li> <li>● Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.</li> </ul>	старший воспитатель, заведующий хозяйством
3	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>● Обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года.</li> </ul>	Заведующий хозяйством
4	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене.</li> <li>● Замена постельного белья по графику.</li> <li>● Замена полотенец, салфеток (после каждого приема пищи).</li> </ul>	Заведующий хозяйством, мед.сестра
5	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>● Испытание спортивного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года).</li> </ul>	старший воспитатель
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
6	Условия труда ра-	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный визуальный контроль за</li> </ul>	Заведующий хо-



	ботников и состояние производственной среды пищеблока	соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. ● Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; ● Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (по мере необходимости).	зайством
7	Санитарное состояние пищеблока	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. ● Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям.	Заведующий хозяйством, мед.сестра
8	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	● Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности - устранение в течение суток.	заведующий хозяйством
9	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	● Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. ● Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление.	Повара, Заведующий хозяйством, мед.сестра
10	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер.	Повара, Заведующий хозяйством, мед.сестра
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
11	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на прачечной и гладильной. ● Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;	заведующий хозяйством
12	Санитарное состояние прачечной	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	заведующий хозяйством
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	● Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной; при неисправности - устранение в течение суток.	заведующий хозяйством
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Режим дня и распорядка НОД	● Утверждение режима дня и сетки непосредственно образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН	старший воспитатель

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за соблюдением режима и сетки непосредственно образовательной деятельности.</li> </ul>	
2	Требования к организации физическо-го воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Утверждение расписаний физкультурных занятий утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН</li> <li>● Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий утренней гимнастики.</li> </ul>	старший воспитатель
3	Организация работы по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН</li> <li>● Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	старший воспитатель
4	Прием детей в МДОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Комплектование групп согласно требованиям СанПиН.</li> <li>● Прием детей в МДОУ осуществляется на основании направления и медицинской карты.</li> </ul>	заведующий МДОУ

**Санитарные требования к организации питания воспитанников**

1	Наличие согласованного перспективного меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Один раз в полугодие перед началом сезона</li> </ul>	Повара, Заведующий хозяйством, мед.сестра
2	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли</li> </ul>	Повара, Заведующий хозяйством, мед.сестра
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за сырыми продуктами с заполнением журнала</li> </ul>	Повара, Заведующий хозяйством, мед.сестра
4	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала</li> </ul>	Повара, Заведующий хозяйством, мед.сестра
5	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневно</li> </ul>	Заведующий хозяйством, мед.сестра
6	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневно</li> </ul>	ответственный по питанию
7	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>● На каждую партию товара</li> </ul>	заведующий хозяйством, ответственный по питанию
8	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ежедневно с заполнением журналов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- состояния здоровья сотрудников пищеблока;</li> <li>- осмотра на гнойниковые заболевания.</li> </ul> </li> </ul>	Повара, Заведующий хозяйством, мед.сестра

**Санитарное состояние и содержание МДОУ**

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Постоянный контроль.</li> <li>● Графики проведения генеральных уборок утверждаются приказом</li> </ul>	заведующий хозяйством
---	---	---	-----------------------

2	Режим ежедневных уборок помещений	● Постоянный контроль.	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	● Постоянный контроль.	Заведующий МДОУ

### Перечень должностных работников подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Должность	Периодичность в течение года
1	Заведующий	1 раз в год
2	Заведующий хозяйством	1 раз в год
3	Педагог - психолог	1 раз в год
4	Учитель- логопед	1 раз в год
5	Инструктор по физической культуре	1 раз в год
6	Музыкальный руководитель	1 раз в год
7	Воспитатель	1 раз в год
8	Старший воспитатель	1 раз в год
9	Повар	1 раз в год
10	Подсобный рабочий	1 раз в год
11	Помощник воспитателя	1 раз в год
12	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1 раз в год
13	Дворник	1 раз в год
14	Уборщик служебных помещений	1 раз в год
15	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений	1 раз в год
16	Тьютор	1 раз в год

### Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Название журнала (документа)	Ответственный
1.	Журнал учета посещаемости детей (по группам)	Мед. сестра, воспитатели
2.	Журнал учета и регистрации аварийных ситуаций.	заведующий хозяйством
3.	Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания	Мед. сестра
4.	Журнал учета инфекционных заболеваний	Мед. сестра
5.	Журнал регистрации изоляции болеющих детей	Мед. сестра
6.	Медицинская карта ребенка (ф.026/у)	Мед. сестра
7.	Меню-раскладка	Мед. сестра, зав.хозяйством
8.	Журнал контроля за режимом работы технологического оборудования	Мед. сестра, зав.хозяйством
9.	Журнал контроля за работой холодильного оборудования	Мед. сестра, зав.хозяйством
10.	Журнал бракеража сырой продукции (ф.36/у)	Мед. сестра, зав.хозяйством
11.	Технологические карты рецептов блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых в организации	Мед. сестра, зав.хозяйством
12.	Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания	Мед. сестра
13.	Журнал бракеража готовой продукции	Мед. сестра

14.	Журнал антропометрии детей	Мед. сестра, воспитатели
15.	Журнал учета травм	Мед. сестра
16.	Журнал регистрации приказов и инструкций	Делопроизводитель
17.	Форма 85-К	заведующий
18.	Табеля посещаемости	Мед. сестра, воспитатели
19.	Журнал «Процент отходов - мясная продукция»	Мед. сестра, зав.хозяйством
20.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	Мед. сестра, зав.хозяйством
21.	Журнал контроля за качеством продуктов питания (книга учета материальных ценностей)	Мед. сестра, зав.хозяйством
22.	Накопительная ведомость	Мед. сестра, зав.хозяйством

### **Перечень возможных аварийных ситуаций**

Для регистрации аварийных ситуаций в МДОУ ведется «Журнал аварийных ситуаций». Ответственный за ведение журнала – заведующий хозяйством.

Для регистрации мероприятий производственного контроля ведется «Контрольный лист выполнения программы производственного контроля».

<b>Возможная аварийная ситуация</b>	<b>Дата</b>	<b>Принятые меры, кого информировали</b>	<b>Дата устранения аварийной ситуации</b>
Отсутствие горячей воды			
Отсутствие холодной воды			
Отключение отопления			
Засорение канализации			
Отключение электроэнергии, реконструкция, ремонт помещений и др.			

### **Осуществление лабораторных исследований и испытаний в порядке производственного контроля (при необходимости)**

<b>Объект исследования</b>	<b>Показатели</b>
Готовая продукция (по требованию)	На калорийность и полноту вложений
Питьевая вода (по требованию)	Микробиологические
	Санитарно-химические
Контроль за соблюдением СанПиН, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	Медицинский осмотр персонала (ежедневно)
	Профессиональная гигиеническая подготовка персонала (ежегодно)
	Наличие санитарных правил, методов, и методик контроля факторов среды обитания (постоянно)
	Контроль за наличием сертификатов (постоянно)
Оценка условий содержания воспитанников ДОУ Микроклимат	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологического заключения (постоянно)
	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (постоянно)
	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (постоянно)

	Проведение дезинсекционных работ (ежемесячно)
	Проведение дератизационных работ (ежеквартально)
Освещенность	Помещения и коридоры визуальный осмотр (ежедневно)

### **Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов**

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований, реализуемых пищевых продуктов и вырабатываемой готовой продукции проводить повторное исследование удвоенного количества образцов, проводить дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений. Разработать и проводить необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия.

### **Перечень имеющегося оборудования в МДОУ Кухонное электрооборудование**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>Кол-во</b>
1.	Плита электрическая с духовым шкафом	шт.	2
2.	Плита электрическая	шт.	2
3.	Шкаф жарочный	шт.	1
4.	Кипятильник непрерывный электрический	шт.	2
5.	Посудомоечная машина	шт.	1
6.	Весы настольные электронные	шт.	2
7.	Машина картофелеочистительная	шт.	1
8.	Мясорубка	шт.	2
9.	Шкаф холодильный	шт.	3
10.	Холодильник	шт.	3
11.	Морозильная камера	шт.	1
12.	Водонагреватель	шт.	4

### **Прачечное электрооборудование**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>Кол-во</b>
1.	Машина стиральная	шт.	5
2.	Каток гладильный	шт.	1
3.	Утюг электрический	шт.	3