



Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

детский сад с.Преображенка

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад с.Преображенка
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Абликсанова Ирина Валерьевна, 83956022351
Юридический адрес:	666625, с.Преображенка, ул. Школьная, д. 2
Фактический адрес:	666625, с.Преображенка, ул. Школьная, д. 2
Количество работников:	11 человек
Количество воспитанников:	6 человек
ОГРН	1023802552993
ИНН	3829035804
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 7910 от 17 июня 2015 г. Серия 38 ЛЮ1 № 0002393

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- реализация основной образовательной программы: образовательной программы дошкольного образования;
  - организация присмотра и ухода за воспитанниками;
  - организация досуговой деятельности.
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 3.1/3.2.3.146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Абликанова Ирина Валерьевна	Заведующая
2	Донец Наталья Юрьевна	Заведующая хозяйством
3	Верхотурова Ольга Викторовна	Воспитатель
4	Юрьева Наталия Родионовна	Младший воспитатель
5	Юрьев Юрий Иванович	Рабочий по обслуживанию зданий и помещений

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Младший воспитатель Юрьева Н.Р.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Заведующая хозяйством Донец Н.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации

Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Заведующая хозяйством Донец Н.Ю.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Завхоз Донец Н.Ю. ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Синичкин Г.Э.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Ответственный по питанию заведующая	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и при приготовлении	Ежедневно	Ответственный по питанию заведующая	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания

Соответствие рациона питания воспитанников двухнедельному меню	пищи Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Юрьева Г.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением,	заведующая	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.

		транспортировкой и реализацией мясной и молочной и кремовой кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года		Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	воспитатель	Гигиенический журнал (сотрудники)
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>				
<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Кратность контроля и сроки исполнения</b>	<b>Ответственные лица</b>	
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>				
1	Санитарное состояние участка, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений по графику.</li> </ul>		заведующая хозяйством



2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>• Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)</li> </ul>	заведующая хозяйством
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка емкости, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов - по графику.</li> </ul>	заведующая хозяйством
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние кровли, фасада здания	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы	заведующая хозяйством
2	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	заведующая хозяйством
3	Соблюдение теплового режима в учреждении	<p>Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	заведующая хозяйством

4	Соблюдение воздушного режима в учреждении.	Ежемесячный контроль проветривания	функционирования системы	заведующая хозяйством, младший воспитатель
5	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений;</li> </ul>		заведующая хозяйством
6	Состояние систем водоснабжения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль водоснабжения</li> <li>• Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>• Проведение ревизии системы водоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	функционирования системы	заведующая хозяйством
7	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>		младший воспитатель

8	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> </ul>	заведующая хозяйством
<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 (столы, стулья) должны соответствовать возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul> <p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</li> </ul>	заведующая хозяйством, младший воспитатель
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: <ul style="list-style-type: none"> <li>— запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колочки и пр.</li> </ul> </li> </ul>	воспитатели

3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН</li> </ul>	младший воспитатель
4	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 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>	заведующая хозяйством
5	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 (1 раз в неделю) по графику.</li> </ul>	младший воспитатель, кастаньянша
6	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>• Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	воспитатели
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			

7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы вентиляции;</li> <li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения;</li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке.</li> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)</li> </ul>	заведующая хозяйством
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	заведующая хозяйством, фельдшер
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> </ul>	заведующая хозяйством
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	заведующая хозяйством

11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	заведующая хозяйством
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</li> </ul>	заведующая хозяйством
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.</li> </ul>	заведующая хозяйством
3	Маркировка оборудования, раздельного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки раздельного и уборочного инвентаря.</li> <li>Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	заведующая хозяйством
<b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>			
1	Оборудование медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием медицинского кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.</li> <li>Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц).</li> </ul>	заведующая хозяйством, фельдшер
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов</li> </ul>	заведующая хозяйством

3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов.</li> </ul>	заведующая хозяйством
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Посещаемость в группах	Количество детей разновозрастной группе	воспитатели
2	Режим дня и расписание занятий	<p>Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> </ul>	воспитатели
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	воспитатели
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ.</li> <li>Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты</li> </ul>	заведующая, делопроизводитель
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Один раз в полугодие перед началом сезона</li> </ul>	заведующая
2	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли</li> </ul>	заведующая хозяйством
3	Витаминация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);</li> </ul>	повар
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала</li> </ul>	заведующая хозяйством
5	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала</li> </ul>	бракеражная комиссия
6	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения</li> </ul>	повар
7	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На каждую партию товара</li> </ul>	заведующая хозяйством
8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока</li> </ul>	заведующая



**Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке**

1	Качество термообработки кулинарных изделий	• Органолептическая оценка готовых блюд	бракеражная комиссия
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	фельдшер
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	фельдшер
4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	фельдшер
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды	фельдшер

**Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения**

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	заведующая хозяйством
2	Режим ежедневных и генеральных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения ежедневных и генеральных уборок</li> </ul>	заведующая хозяйством

3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	заведующая хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>Постоянный контроль.</li> <li>К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.</li> <li>Медицинские книжки сотрудников</li> </ul>	заведующая
5	Гигиеническое обучение сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки</li> </ul>	заведующая

#### 7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

#### Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность

Помещения пищеблока

Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,	5 смывов	1 раз в год

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
Исследования питьевой воды из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
<b>Помещения детского сада</b>			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	Помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников		Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
	Всего	В т.ч. женщины			
Воспитатели	2	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Заведующая	1	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывной работой за компьютером		
Заведующая хозяйством	1	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывной работой за компьютером		

Работники пищеблока	2	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
---------------------	---	---	---------------------------------------	-------------	----------------

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	ежедневно	заведующая хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	заведующая хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	заведующая
График смены кипяченой воды	ежедневно	младший воспитатель
Журнал регистрации результатов производственного контроля	по факту	заведующая
Рабочий лист ХААСП	по графику	член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	по графику	председатель группы ХАССП
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	ежедневно	заведующая хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	заведующая
Гигиенический журнал (сотрудники)	ежедневно	воспитатель
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	по факту	заведующая

Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	ежедневно	Заведующая хозяйством
--	-----------	-----------------------

д) 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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии, в работе системы отопления	Сообщить в соответствующую службу	заведующая хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	заведующая хозяйством
Наводнение	Сообщить в соответствующую службу	заведующая хозяйством заведующая
Выход из строя холодильного оборудования	Сообщить в соответствующую службу	заведующая хозяйством заведующая