

УТВЕРЖДЕНА:



Заведующим МАДОУ № 49

С.И. Камалова

Приказ № 4 от « 09 » января 2025г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 49
«Радуга», включая филиалы:
ДОУ № 15 «Золотая рыбка» и ДОУ № 41 «Вишенка»
на 2025 год

Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства **и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**, сроки их исполнения 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 автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 49 «Радуга», включая филиалы: № 15 «Золотая рыбка», ДООУ № 41 «Вишенка» (далее – МАДОУ).

Содержание программы также соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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:

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

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МАДОУ,
- график лабораторного контроля,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в МАДОУ:

- заведующий МАДОУ,
- заведующие или старшие воспитатели филиалов
- медицинские работники, закрепленные за ДООУ
- заместители заведующего и заведующие хозяйством

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля **несет заведующий МАДОУ.**

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в МАДОУ осуществляется **Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».**

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в МАДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 49 «Радуга» создан для реализации гарантированного государством Российской Федерации права:

- охраны и укрепления их физического и психического здоровья детей;
- на получение детьми дошкольного образования;
- осуществления физического, социально-коммуникативного, речевого, познавательного и художественно-эстетического развития;
- развития индивидуальных особенностей.
- Осуществляемые виды деятельности:
 - игровой;
 - познавательно-исследовательский;
 - художественный;
 - восприятие художественной литературы;
 - конструирование и т.д.
- реализация общеобразовательных и адаптированных программ дошкольного образования.

Учредителем учреждения

является Администрация Серовского муниципального округа

Юридический и почтовый адрес учреждения:

624980, Свердловская область, г. Серов, ул. Маяковского, стр. 13

Заведующий МАДОУ: Камалова Светлана Николаевна

МАДОУ № 49 «Радуга» имеет 2 филиала:

1. Филиал МАДОУ № 49 – детский сад № 15 «Золотая рыбка», находящийся по адресу: 624980, Свердловская область, г. Серов, ул. Центральная, д. 18;
2. Филиал МАДОУ № 49 – детский сад № 41 «Вишенка», находящийся по адресу: 624980, Свердловская область, г. Серов, ул. Попова, д. 26;

Нормативные документы по проведению производственного контроля

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту - Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее МАДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- ✓ Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ✓ Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней";
- ✓ Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ✓ Федеральный закон от 26.12.2008 г. №294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- ✓ Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» Закон РФ от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- ✓ Федеральный закон от 04.05.2011 г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;
- ✓ Федеральный закон от 26.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ✓ СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01;
- ✓ СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;

- ✓ СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- ✓ 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 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ✓ СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- ✓ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ✓ СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнении работ или оказание услуг»;
- ✓ СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";
- ✓ Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ✓ Технический регламент таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» от 23.09.2011 № 797;
- ✓ Технический регламент таможенного союза ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек» от 23.09.2011 № 798;
- ✓ Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880;
- ✓ Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 № 881 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011;
- ✓ Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011 № 883 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ✓ Технический регламент таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ✓ Технический регламент таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ✓ Технический регламент таможенного союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств»;
- ✓ Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013;
- ✓ Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/ № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013;
- ✓ Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» от 01.09.2017;
- ✓ Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;

- ✓ Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»;
- ✓ Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 № 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»;
- ✓ ГОСТ 30494-11 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»;
- ✓ ГОСТ 12.1.0005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;
- ✓ МУ 3.5.1.2958 -11 «Дезинфекционные мероприятия при псевдотуберкулезе и кишечном иерсиниозе»;
- ✓ МУ 3.5.3104-13 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий при энтеровирусных (неполио) инфекциях»;
- ✓ МУ 3.1.1.2957-11 «Профилактика ротавирусной инфекции»;
- ✓ МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»;
- ✓ МУ 3.1.2837-11 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- ✓ МУ 2.6.1.2838-11. Ионизирующее излучение, радиационная безопасность. Радиационный контроль и санитарно-эпидемиологическая оценка жилых, общественных и производственных зданий и сооружений после окончания их строительства, капитального ремонта, реконструкции по показателям радиационной безопасности. Методические указания" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.01.2011);
- ✓ Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»;
- ✓ Р 2.2.2006-05 «Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».

Часть I

Объем и периодичность «лабораторных исследований и испытаний» определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются МАДОУ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности.

Лабораторные исследования для МАДОУ проводит Серовский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в городе Серов в присутствии заведующего МАДОУ в соответствии с графиком производственного контроля МАДОУ и на основании составляемых договоров.

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

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Камалова Светлана Николаевна	Заведующий МАДОУ № 49 «Радуга»	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • организация лабораторных исследований; • организация медицинских осмотров работников; • контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек; • визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; • обеспечение приема на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; • контроль за организацией питания детей, • контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы; • контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля; • ведение отчетной документации; • наличие нормативной документации, пополнение вновь вышедшей, ознакомление с нормативной документацией, действующей в отношении объекта; • ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие катаральных явлений и гнойничковых заболеваний с обязательной записью в журнале.
Багрова Наталья Валерьевна	Заведующий филиала ДОУ № 41 «Вишенка» и ДОУ № 15 «Золотая рыбка»	

Шатунова Мария Владимировна	Медсестра МАДОУ № 49 «Радуга» (в штате МАДОУ)	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение: <ul style="list-style-type: none"> - нормативной документации МАДОУ; - личных медицинских книжек и сертификатов сотрудников МАДОУ и филиалов; - формирование накопительных ведомостей МАДОУ и филиалов; • контроль за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров; • контроль за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний (наличие сертификатов профилактических прививок); • контроль своевременного прохождения сотрудниками гигиенического обучения; • наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение; • организация санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
Зырянова Елена Алексеевна	Медсестра МАДОУ № 49 «Радуга» и филиалов ДОУ № 41 «Вишенка» и филиала ДОУ № 15 «Золотая рыбка» (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • наличие термоконтейнера и хладоэлементов в медицинском кабинете; • учет работы бактерицидных ламп и их своевременная замена.

<p>Скрябина Елена Рудольфовна</p> <p>Беляева Юлия Александровна</p> <p>Нечаев Алексей Алексеевич</p>	<p>Заведующий хозяйством филиала ДООУ № 41 «Вишенка»</p> <p>Заместитель заведующего МАДОУ № 49 «Радуга»</p> <p>Заведующий хозяйством филиала ДООУ № 15 «Золотая рыбка»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • организация лабораторно-инструментальных исследований физических и химических факторов производственной среды и трудового процесса, работ и услуг; • контроль за санитарно-техническим состоянием помещений ДООУ, вспомогательных складских и бытовых помещений, рабочего оборудования, правильностью расстановки, соответствием проектной документации; • контроль за соблюдением правил сбора и удаления бытовых отходов, благоустройство и оборудование площадок для установки мусорных контейнеров; • проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; • контроль за применением спецодежды и средств индивидуальной защиты; • ведение учёта аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения <p>Ведение журнала аварийных ситуаций и своевременное информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении;</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности, - систем теплоснабжения, - систем водоснабжения, - систем канализации. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля
<p>Ибатуллина Галина Владимировна</p> <p>Багрова Наталья Валерьевна</p> <p>Бирюкова Екатерина Александровна</p>	<p>Заместитель заведующего МАДОУ № 49 «Радуга»</p> <p>Заведующий филиалом: ДООУ № 41 «Вишенка» и ДООУ № 15 «Золотая рыбка»</p> <p>Старший воспитатель ДООУ № 15 «Золотая рыбка»</p>	<p>Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уголками и зонами природы; - состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах; - состоянием оборудования спортивного зала; - режимом дня и расписанием занятий; - требованием к организации физического воспитания; - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.
<p>Коршунова Рузанна Рафкатовна</p> <p>Скрябина Елена Рудольфовна</p> <p>Заранник Ирина Владимировна</p>	<p>Кладовщик МАДОУ № 49 «Радуга»</p> <p>Кладовщик ДООУ № 41 «Вишенка»</p> <p>Кладовщик ДООУ № 15 «Золотая рыбка»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • контроль качества и безопасности входящего сырья и пищевых продуктов; • контроль сроков годности сырья и пищевых продуктов; • контроль санитарного состояния и температурно-влажностного режима хранения сырья.

Часть 3

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

(В соответствии с Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Приказа Минздрава России № 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 (с изменениями на 1 февраля 2022 года)

№ п/п	Должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующий, заведующий филиала, старший воспитатель, заместитель заведующего	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Учитель-логопед, учитель-дефектолог	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель Воспитатель (ясли)	37	1 раз в год 1 раз в год	1 раз в 2 года 1 раз в год
4	Инструктор по физической культуре	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель, Педагог психолог	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Младшие воспитатели	23	1 раз в год	1 раз в год
7	Заведующий хозяйством, Кладовщик, медсестра	5	1 раз в год	1 раз в год
8	Шеф-повар, повар	8	1 раз в год	1 раз в год
9	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Машинист по стирке и ремонту спецодежды (белья)	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Уборщик служебных помещений	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Уборщик территории	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год
15	Гл. бухгалтер, бухгалтер, специалист по кадрам	6	1 раз в год	1 раз в 2 года

Часть 4

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к территории МАДОУ			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений и территории по графику. 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов - по графику. 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, уборщик территории
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - функционирование систем водоснабжения, канализации; - функционирования системы теплоснабжения в отопительный период с сентября по май); 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
2	Состояния чердачного помещения	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания

3	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
4	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, позволяющие проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	заместитель заведующего, заведующий хозяйством
5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности - устранение в течение суток. • Промывка и опрессовка отопительной системы (июнь-июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом отопительного сезона с составлением акта 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 1 раза в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (июнь) с составлением акта 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством

8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантех. приборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима • Ежеквартальное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения) 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством,
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Мытье оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год согласно плана) 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством

Состояние оборудования помещений для работы с детьми

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: <ul style="list-style-type: none"> - размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. • Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; - расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, мед. сестра (по согласованию)
---	----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

7	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия, с различными повреждениями и не позволяющими проходить влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, мед. сестра
8	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий: ежедневно подвергать выбиванию (хозяйственной зоне) или пылесосить. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, младший воспитатель
9	Постельное белье, матрацы, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • использование бумажных одноразовых полотенец. • химическая чистка матрацев не реже 1 раз в год 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, младший воспитатель
10	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, инструктор по физической культуре
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехнических приборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, рабочий по комплексному ремонту и обслуживанию здания (электрик), инспектор по ОТ

2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям 	Заведующий, заведующие филиалов, заместитель заведующего, мед. сестра
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке - ежегодно (акт) 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, кладовщик
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, кухонный рабочий
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока; Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер пищеблока 	кладовщик

Состояние помещений и оборудования прачечной

1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, мед. Сестра
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. 	заместитель заведующего, заведующий хозяйством, машинист по ремонту и стирке спецодежды (белья)
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки - немедленное обновление 	машинист по ремонту и стирке спецодежды (белья)

Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. • Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц). 	медсестра
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	медсестра
3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	медсестра
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	<p>Количество детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в группах раннего возраста - в группах дошкольного возраста 	заведующий
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Заведующий, заместитель заведующего, заведующие филиалов, старший воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Заведующий, заместитель заведующего, заведующие филиалов, старший воспитатель
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	заместитель заведующего, заведующие филиалов, старший воспитатель

17	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты 	Заведующий, заместитель заведующего, заведующие филиалов, медсестра
----	-----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию ДОУ

1	Укомплектованность кадрами	• Тарификация кадров (в течении года)	заведующий
2	Наличие графиков работы медицинских работников	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	Утверждается главным врачом ГАУЗ СО «Серовская ГБ»
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год по графику)	заведующий, медсестра
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год по графику)	Заведующий, заведующие филиалов, заместитель заведующего
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. Аптечки находятся в производственных помещениях (отдел кадров, пищеблок, медицинский кабинет, КПП) 	Заведующий, медсестра, заведующие филиалов, заместитель заведующего
6	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарно-просветительской работы	Заведующий, заведующие филиалов, медсестра

Санитарные требования к организации питания воспитанников

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Заведующий, медсестра
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	кладовщик
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	заведующий хозяйством, кладовщик
4	Бракераж готовой продукции	• Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Члены бракеражной комиссии

5	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	медсестра
6	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством, количеством и сроком хранения отбора суточной пробы и ее хранения	Специалист, назначенный приказом
7	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	заведующий хозяйством, кладовщик
8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока;	заведующий

Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Шеф-повар, повар
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпид. ситуации)	Заведующий, заведующие филиалов
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпид. ситуации)	Заведующий, заведующие филиалов
8	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпид. ситуации)	Заведующий, заведующие филиалов
9	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпид. ситуации)	Заведующий, заведующие филиалов

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель заведующего, заведующий филиалом
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель заведующего, заведующий филиалом
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего, заведующий филиалом

4	Медицинский сотрудников	осмотр	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • К работе в ДОУ допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников хранятся у заведующего 	Заведующий
5	Гигиеническое сотрудников	обучение	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Заведующий

Часть 5

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)

№	Наименование мероприятия	периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции-документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно

Часть 6

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	Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные действия, направленные на ликвидацию
1	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	<ul style="list-style-type: none">- приостановление деятельности до ликвидации аварии;- вызов специализированных служб.
2	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none">- прекращение работы пищеблока;- сокращение рабочего дня;- организация подвоза воды для технических целей;- обеспечение запаса бутылированной минеральной воды.
3	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none">- ежедневно влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств;- проветривание;- наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;- реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети.
4	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none">- введение карантина;- реализация мероприятий по профилактике заболеваний.
5	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none">- прекращение работы пищеблока;- сокращение рабочего дня;- использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов.
6	Пожар	<ul style="list-style-type: none">- вызов пожарной службы;- эвакуация;- приостановление деятельности.

В случае возникновения аварийных ситуаций ДОО приостанавливает свою деятельность с информированием отраслевого органа администрации Серовского городского округа Управление образования, а также соответствующие службы.

Часть 7

Наименование форм учета и отчетности, установленной действующим санитарным законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный сотрудник
Формы учета			
1	Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего
2	Журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	По факту	Заместитель заведующего
3	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
4	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
5	График смены питьевой воды	Ежедневно, каждые 3 часа	Шеф-повар (повар)
6	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Комиссия по питанию
7	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов	По факту приемки	Комиссия по питанию
8	Журнал учета продуктов питания (приход, расход, остаток)	Ежедневно	Кладовщик
9	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Шеф-повар (повар)
10	Ведомость учета за рационом питания	Ежедневно	Медработник
11	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
12	Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медработник
13	Журнал учета генеральных уборок медицинского блока	Согласно графика уборок	Медработник
14	Журнал учета бактерицидных ламп	Ежемесячно	Медработник
15	Журнал учета профилактических прививок	По факту	Медработник
16	Журнал по туберкулинодиагностике и ревакцинациям БЦЖ	По факту	Медработник
17	Журнал регистрации детей, состоящих на диспансерном учете	По факту	Медработник
18	Журнал учета травматизма	По факту	Медработник

19	Журнал наблюдений за больными на изоляторе	По факту	Медработник
20	Журнал передачи контактных на участок	По факту	Медработник
21	Журнал учета санитарно-просветительской работы	По факту	Медработник
22	Журнал списочного состава детей по группам	Ежемесячно	Медработник
23	Медицинская карта ребенка	По факту зачисления воспитанника	Медработник
24	Журнал учета прихода и расхода иммунобиологических препаратов	По факту	Медработник
25	Журнал учета первичного медосмотра при поступлении на работу	По факту	Медработник
26	Журнал учета текущих медосмотров	По факту	Медработник
Формы отчетности			
27	Отчет о выполнении программы производственного контроля	1 раз в квартал	Заместитель заведующего
28	Отчет о привитых контингентах и выполнении плана профилактических прививок	1 раз в месяц	Медработник
29	Отчет по реакции Манту и обследованию детей с положительной пробой Манту	1 раз в квартал	Медработник
30	Отчет об острой заболеваемости детей детского сада	1 раз в квартал	Медработник
31	Отчет по патологической пораженности, профилактическим осмотрам и состоянию здоровья детей детского сада	1 раз в год	Медработник
32	Отчет по контролю за организацией питания детей	2 раза в год	Медработник
33	Отчет по контролю за качеством санитарного состояния помещений детского сада	6 раз в год – через месяц	Заместитель заведующего
34	Отчет по контролю за организацией физического воспитания	2 раза в год	Заместитель заведующего
35	Отчет по контролю за организацией оздоровительных и профилактических мероприятий	1 раз в квартал	Медработник
36	Отчет по соответствию типоразмера мебели росту ребенка	2 раза в год	Медработник
37	Отчет по контролю за соблюдением температурного режима в групповых помещениях, музыкально-физкультурном зале	6 раз в год – через месяц	Заместитель заведующего

38	Отчет по контролю за соблюдением режима проветривания в групповых помещениях, музыкально-физкультурном зале	6 раз в год – через месяц	Заместитель заведующего
39	Отчет по контролю за соблюдением требований к режиму дня и учебным занятиям	6 раз в год – через месяц	Заместитель заведующего
40	Ведение документооборота пищевых продуктов в системе ГИС «Меркурий»	ежедневно	Кладовщик
41	Работа с программой по питанию «Вижен-Софт»	ежедневно	Кладовщик

Часть 8

План мероприятий по производственно-лабораторному контролю на 2025 год МАДОУ детского сада № 49 «Радуга», включая филиалы: ДОУ № 41 «Вишенка» и ДОУ № 15 «Золотая рыбка»

МАДОУ детский сад № 49 «Радуга»

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1.	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	1 раз в квартал
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
3.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
5.	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
6.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты	10 смывов	1 раз в год

7.	Исследования почвы, песка, твердых бытовых отходов: по Романенко на яйца гельминтов	Почва с прогулочных участков	4	1 раз в год
8.	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза год
9.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодном и теплый периоды)
10.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
11.	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

Филиал МАДОУ № 49 «Радуга» - детский сад № 15 «Золотая рыбка»

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1.	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	1 раз в квартал
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
3.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
5.	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

6.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты	10 смывов	1 раз в год
7.	Исследования почвы, песка, твердых бытовых отходов: по Романенко на яйца гельминтов	Почва с прогулочных участков	4	1 раз в год
8.	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза год
9.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодном и теплый периоды)
10.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
11.	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума
Плавательный бассейн				
1	Лабораторные исследования воды. Определение органолептических, микробиологических и паразитологических показателей	вода	2	1 раз в квартал
2	Санитарно-бактериологические исследования питьевой воды. Определение общих колиформных бактерий, термотолерантных бактерий титрационным методом	вода	2	1 раз в квартал

3	Санитарно-паразитологические исследования смывов на яйца гельминтов и БГКП	поручни ванны бассейна, скамеек в раздевальнях, пола в душевой, ручек двери из раздевальни в душевую, детских игрушек (мячей, кругов и т.д.), предметов спортивного инвентаря	5 смывов	1 раз в квартал
4	Исследование воды питьевой, плавательных бассейнов по методу Новосильцева на яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших	вода	1	1 раз в квартал
5	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	3	2 раза в год (в холодном и теплый периоды)
6	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год в темное время суток

Филиал МАДОУ № 49 «Радуга» - детский сад № 41 «Вишенка»

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1.	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	1 раз в квартал
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
3.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
5.	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
6.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты	10 смывов	1 раз в год
7.	Исследования почвы, песка, твердых бытовых отходов: по	Почва с прогулочных участков	4	1 раз в год

	Романенко на яйца гельминтов			
8.	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза год
9.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодном и теплый периоды)
10.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
11.	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

9. 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 сотрудник
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий ДОУ
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий ДОУ
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий ДОУ
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий ДОУ

5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заместитель заведующего
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		Заведующий ДОУ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заместитель Заведующего, заведующий филиалом
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	По факту обнаружения	Заместитель Заведующего, заведующий филиалом
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий ДОУ