

Муниципальный бюджетный
дошкольный образовательный заклад
«Дитячий садок № 21»
муниципального утворення
міський округ Ялта Республіки
Крим

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 21»
муниципального образования
городской округ Ялта Республика
Крым

Къырым Джумхуриети Ялта шеэр
округу муниципалъ тешкилининъ
«21 санлы балалар багъчасы»
муниципаль бюджет
мектепкедже тасиль
муэссисеси

298640, ул. Соловьева, д.8, пгт Гурзуф, г. Ялта, Республика Крым. т: (+7978) 4552413, электронный адрес: sadik_21-gurzuf@crimeaedu.ru
ИНН 9103017299 КПП 910301001 ОГРН 1149102177036 ОКПО 00809109



УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего МБДОУ № 21
№ 02/8/од от 09.01.2025г.
А.Е. Антонюк

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Детский сад № 21»
муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым**

пгт Гурзуф

2025 г.

1. Паспорт программы

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Детский сад № 21» муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым
Тип объекта:	Детский сад
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">дошкольное образование;дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии;
Юридический адрес:	Республика Крым, г. Ялта, пгт Гурзуф, ул. Соловьева, д. 8
Фактический адрес:	Республика Крым, г. Ялта, пгт Гурзуф, ул. Соловьева, д. 8, Республика Крым, г. Ялта, п. Даниловка, ул. Тенистая, д. 8
Характеристика зданий	
Тип строения	1 корпус- отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением; 2 корпус – приспособленное 1-о этажное здание (половина жилого дома).
Площадь	1 корпус -1226,4 кв.м; 2 корпус – 289,5кв.м.

- 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».

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

№ п/ п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<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 плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. – организация лабораторно-инструментальных исследований. 	Распоряжение Администрации города Ялта от 03.12.2024 № 975-л
2	Заместитель заведующего по ВМР	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	№ 02-1/од от 09.01.2025
3	Медработник	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю; – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений; - визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, раз- 	№ 02-8/од от 09.01.2025

Оборудование Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение естественное и искусственное
Система вентиляции естественная, приточно-вытяжная
Система отопления Централизованное (1 корпус) и электрокотел (2 корпус)
Система водоснабжения Централизованная
Система канализации Централизованная

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

- 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»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 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»;

		работкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; – организация лабораторно-инструментальных исследований;	
4	Заместители заведующего по ХР и ВМР	– визуальный контроль соблюдения санитарно-технических требований к содержанию помещений и территории, санитарных требований к содержанию помещений; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений, – контроль охраны окружающей среды.	№ 02-8/од от 09.01.2025
5	Ответственная по питанию	– контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации.	№ 167-а/од от 02.09.2024

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

Корпус 1

Наименование товара	Ед.изм.	Количество
12.2. Смывы. БГКП	усл. ед.	30,000
12.5. Смывы. Иерсинии	усл. ед.	5,000
63. Исследование смывов с объектов окружающей среды на яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	усл. ед.	10,000
206. Отбор смывов с объектов окружающей среды, оформление акта отбора проб (до 5 смывов)	усл. ед.	9,000
206.1. Прием смывов, оформление направлений в лабораторные подразделения (до 5 смывов)	усл. ед.	9,000
206.2. Оформление протокола лабораторных исследований смывов (до 30 смывов)	усл. ед.	3,000
13.1. Смывы на качество дезинфекции в ЛПУ. БГКП	усл. ед.	10,000
13.2. Смывы на качество дезинфекции в ЛПУ. Патогенный стафилококк (S.aureus)	усл. ед.	10,000
206. Отбор смывов с объектов окружающей среды, оформление акта отбора проб (до 5 смывов)	усл. ед.	4,000
206.1. Прием смывов, оформление направлений в лабораторные подразделения (до 5 смывов)	усл. ед.	4,000
206.2. Оформление протокола лабораторных исследований смывов (до 30 смывов)	усл. ед.	2,000
6.1. Исследование воды питьевой (централизованного и нецентрализованного водоснабжения). ОМЧ	усл. ед.	2,000
6.2. Исследование воды питьевой (централизованного и нецентрализованного водоснабжения). Общие (обобщенные) колиформные бактерии, в т.ч. E.coli/БГКП	усл. ед.	2,000
6.3. Исследование воды питьевой (централизованного и нецентрализованного водоснабжения). Колифаги	усл. ед.	2,000

6.5. Исследование воды питьевой (централизованного и нецентрализованного водоснабжения). Энтерококк	усл. ед.	2,000
107.1. Определение запаха при 20°C (природная и питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости)	усл. ед.	2,000
107.3. Определение вкуса и привкуса (природная и питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости)	усл. ед.	2,000
107.4. Определение цветности (вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода, в т.ч. источников питьевого водоснабжения)	усл. ед.	2,000
107.5. Определение мутности (природная и питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости)	усл. ед.	2,000
107.16. Определение перманганатной окисляемости (вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная, в т.ч. поверхностные и подземные источники, в точная вода, в т.ч. очищенная и ливневая, вода бассейнов и аквапарков, вода горячего водоснабжения)	усл. ед.	2,000
107.17. Определение массовой концентрации общего железа фотоколориметрическим методом (вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости)	усл. ед.	2,000
107.50. Определение РН в воде (вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная, сточная, подземная, вода бассейнов)	усл. ед.	2,000
200. Отбор проб воды, оформление акта отбора проб (на 1 пробу)	усл. ед.	2,000
200.1. Прием проб воды, оформление направлений в лабораторные подразделения (на 1 пробу)	усл. ед.	2,000
200.2. Оформление протокола лабораторных исследований воды (на 1 пробу)	усл. ед.	2,000
1.1. КМАФАнМ	усл. ед.	2,000
1.3. БГКП (готовые кулинарные изделия)	усл. ед.	2,000
1.4. Бактерии рода Сальмонелла	усл. ед.	2,000
1.7. Патогенный стафилококк	усл. ед.	2,000
1.13. Бактерии рода Proteus	усл. ед.	1,000
1.12. E. coli	усл. ед.	1,000
95.61. Определение нитратов в продукции растениеводства и продуктах переработки плодов и овощей	усл. ед.	1,000
51. Исследование овощей, столовой зелени, фруктов, ягод на яйца гельминтов	усл. ед.	1,000
52. Исследование овощей, столовой зелени, фруктов, ягод на цисты кишечных патогенных простейших	усл. ед.	1,000
95.20. Определение массовой доли сухих веществ в пищевых продуктах	усл. ед.	2,000
95.23. Выход (вес) готовой продукции, определение фактической массы (нетто), фактического объема	усл. ед.	1,000
95.32. Определение массовой доли жира по Герберу	усл. ед.	2,000
95.34. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	усл. ед.	3,000
100.3. Термическая обработка мясных изделий (определение пероксидазы)	усл. ед.	1,000
203. Отбор проб пищевых продуктов, оформление акта отбора проб (на 1 пробу)	усл. ед.	8,000
203.1. Прием проб пищевых продуктов, оформление направлений в лабораторные подразделения (на 1 пробу)	усл. ед.	8,000
203.2. Оформление протокола лабораторных исследований пищевых продуктов (на 1 пробу)	усл. ед.	8,000

47. Исследование почвы на яйца и личинки гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	усл. ед.	1,000
201. Отбор проб почвы, грунта, оформление акта отбора проб (на 1 пробу)	усл. ед.	1,000
201.1. Прием проб почвы, грунта, оформление направлений в лабораторные подразделения (на 1 пробу)	усл. ед.	1,000
201.2. Оформление протокола лабораторных исследований почвы, грунта (на 1 пробу)	усл. ед.	1,000
115.1. Измерение микроклимата (в помещении в одной точке, на одном рабочем месте)	усл. ед.	4,000
116.1. Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	усл. ед.	4,000
209. Оформление протокола инструментальных замеров одного вида исследований (радиологических, физических факторов и атмосферного воздуха)	усл. ед.	2,000

Корпус 2

№	Наименование товара	Ед.изм.	Количество
1	12.2. СМЫВЫ. БГКП	усл. ед.	20,000
2	12.5. СМЫВЫ. Иерсинии	усл. ед.	5,000
3	63. Исследование смывов с объектов окружающей среды на яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	усл. ед.	10,000
4	206. Отбор смывов с объектов окружающей среды, оформление акта отбора проб (до 5 смывов)	усл. ед.	7,000
5	206.1. Прием смывов, оформление направлений в лабораторные подразделения (до 5 смывов)	усл. ед.	7,000
6	206.2. Оформление протокола лабораторных исследований смывов (до 30 смывов)	усл. ед.	3,000
7	13.1. СМЫВЫ на качество дезинфекции в ЛПУ. БГКП	усл. ед.	10,000
8	13.2. СМЫВЫ на качество дезинфекции в ЛПУ. Патогенный стафилококк (S.aureus)	усл. ед.	10,000
9	206. Отбор смывов с объектов окружающей среды, оформление акта отбора проб (до 5 смывов)	усл. ед.	4,000
10	206.1. Прием смывов, оформление направлений в лабораторные подразделения (до 5 смывов)	усл. ед.	4,000
11	206.2. Оформление протокола лабораторных исследований смывов (до 30 смывов)	усл. ед.	2,000
12	6.1. Исследование воды питьевой (централизованного и нецентрализованного водоснабжения). ОМЧ	усл. ед.	2,000
13	6.2. Исследование воды питьевой (централизованного и нецентрализованного водоснабжения). Общие (обобщенные) колиформные бактерии, в т.ч. E.coli/БГКП	усл. ед.	2,000
14	6.3. Исследование воды питьевой (централизованного и нецентрализованного водоснабжения). Колифаги	усл. ед.	2,000
15	6.5. Исследование воды питьевой (централизованного и нецентрализованного водоснабжения). Энтерококк	усл. ед.	2,000
16	107.1. Определение запаха при 20°C (природная и питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости)	усл. ед.	2,000
17	107.3. Определение вкуса и привкуса (природная и питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости)	усл. ед.	2,000

18	107.4. Определение цветности (вода питьевая, в т.ч.расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода, в т.ч.источников питьевого водоснабжения)	усл. ед.	2,000
19	107.5. Определение мутности (природная и питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости)	усл. ед.	2,000
20	107.16. Определение перманганатной окисляемости (вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная, в т.ч. поверхностные и подземные источники, в точная вода, в т.ч. очищенная и ливневая, вода бассейнов и аквапарков, вода горячего водоснабжения)	усл. ед.	2,000
21	107.17. Определение массовой концентрации общего железа фотоколориметрическим методом (вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости)	усл. ед.	2,000
22	107.50. Определение РН в воде (вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная, сточная, подземная, вода бассейнов)	усл. ед.	2,000
23	200. Отбор проб воды, оформление акта отбора проб (на 1 пробу)	усл. ед.	2,000
24	200.1. Прием проб воды, оформление направлений в лабораторные подразделения (на 1 пробу)	усл. ед.	2,000
25	200.2. Оформление протокола лабораторных исследований воды (на 1 пробу)	усл. ед.	2,000
26	1.1. КМАФАнМ	усл. ед.	2,000
27	1.3. БГКП (готовые кулинарные изделия)	усл. ед.	2,000
28	1.4. Бактерии рода Сальмонелла	усл. ед.	2,000
29	1.7. Патогенный стафилококк	усл. ед.	2,000
30	1.13. Бактерии рода Proteus	усл. ед.	1,000
31	1.12. E. coli	усл. ед.	1,000
32	95.61. Определение нитратов в продукции растениеводства и продуктах переработки плодов и овощей	усл. ед.	1,000
33	51. Исследование овощей,столовой зелени,фруктов, ягод на яйца гельминтов	усл. ед.	1,000
34	52. Исследование овощей,столовой зелени,фруктов, ягод на цисты кишечных патогенных простейших	усл. ед.	1,000
35	95.20. Определение массовой доли сухих веществ в пищевых продуктах	усл. ед.	2,000
36	95.23. Выход (вес) готовой продукции, определение фактической массы (нетто), фактического объема	усл. ед.	1,000
37	95.32. Определение массовой доли жира по Герберу	усл. ед.	2,000
38	95.34. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	усл. ед.	3,000
39	100.3. Термическая обработка мясных изделий (определение пероксидазы)	усл. ед.	1,000
40	203. Отбор проб пищевых продуктов, оформление акта отбора проб (на 1 пробу)	усл. ед.	8,000
41	203.1. Прием проб пищевых продуктов, оформление направлений в лабораторные подразделения (на 1 пробу)	усл. ед.	8,000
42	203.2. Оформление протокола лабораторных исследований пищевых продуктов (на 1 пробу)	усл. ед.	8,000
43	47. Исследование почвы на яйца и личинки гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	усл. ед.	1,000
44	201. Отбор проб почвы, грунта, оформление акта отбора проб (на 1 пробу)	усл. ед.	1,000

45	201.1. Прием проб почвы, грунта, оформление направлений в лабораторные подразделения (на 1 пробу)	усл. ед.	1,000
46	201.2. Оформление протокола лабораторных исследований почвы, грунта (на 1 пробу)	усл. ед.	1,000
47	115.1. Измерение микроклимата (в помещении в одной точке, на одном рабочем месте)	усл. ед.	4,000
48	116.1. Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	усл. ед.	4,000
49	209. Оформление протокола инструментальных замеров одного вида исследований (радиологических, физических факторов и атмосферного воздуха)	усл. ед.	2,000

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	<i>Заведующий</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	<i>Заместитель заведующего по ХР</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	<i>Заместитель заведующего по ВМР</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	<i>Педагог- психолог</i>	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	<i>Учитель-Логопед</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	<i>Музыкальный руководитель</i>	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	<i>Инструктор по физической культуре</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	<i>Помощник воспитателя</i>	8	1 раз в год	1 раз в год
9	<i>Повар</i>	3	1 раз в год	1 раз в год
10	<i>Кладовщик</i>	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	<i>Медсестра</i>	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	<i>Воспитатели</i>	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	<i>Сторож/вахтер</i>	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	<i>Подсобный рабочий</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	<i>Кухонный рабочий</i>	2	1 раз в год	1 раз в год
16	<i>Уборщик служебный помещений</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	<i>Дворник</i>	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	<i>Машинист по стирке белья</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	<i>Кастелянша</i>	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	<i>нет</i>		

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 07.05.2018г. № 1326
2	Медицинская	от 28.11.2022г. № ЛО41-01177 - 91/00630030

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок
Контроль содержания помещений, оборудования и территории			
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно
	– генеральной уборки		Еженедельно
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней

Рабочие растворы дезинфективов	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно
	– обследование		2 раза в месяц
	– уничтожение		По необходимости
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно
	– обследование		Ежемесячно
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня
	– наличие, целостность и тип ламп		
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)
	– кратность проветривания;		Ежедневно
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	В летний период
	– наличие крышки на песочнице		

Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)		
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)		
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально

Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа
	– температура и влажность на складе		Ежедневно
	– температура холодильного оборудования		

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл
	– поточность технологических процессов		
	– температура готовности блюд		Каждая партия
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии
	– органолептическая оценка; – дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды		
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции		
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия

Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников			
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в неделю
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников			
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения

		от 21.03. 2014 № 125н	санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям
--	--	-----------------------	---

В. 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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности проведения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, старший воспитатель

Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ
Журнал контроля санитарного состояния помещений МБДОУ № 21	Ежедневно	Медработник

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

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

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противозидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании объекта и по	Заведующий

		необходимости	
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, действующих в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переквалификации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых совместно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
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)	Постоянно	Заместители заведующего по ХЧ и ВМР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместители заведующего по ХЧ и ВМР
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий

Протоколу разработали:
 Заместитель заведующего по ВМР
 Медсестра (ответственный по питанию)



Т.В. Власенко
 И.Л. Ушакова