



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ № 6 «Светлячок»  
\_\_\_\_\_ О.А. Кулаковская

Приказ от 31.08.2021 № 105

Рабочая программа  
производственного контроля,  
проводимого в МБДОУ № 6 «Светлячок»,  
находящегося по адресу: г. Гаджиево  
(корп. 1 ул. Гаджиева д. 32, корп. 2 ул. Душенова, д. 96-а)

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 6 «Светлячок»» (МБДОУ № 6 «Светлячок»)		
Ф.И.О. руководителя, телефон:	О.А. Кулаковская, 8 (815-39) 52-301		
Юридический адрес:	184670, Мурманская обл., г. Гаджиево, ул. Гаджиева, д. 32		
Фактический адрес:	184670, Мурманская обл., г. Гаджиево, ул. Гаджиева, д. 32, ул. Душенова, д. 96-а		
Количество работников:	120 человек		
Количество обучающихся:	473 человека		
ОГРН	№ 1105110000170		
ИНН	5113000949		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№30-15	от	20.04.2015

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» с изменениями и дополнениями.

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, введение в действие новых НД.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) – составная часть общей системы производственного контроля и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организуемых и проводимых юридическими лицами в процессе осуществления ими отдельных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

Производственный контроль проводится в соответствии с осуществляемой деятельностью, по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (п. 2.1. СП 1.1.1058-01).

**Целью** производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля, обеспечение безопасности питания обучающихся в образовательном учреждении путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением (п. 2.1. СП 1.1.1058-01).

**Задачи производственного контроля:**

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.

**3. Обязанности юридических лиц при осуществлении производственного контроля.**

Юридическое лицо при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в т. ч.:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных подразделений, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекратить использование материалов и оборудования, не соответствующих установленным требованиям, не соответствующих санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) таких материалов и оборудования в целях, исключающих причинение вреда человеку, или их уничтожению;
- информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

Виды деятельности, которые осуществляет МБДОУ № 6 «Светлячок»:

- реализация основных образовательных программ – образовательных программ дошкольного образования;
- реализация адаптированных образовательных программ дошкольного образования;
- присмотр и уход за детьми дошкольного возраста.

### **ПЕРЕЧЕНЬ и НТД ОПРЕДЕЛЕНИЯ КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ**

1. Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
3. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89 «Об отходах и потребления»
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»
6. Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»
7. СанПиН 3.3686-21. «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»
8. СанПиН 1.2.3685-21. «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
9. 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»
10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
11. СанПиН 3.5.2.3472-17. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
12. СанПиН 3.2.3215-14. «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
13. СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
14. СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы»
15. СП 2.4.3648-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

16. 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»
17. СП 2.2.3670-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
18. 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»
19. СП 1.1.2193-07. (изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»)
20. СП 1.1.1058-01. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»
21. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)
22. Технический регламент таможенного союза 034/2013 г. «О безопасности мяса и мясной продукции»
23. Технический регламент таможенного союза 033/2013 г. «О безопасности молока и молочной продукции»
24. СП 3.5.1378-03. «Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила»
25. СП 3.5.3.3223-14. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
26. СП 3.1/3.2.3146-13. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»
27. СП 3.2.3110-13. «Профилактика энтеробиоза»
28. СП 3.1.2.3114-13. «Профилактика туберкулеза»
29. СП 3.1.2.3117-13. «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
30. СП 3.1.2825-10. «Профилактика вирусного гепатита А»
31. СП 3.1.7.2616-10. «Профилактика сальмонеллеза»
32. СП 3.1.1.2341-08. «Профилактика вирусного гепатита В»
33. СП 3.3.2367-08. «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
34. СП 3.3.2342-08. «Обеспечение безопасности иммунизации»
35. СП 3.1.2.3162-14. «Профилактика коклюша»
36. СП 3.1.2950-11. «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»
37. СП 3.1.2951-11. «Профилактика полиомиелита»

38. СП 3.1.2952-11. «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»
39. СП 3.1.3542-18. «Профилактика менингококковой инфекции»
40. СП 3.3.2.3332-16. «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов»
41. СП 3.1.1.3108-13. «Профилактика острых кишечных инфекций»
42. СП 3.1.7.2615-10. «Профилактика иерсиниоза»
43. Р 3.5.2.2487-09. «Руководство по медицинской дезинсекции»
44. Р 2.2.2006-05. «Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
45. Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»
46. Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями)
47. Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ»
48. Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического тифа и борьбе с педикулезом»
49. Приказ МЗ РФ от 05.11.2013 № 822н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях»
50. Приказ МЗ РФ 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, перечни медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых проводится обязательное предварительное и периодические медицинские осмотры»

## МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

1. СМЫВЫ	<ul style="list-style-type: none"> <li>– СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</li> <li>– СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</li> <li>– СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;</li> <li>– СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»</li> </ul>
2. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ВОДЫ (распределительной сети)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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»;</li> <li>– СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»</li> </ul>
3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	<ul style="list-style-type: none"> <li>– СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</li> <li>– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);</li> <li>– Технический регламент Таможенного союза 034/2013 г. «О безопасности мяса и мясной продукции»;</li> <li>– Технический регламент таможенного союза 033/2013 г. «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 034/2013)</li> </ul>
4. ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ	<ul style="list-style-type: none"> <li>– СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»</li> </ul>
5. ПЕСОК (яйца гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»;</li> <li>– ГОСТ 17.4.3.01-83 «Охрана природы. Почвы. Общие требования к отбору проб»</li> </ul>

## УСЛОВИЯ ТРУДА РАБОТАЮЩИХ

1. Замеры уровня искусственной освещенности	– СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; – СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
2. Замеры метеорологических факторов: а) температура воздуха; б) относительная влажность воздуха	– СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; – СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; – СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
3. Эффективность работы вентиляции	– СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; – СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; – СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4. Неонизирующие электромагнитные излучения: а) напряженность электромагнитного поля по электрической составляющей; б) поверхность магнитного потока;	– СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»



**КОЛИЧЕСТВО КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ КОНТРОЛЯ:  
ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫХ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННО-ЛАБОРАТОРНОМУ КОНТРОЛЮ  
В МБДОУ № 6 «СВЕТЛЯЧОК»**

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Точки контроля	Кратность	Количество исследований на одном объекте	Учетная, отчетная и пр. внутренняя документация
1.	Санитарный фон в помещениях МБДОУ	смывы на санитарно-показательную микрофлору БГКП  - смывы иерсинии	Смывы с пищеблока (цеха горячей и сырой продукции), - в групповых  - пищеблок, (склад овощехранилище)	1 раз в квартал  1 раз в квартал  с декабря по май 2 раза в год	до 10 шт. (корп.1, 2)  до 7 смывов (в каждой группе корп.1, 2)  до 3 шт. (корп.1, 2)	Протоколы  Протоколы  Протоколы
2.	Микроклимат	- температура - относительная влажность - скорость движения воздуха	По количеству помещений и рабочих мест	2 раза в год (по заявке) в холодное и теплое время года	по заявке	Протоколы

3.	Освещенность	соответствие СанПиН 2.2.1.12.1.1.1278-03	По количеству помещений и рабочих мест	1 раз в год (по заявке)	по заявке	Протоколы
4.	Контроль качества воды	бактер. и органолепт. исследования	Распределительная сеть (пищеблок)	2 раза в год (перед открытием ДОУ, в период паводка)	по 1 пробе (корп.1, 2)	Протоколы
5.	Контроль качества готовой продукции	бактериологическое исследование готовых блюд (гарнир, мясные, рыбные блюда)	Пищеблок	1 раз в квартал	по 2 пробы (корп.1, 2)	Протоколы
		тщательность тепловой обработки готовых блюд (мясное, рыбное)	Пищеблок	2 раза в год	по 1 пробе (корп.1, 2)	Протокол
		«С» витаминизация третьих блюд	Пищеблок	2 раза в год	по 1 пробе (корп.1, 2)	Протокол
6.	Исследование песка	яйца гельминтов	Песок, почва на игровых площадках	1 раз в год	по 1 пробе (корп.1, 2)	Протокол

#### Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам

1.	– Заведующий
2.	– Заместитель заведующего по ВМР
3.	– Заместитель заведующего по АХР
4.	– Главный бухгалтер
5.	– Старший воспитатель
6.	– Воспитатель
7.	– Инструктор по физической культуре
8.	– Музыкальный руководитель
9.	– Педагог-психолог
10.	– Учитель-логопед
11.	– Социальный педагог

12.	– Младший воспитатель
13.	– Заведующий хозяйством
14.	– Специалист по кадрам 1 категории
15.	– Специалист по охране труда
16.	– Делопроизводитель
17.	– Специалист по организации питания
18.	– Повар
19.	– Кухонный рабочий
20.	– Кладовщик
21.	– Оператор стиральных машин
22.	– Кастелянша
23.	– Дежурный
24.	– Уборщик служебных помещений
25.	– Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
26.	– Оператор теплового пункта
27.	– Дворник
28.	– Ведущий экономист
29.	– Ведущий бухгалтер
30.	– Бухгалтер I категории

**Перечень должностных работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке**

1.	– Заведующий	1 раз в 2 года
2.	– Заместитель заведующего по ВМП	1 раз в 2 года

3.	– Заместитель заведующего по АХР	1 раз в 2 года
4.	– Старший воспитатель	1 раз в 2 года
5.	– Воспитатель	1 раз в 2 года
6.	– Инструктор по физической культуре	1 раз в 2 года
7.	– Музыкальный руководитель	1 раз в 2 года
8.	– Педагог-психолог	1 раз в 2 года
9.	– Учитель-логопед	1 раз в 2 года
10.	– Социальный педагог	1 раз в 2 года
11.	– Младший воспитатель	1 раз в год
12.	– Заведующий хозяйством	1 раз в 2 года
13.	– Специалист по организации питания	1 раз в 2 года
14.	– Повар	1 раз в год
15.	– Кухонный рабочий	1 раз в год
16.	– Кладовщик	1 раз в год
17.	– Оператор стиральных машин	1 раз в 2 года
18.	– Кастелянша	1 раз в 2 года
19.	– Уборщик служебных помещений	1 раз в 2 года
20.	– Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	1 раз в 2 года

#### Перечень специалистов в рамках медицинских осмотров работников МБДОУ

№ п/п	Специалисты	Периодичность	Основание
1.	Терапевт	1 раз в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
2.	Невролог	1 раз в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23

3.	Психиатр	1 раз в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
4.	Нарколог	1 раз в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
5.	ЛОР врач	1 раз в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
6.	Дерматовенеролог	1 раза в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
7.	Стоматолог	1 раз в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
8.	Гинеколог	1 раз в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
9.	Исследование на сифилис	1 раза в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
10.	Исследование на гонорею	1 раза в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
11.	Исследования на гельминтозы	1 раз в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
12.	ФЛЮ	1 раз в год	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
13.	РПГА	При поступлении на работу	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
14.	КПФ	При поступлении на работу	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.25, п.23
15.	Мазок из зева и носа на патогенный стафилококк у сотрудников пищеблока	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпид. показаниям	– Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н п.23
16.	Прививка от дифтерии	1 раз в 10 лет	– Приказ МЗ РФ № 125н от 21.03.2014 г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показателям»
17.	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	1 раз в 2 года (в соответствии с должностью) 1 раз в год (в соответствии с должностью)	– СП 2.4.3648-20

### ФАКТОРЫ РИСКА ПРИ РАБОТЕ В МБДОУ № 6 «Светлячок»

Аварийные ситуации	Действия
1. Отключение электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оповещений заместителя заведующего по АХР;</li> <li>- оповещение заведующего МБДОУ;</li> <li>- вызов специалистов МАУ «ХЭК»;</li> <li>- информирование Межрегиональное управление № 120 ФМБА России;</li> <li>- закрытие помещений;</li> <li>- изыскание возможностей для временного хранения продукции, требующей определенных режимов хранения;</li> <li>- информирование воспитателей групп;</li> <li>- закрытие МБДОУ</li> </ul>
2. Авария водопроводной сети	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оповещений заместителя заведующего по АХР;</li> <li>- оповещение заведующего МБДОУ;</li> <li>- вызов специалистов МАУ «ХЭК»;</li> <li>- информирование Межрегиональное управление № 120 ФМБА России;</li> <li>- закрытие помещений;</li> <li>- изыскание возможностей для временного хранения продукции требующей определенных режимов хранения;</li> <li>- информирование воспитателей групп;</li> <li>- закрытие МБДОУ</li> </ul>
3. Авария канализационной системы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оповещений заместителя заведующего по АХР;</li> <li>- оповещение заведующего МБДОУ;</li> <li>- вызов специалистов МАУ «ХЭК»;</li> <li>- информирование Межрегиональное управление № 120 ФМБА России;</li> <li>- закрытие помещений;</li> <li>- информирование воспитателей групп;</li> <li>- закрытие МБДОУ</li> </ul>
4. Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оповещений заместителя заведующего по АХР;</li> <li>- оповещение заведующего МБДОУ;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вызов специалистов МАУ «ХЭК»;</li> <li>- информирование Межрегиональное управление № 120 ФМБА России;</li> <li>- закрытие помещений;</li> <li>- изыскание возможностей для временного хранения продукции, требующей определенных режимов хранения;</li> <li>- использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов;</li> <li>- информирование воспитателей групп;</li> <li>- закрытие МБДОУ</li> </ul>
5. Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявление и устранение причин возникновения заболевания или отравления (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.);</li> <li>- проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов</li> </ul>
6. Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявление и устранение причин неблагоприятного результата лабораторных исследований (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.);</li> <li>- проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов</li> </ul>

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

<b>Ф.И.О. работника</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Раздел работы по осуществлению производственного контроля</b>
Кулаковская О.А.	Заведующий	– общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой

		<p>деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</li> </ul>
<p>Сушко И.А. Шевчук И.А.</p>	<p>Кладовщик Кладовщик</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль за наличием сертификатов соответствия качественных удостоверений при получении поставляемой продукции: молочной, мясной и пр.;</li> <li>– журнал бракеража сырой продукции;</li> <li>– журнал регистрации учёта продуктов;</li> <li>– журнал контроля качества скоропортящихся продуктов;</li> <li>– журнал проведения систематических обследований подкарантинного объекта;</li> <li>– журнал учета температурного режима в складских помещениях;</li> <li>– журнал учета температурного режима в холодильных и морозильных камерах</li> </ul>
<p>Пронькина Н.Н.</p>	<p>Заместитель заведующего по ВМР</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– общий контроль за соблюдением санитарных требований к организации режима дня и учебных занятий</li> </ul>
<p>Дикая Л.Ю.</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение журнала аварийных ситуаций;</li> <li>– информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении;</li> <li>– график проведения ППО и ППР;</li> <li>– наличие сертификатов соответствия на получаемую продукцию (моющие, дезинфицирующие средства, стройматериалы и т.д.);</li> <li>– организация инструментальных замеров;</li> <li>– контроль технического состояния: <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности,</li> <li>- систем тепло - и водоснабжения,</li> <li>- системы канализации;</li> </ul> </li> <li>– контроль а соблюдением санитарных требований, предъявляемых к: <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержанию территории и участков ДОУ,</li> <li>- технического состояния здания и помещений,</li> <li>- оборудованию для работы с детьми,</li> <li>- к состоянию и оборудованию помещений пищеблока,</li> <li>- к состоянию и оборудованию помещений прачечной</li> </ul> </li> </ul>



Черных О.А.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учет и устранение неисправностей оборудования;</li> <li>- ведение журнала-графика проведения уборок;</li> <li>- контроль ведения журналов регистрации и контроля работы ультрафиолетовых бактерицидных установок;</li> <li>- проверка и контроль температуры воздуха;</li> <li>- организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>- проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены;</li> <li>- общий контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации медицинских осмотров и гигиенической подготовки и аттестации работников,</li> <li>- соблюдения санитарно-эпидемиологических заключений,</li> <li>- наличия личных медицинских книжек у работников;</li> <li>- визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в <b>групповых</b> помещениях, помещениях пищеблока, соблюдение требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений</li> </ul> </li> </ul>
-------------	-----------------------	--

**По договору с ФГБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии № 120 ФМБА России»**

**контроль по следующим показателям:**

1. Смывы на санитарно - показательную микрофлору, иерсинии.
2. Контроль качества холодной воды.
3. Замеры уровней искусственной освещенности.
4. Замеры метеорологических факторов:
  - температура воздуха,
  - относительная влажность воздуха,
  - скорость движения воздуха.
5. Продукты питания на бактериологическое обследование, «С»-витаминизация третьих блюд, качество термической обработки мясных и рыбных блюд.

6. Почва, песок на паразитологическое исследование.

Анализ результатов контроля производится по проведенным исследованиям ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии № 120 ФМБА России» выдается учреждениям в соответствии заявки.

### **Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал учета лабораторного контроля
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- Журнал учета дезинфекции и дератизации
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Журнал проведения систематических обследований подкарантинного объекта

Заведующий МБДОУ № 6 «Светлячок»

Ольга Александровна Кулаковская

\_\_\_\_\_ О.А. Кулаковская