

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МКДОУ детский сад №1
г. Пудожя РК
М.А.Богданова
Приказ №2 от 11.01.2021г.

ПРОГРАММА
производственного контроля
Муниципального казенного дошкольного образовательного
учреждения детский сад комбинированного вида №1
г. Пудожя Республики Карелия

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля МКДОУ детский сад №1 г. Пудожя РК (далее Учреждение)-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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

1.3. Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление(организацией) 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;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- 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, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

1.4. В программу включены:

1. перечень официально изданных санитарных правил;
2. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в
3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий;
6. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного
7. Перечень возможных аварийных ситуаций

1.5. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных

1.6. Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:

1. заведующий Учреждения;
2. заместитель заведующего по административно-хозяйственной части (далее по тексту зам по АХЧ);
3. старший методист;
- старшие воспитатели;
-заведующие хозяйствами;
-повара;
4. медицинские работники;
Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий Учреждения.

1.7. Сведения об Учреждении

Официальное наименование Учреждения:

полное наименование: Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №1 г. Пудож Республики Карелия;

сокращённое наименование: МКДОУ детский сад №1 г. Пудож РК.

Адрес: (юридический и фактический адреса совпадают):

186150, Россия, Республика Карелия, г. Пудож, улица Садовая, дом 17.

Учреждение является некоммерческой организацией.

Виды деятельности: - образовательная: дошкольное образование.

организационно-правовая форма – муниципальное бюджетное учреждение;

тип – образовательная организация;

по уровню общего образования – дошкольное.

Заведующий: Богданова Марина Алексеевна.

Количество воспитанников – 547 человек (проектная мощность).

Количество групп: 30, общеразвивающей направленности-24, группы комбинированной направленности - 6.

1.8. Описание зданий и сооружений объекта:

Тип строения: 5 зданий по корпусам, отдельно стоящие 2-этажные здания;

Здания – капитальные;

Канализация- централизованная, проведена в городскую сеть;

Водоснабжение- холодное, горячее;

Система отопления - централизованное;

Вентиляция - естественное и искусственное;

Освещение - естественное и искусственное;

Территория - благоустроенная.

2. Нормативные документы по проведению производственного контроля

-Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ;

-Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

-Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

-СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. Введены с 01.01.2002 года. Срок действия 10 лет)

-СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года) ;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021 года)

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

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

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

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

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

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

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
- Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242–21 (от 17 мая 2021 года)
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027).
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021года №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами, а также к работам, при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры».
- Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278
- СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002г.).
- Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст 213 ТК РФ» (вступит в силу 01.04.2021 года)
- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

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

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Богданова Марина Алексеевна	заведующий
2	Начарова Ирина Александровна	зам по АХЧ
3	Авдесва Лариса Васильевна	старший методист
4	Тестера Алена Владимировна	старший воспитатель корпус Ивушка
5	Широкова Жанна Анатольевна	старший воспитатель корпус 2 Журавушка

6	Лопуховская Лариса Дмитриевна	старший воспитатель корпус 3 Березка
7	Сидорова Галина Николаевна	старший воспитатель корпус 4 Солнышко
8	Широкова Жанна Анатольевна	старший воспитатель корпус 5 Горнячок
9	Матисова Анастасия Викторовна	заведующая хозяйством корпус Ивушка
10	Жакевич Ирина Алексеевна	заведующая хозяйством корпус 2 Журавушка
11	Шор Нина Анатольевна	заведующая хозяйством корпус 3 Березка
12	Щербакова Тамара Васильевна	заведующая хозяйством корпус 4 Солнышко
13	Занькина Ирина Николаевна	заведующая хозяйством корпус 5 Горнячок
14	Родина Надежда Петровна	повар корпус Ивушка
15	Устёнова Татьяна Николаевна	повар корпус 2 Журавушка
16	Шевчук Наталья Ивановна	повар корпус 3 Березка
17	Паршенкова Евгения Владимировна	повар корпус 4 Солнышко
18	Лезина Ольга Николаевна	повар корпус 5 Горнячок
19	Якушева Елена Викторовна	медработник корпус Ивушка(по договору с ЦРБ)
20	Копытова Наталья Викторовна	медработник 2 Журавушка(по договору с ЦРБ)
21	Ромасловская Елена Владимировна	медработник корпус 3 Березка(по договору с ЦРБ)
22	Маслова Ирина Федоровна	медработник корпус 4 Солнышко(по договору с ЦРБ)
23	Красная Ирина Николаевна	медработник корпус 5 Горнячок(по договору с ЦРБ)

4. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении

№п/п	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров.	на 1 год	Заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	Заведующий
3	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции	на 1 год	Заведующий
4	Наличие договора на проведение гигиенического обучения	на 1 год	Заведующий

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Заведующий	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
2	зам. зав. по АХЧ ст. методист ст. воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	музыкальный руководитель, учитель-логопед, учитель-дефектолог, педагог-психолог,	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	повар младший воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в год с последующей аттестацией Гигиеническая подготовка 1 раз в год
6	кухонный рабочий машинист по стирке белья, сторож, уборщик служебных помещений, дворник	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в год с последующей аттестацией Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

6. Объекты производственного контроля:

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания (производится на принципах ХАССП)
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье, готовая продукция.
6. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления.

7. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки; – генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, ст. воспитатель, ст. методист
			Ежемесячно, до 31 декабря 2021 г – еженедельно	
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	Зам по АХЧ. Заведующий хозяйством

Температура в помещениях	– температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20,	Ежедневно	Ст. методист, ст. воспитатель, мед сестра.
групповых и кабинетов работы с детьми		СП 2.4.3648–20, СанПиН I		
	– влажность воздуха			
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Заведующий хозяйством.
	– наличие крышки на песочнице		Еженедельно	
Крепление мебельного оборудования в группах	-состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Ст. методист, ст. воспитатель
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством.
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; -наличие сопроводительных документов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством.
Хранение пищевой продукции и	–сроки и условия хранения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством

продовольственного сырья	пищевой продукции;					
	время смены кипяченной воды;				Каждые три часа	повар
	температура и влажность на складе;				Ежедневно	Заведующий хозяйством
	температура холодильного оборудования;					
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Заведующий хозяйством, повар		
	– поточность технологических процессов;			Заведующий хозяйством, повар		
	– температура готовности блюд;			Каждая партия		
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар		
	– дата и время реализации готовых блюд;			Каждая партия	Повар	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством		
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Заведующий хозяйством		
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Заведующий хозяйством		
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Ст. методист и ст. воспитатель		
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством		
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности						
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Ст. методист Ст. воспитатель.		

	возрастным особенностям детей и ее расстановка			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Ст. методист Ст. воспитатель.
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Ст. методист Ст. воспитатель.
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Ст. методист Ст. воспитатель.
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Ст. методист Ст. воспитатель.
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Ст. методист Ст. воспитатель.
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Ст. методист Ст. воспитатель.
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	Ст. методист Ст. воспитатель.
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	Ст. методист Ст. воспитатель.
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию), Ст. методист Ст. воспитатель.
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник

	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее -- проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных -- 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями -- 2 раза в год	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник, Заведующий хозяйством сторож
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Зам по АХЧ
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Организация профилактических мед осмотров	Кол-во здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Зам по АХЧ

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Формы учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха	2 раза в год -- в теплый и	Помещения для детей (в тч бассейн) и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

2		Относительная влажность воздуха	холодный период		1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	производственного контроля
3	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год	Помещения (1 проба)		Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2-4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб Пищевые блок – 5-10 смывов	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы персинии	2 раза в год	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
6	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

				кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем		контроля
7	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, напитки, 1 и 2 блюда, выпечка, кондитерские изделия (1 блюдо)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20. ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год	Рацион питания (3 блюда)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
8	Микробиологические исследования смывов	санитарно-показательная микрофлора (БГКП)	1 раз в квартал	Поверхности бассейна (5 проб)	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
9	Исследование магнитного излучения	Экран компьютера	1 раз в 3 года	(компьютерный класс (2-3 пробы))		Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

9. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность за-полнения	Ответственный
Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований (протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов: вода в бассейне, песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведе-ния	Зам по АХЧ
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (про-грамма Меркурий, в эл виде):	По факту	Заведующий, заведующий хозяйством
Товароспроводительная документация на продукты питания	По факту	заведующий хозяйством
Гигиенический журнал работников пи-щеблока	Ежедневно	заведующий хозяйством, медсестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	заведующий хозяйством
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом пита-ния	ежедневно	Медсестра, заведующий хозяйством
Журнал технического контроля коло-дильного оборудования и оборудования пищеблока;	Ежедневно	заведующий хозяйством
Журнал бракеража поступающей пище-вой продукции;	Ежедневно	заведующий хозяйством, медсестра
Журнал бракеража готовой пищевой про-дукции	Ежедневно	Медсестра, заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящейся пи-щевой продукции;	Ежедневно	заведующий хозяйством
Журнал витаминизации третьих и слад-ких блюд	По факту	заведующий хозяйством
Основное меню (примерное 10-ти днев-ное меню)	1 р в 10 дней	заведующий хозяйством
Ежедневное меню	Ежедневно	заведующий хозяйством

Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	заведующий хозяйством
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищевлок, групповые)	Ежедневно	Ст. воспитатель, ст. методист
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	медсестра
Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз	1 раз в 3 мес	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медик
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения (в эл виде)	Заполняется по факту, 1 раз в неделю мониторинг	Зам по АХЧ
Личные медицинских книжки работников	По факту	Медсестра
Отчет о проведении СОУТ(вредность)	По факту	Зам по АХЧ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медсестра
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда;	По факту	Зам по АХЧ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Медсестра, воспитатели

10. Информация о информировании ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных аварийных ситуаций:

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	Временная остановка работы ДОУ.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.

<p>Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время</p>	<p>1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор</p>	<p>1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии</p>
<p>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</p>	<p>1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор</p>	<p>1. Временная остановка работы ДОУ. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.</p>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 659210494418358846796125042851991573012135821282

Владелец Богданова Марина Алексеевна

Действителен с 13.11.2024 по 13.11.2025