

ПРИНЯТА

Общим собранием
Протокол от 10.01.2024 №1

УТВЕРЖДЕНА

Приказом заведующего ГБДОУ
детский сад № 25
от 10.01.2024 № 35-од



Шулаева Н.Р.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
основанных на принципах ХАССП**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 25 общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детей
Красносельского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

1. Паспорт программы

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 25 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательнo-речевому развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 25 Красносельского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	образовательная: – дошкольное образование
Предмет деятельности	- реализация образовательной программы дошкольного образования, - присмотр и уход за детьми.
Юридический адрес:	198205, Санкт-Петербург, проспект Народного Ополчения, дом 209, корпус 3, литера А
Фактический адрес:	198205, Санкт-Петербург, проспект Народного Ополчения, дом 209, корпус 3, литера А
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил 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»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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.
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного (внутреннего) контроля в образовательном учреждении :

ФИО должностных и ответственных лиц	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Шулаева Н.Р.	заведующий	- общее руководство производственным контролем; - контроль за ведением отчетной документации производственного контроля; - разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений по результатам производственного контроля - контроль за своевременным информированием соответствующих органов, родителей об аварийных

ФИО должностных и ответственных лиц	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
		ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу.
Кику Т.	Заведующий хозяйством	- проведение мероприятий производственного контроля - заключение договоров по обслуживанию здания и оборудования и обеспечивает контроль их своевременного выполнения; - организация и проведение лабораторных исследований испытаний, измерений (лабораторный и инструментальный контроль); - организация и проведение СОУТ; - заключение договоров по проведению медосмотров, профессиональной подготовки и аттестации работников обеспечивает контроль их своевременного прохождения работниками; - осуществляет контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий соблюдением требований СанПиН, ПБ, ОТ работникам МОП, служащими; разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; - создает условия для обеспечения чистоты в помещении на прилегающей территории; руководит работами по благоустройству и озеленению территории; следит за состоянием помещений и принимает меры к своевременному их ремонту; - осуществляет контроль за исправностью освещения, систем отопления, вентиляции и т.п.; - обеспечивает выполнение санитарно-гигиенических правил, противопожарных мероприятий, других условий безопасности жизнедеятельности детей и взрослых
Михайлова Е.М. Кику Т. Воронина С.Г.	шеф-повар кладовщик медицинский работник	осуществляет проведение мероприятий производственного контроля (ежедневно): - входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции; - контроль на этапе хранения поступающего сырья и готовой продукции; - контроль на этапе технологических процессов; - контроль готовой продукции и кулинарных изделий; - контроль рационов питания обучающихся; - контроль контингента питающихся, режима питания и гигиены приема пищи обучающимися; - контроль состояния столовой и кухонной посуды; - контроль соблюдения санитарных правил и выполнение санитарно-профилактических (противоэпидемических) мероприятий, уборки помещений пищеблока; - непосредственное руководство организацией работ по обеспечению здоровых и безопасных условий

ФИО должностных и ответственных лиц	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
		труда, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины работников в структурном подразделении; - контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств.
Макеева В.А.	Старший воспитатель	- осуществляет проведение мероприятий производственного контроля в т.ч. за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания; - принимает непосредственное руководство организацией работ по обеспечению здоровых и безопасных условий труда, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины работников в структурном подразделении; - осуществляет контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, ПБ, ОТ, охраны жизни и здоровья детей при организации воспитательно-образовательного процесса педагогическими работниками; разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; - контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств.
	Члены комиссии, работники	- проводят мероприятия в рамках своих полномочий

³ в случае отсутствия основного работника по уважительной причине (в том числе в случае увольнения), обязанности по осуществлению производственного (внутреннего) контроля возлагаются на работника, исполняющего обязанности (или вновь принятого сотрудника)

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

№п/п	Перечень химических, физических, биологических факторов	Перечень объектов производственного контроля/ Точки отбора проб, проведение исследований	Кратность исследований /количество, не менее	Примечания и методы исследований/ учетно-отчетная форма

1.	Санитарно-химические и микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие ТР, ТС, СП	Пищевая/готовая кулинарная продукция	1 раз в год/2-3 блюда исследуемого приема пищи	- Акт и протокол исследования - Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2.	Санитарно-гигиенические и микробиологические исследования проб: 1). готовых блюд по санитарно-гигиеническим и микробиологическим показателям (в т.ч. на калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре, качество термообработки, витаминизации; КМАФАнМ, БГКП, патогенная кишечная флора и др.) 2). смывов по микробиологическим показателям (в т.ч. бактерии группы кишечной палочки)	Пищевая/ готовая кулинарная продукция; предметы производственного окружения на пищевом блоке, включая оборудование, инвентарь, тару, руки, спецодежда персонала	1 раз в год/3-5 проб (готовые блюда) 1 раз в год/5-10 смывов	- Акт и протокол исследования - Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям; СанПиН 2.3/2.4.3590-20. СанПиН 3.3686-21

	3). смывов по паразитологическим показателям (на наличие яиц гельминтов)		1 раз в год/5-10 смывов	-
3.	Контроль проводимой витаминизации	Пищевблок/ Третьи блюда	2 раз в год/1 блюдо	Журнал проведения витаминизации третьих блюд/ документальный контроль проводится мед. работником
4.	Микробиологические, паразитологические и энтомологические исследования проб песка из песочницы	песок в песочницах на детских игровых площадках	1 раз в год/весна	- Акт и протокол исследования - Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21
5.	Исследования водосистемы холодного водоснабжения на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Пищевблок/ Питьевая вода из водопроводной системы (разводящей сети)	1 раз в год/1-2 пробы	- Акт и протокол исследования - Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21
6.	Производственная среда: исследование параметров микроклимата производственных помещений (t° воздуха, влажность и др.)	1). Рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг (группы, спортивный, музыкальный зал, помещения прачечной, др. производственные помещения)	1 раз в 5 лет, проведение СОУТ/ 43 рабочих места	- 1 раз в 5 лет при проведении СОУТ аккредитованной организацией по договору - при вводе (реорганизации) рабочих мест (ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-

		2). Рабочие места помещений пищеблока		гигиенические требования к воздуху рабочей зоны») - результаты СОУТ
7.	Производственная среда: исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях		1 раз в 5 лет, проведение СОУТ/ 43 рабочих места; 1 раз в год - помещения пищеблока	- 1 раз в 5 лет при проведении СОУТ аккредитованной организацией по договору - при вводе (реорганизации) рабочих мест (СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10) - результаты СОУТ - 1 раз в год - помещения пищеблока аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору
8.	Производственная среда: исследование уровня шума, вибраций производственных помещениях	Рабочие места, оснащенные оборудованием	1 раз в 5 лет, проведение СОУТ	- 1 раз в 5 лет при проведении СОУТ аккредитованной организацией по договору - при вводе (реорганизации) рабочих мест (СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07) - результаты СОУТ
9.	Производственная среда: уровни электромагнитных полей и излучений	Рабочие места, оснащенные персональными компьютерами	1 раз в 5 лет, проведение СОУТ	- 1 раз в 5 лет при проведении СОУТ аккредитованной организацией по договору - при вводе ПЭВМ в эксплуатацию - реорганизации рабочих мест СанПиН 1.2.3685-21

10.	Контроль моющих, дезинфицирующих средств (рабочих). (моющие синтетические средства, хлорные соединения: «хлорамин», «Жавель Солид» и т.п.)	Рабочие места в помещениях пищеблока и моечных групповых (t° воды в моечных ваннах, используемая для замачивания посуды и т. п.; соответствие требуемой концентрации)	каждый раз при поступлении товара и при проведении карантинных мероприятий	- документ арный, визуальны й контроль: - при закупке моющих и дезинфицирующих средств (заведующий хозяйством), - при приготовл ении рабочих растворов (мед.рабо тником); - наличие инструкций по применению и использованию в соответствии с требованиями
11.	Измерения температуры воздуха и относительной влажности (условия хранения пищевых продуктов)	Пищеблок/ Холодильное оборудование, складские помещения	ежедневно/2 раз в год	- Журнал учета температурн огорезима - проводится ежедневно работником пищеблока (кладовщиком)/ 2 раза в год – заведующий хозяйством)
12	Техническое обслуживание здания и оборудования, проведение санитарно-профилактически х, противоэпидеми ологических мероприятий (в т.ч. дезинсекция и дератизация и др.)	Здание и территория образовательного учреждения	1 раз в месяц	- документ арный, визуальны й контроль - по договору со специализированн ой организацией

Примечание: Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с соответствующими службами. Перечень факторов, периодичность, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации⁴

Должность	Кол-во работников (факт)	Кол-во штатных ед./ставок	Срок ФГ ⁵	Срок профессиональной гигиенической подготовки (обучения) ⁶	Срок медицинского осмотра ⁷
Заведующий	1,00	1,00	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Заведующий хозяйством	1,00	1,00	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Контрактный управляющий	1,00	1,00	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Специалист по кадрам	1,00	0,25	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Специалист по охране труда	1,00	0,25	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Секретарь заведующего	1,00	1,00	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Старший воспитатель	1,00	1,00	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Воспитатель	24,00	24,00	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Муз. руководитель	2,00	2,00	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Инструктор по Физической культуре	1,00	1,00	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Педагог-психолог	1,00	1,00	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Делопроизводитель	1,00	1,00	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Помощник воспитателя	12,00	12,50	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Шеф-повар, повар	3,00	2,25	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Кухонный рабочий	1,00	1,5	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Мойщик посуды	1,00	1,5	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Кладовщик	1,00	1,00	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Дворник	2,00	2,75	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Уборщик служебных помещений	2,00	1,25	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1,00	1,50	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Электромонтер	1,00	0,75	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Рабочий КОРЗ	1,00	1,00	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год

⁴ Результаты медицинского осмотра, гигиеническая подготовка и профилактические прививки должны быть занесены в учётную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.).

⁵ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2017 № 124н «Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза»; в соответствии с п. 4 ст. 8 ФЗ от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ».

⁶ Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

⁷ В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ; Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; Постановлением Правительства РФ № 825 от 15.07.1999 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»

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

№ п/п	Перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности	№ , дата документа	Ответственный:
1.	Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми	Лицензия (бессрочная) на осуществление образовательной деятельности от 23.05.2017 № 3000 серия 78ЛО1 №0001007, на основании распоряжения Комитета по образованию №2094-р от 14.05.2014	Заведующий: Шулаева Н.Р.
2.	Образовательное учреждение обеспечивает охрану здоровья воспитанников в соответствии с действующим законодательством.	Оказание первичной медико-санитарной помощи воспитанникам осуществляется СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №91 по Договору о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся от 27.10.2023 г., на основании Лицензии на осуществление медицинской деятельности №ЛО-78-01-010521 от 15.01.2020 выдана Комитетом по здравоохранению Санкт-Петербурга, Серия ЛО-1 №009304. Медицинский кабинет передан в безвозмездное пользование по Договору безвозмездного пользования от 10.10.2023. СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №91»	Врач- педиатр: Смышляева Л.В. сестра: Воронина С.Г.

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

7.1. Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

7.1.1. Контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Форма учета
1.	Контроль исправности малых архитектурных форм (МАФ), ограждения, освещения: - состояние игрового оборудования на прогулочных площадках, теневых навесов, спортивной площадки, ограждения, освещения на предмет его исправности, комплектности, возможности безопасной эксплуатации. - наличие документов, подтверждающих происхождение и безопасность - контроль своевременности ремонта и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя)	1 раз в месяц/ 2 раза в год	визуальный осмотр и проверка технического состояния, соответствие требованиям	Ст.воспитатель, заведующий хозяйством комиссия	Акты по результатам осмотра Журнал АПК
2.	Контроль санитарного состояния прогулочных площадок и территории: - групповые прогулочные площадки, спортивная площадка, территория (пешеходные дорожки, подъездные пути, подходы к зданию, покрытие групповых площадок и физкультурной зоны, выделенные места для хранения игрушек, колясок, санок, велосипедов и др.) - в зимний период - контроль за уборкой территории; при гололеде: посыпка песочно-солевой смесью, уборка наледи, сосулек и т.п. - в летний период - контроль (при сухой и жаркой погоде) за поливом территории, групповых площадок	ежедневно/ 1 раз в месяц	визуальный контроль на соответствие требованиям	Ст.воспитатель, заведующий хозяйством	Журнал АПК Акты по результатам осмотра
3.	Контроль санитарного состояния песочниц, песка в песочницах: - осмотр и проверка технического состояния песочниц, крышек, полимерных пленок - контроль своевременности замены песка в песочницах на прогулочных площадках	1 раз в месяц 1 раз в год (май)	визуальный контроль на соответствие требованиям документальный контроль замены песка	Ст. воспитатель; заведующий хозяйством	Журнал ПК договор, сертификат

	- контроль своевременности исследования песка в песочницах на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов и т.п.)	1 раз в год (май-сентябрь)	лабораторно-инструментальное исследование	заведующий хозяйством	акты, результаты исследования
4.	Контроль за состоянием зеленых насаждений - осмотр деревьев, кустарников, озеленения территории и др. на предмет безопасности, соответствия требованиям СанПиН	2 раза в год (октябрь, апрель)	визуальный осмотр на соответствие требованиям	заведующий хозяйством ; ст. воспитатель;	Журнал производственного контроля
5.	Контроль технического состояния наружных электрических сетей - исправность наружного освещения на территории и прилегающих площадках, замена перегоревших светильников, ламп - уровень искусственной освещенности участка	2 раза в год 1 раз в 2 года	визуальный осмотр на соответствие требованиям; инструментальный контроль на соответствие требованиям	заведующий хозяйством; ст. воспитатель;	Журнал производственного контроля протокол замеров
6.	Контроль соблюдения договоров на обслуживание: - наличие договоров и актов выполненных работ (сточные воды, вывоз мусора, техническое обслуживание электрических сетей) и своевременность обслуживания по договорным обязательствам	ноябрь-декабрь; ежемесячно	документальный контроль	заведующий, заведующий хозяйством	Договора на техническое обслуживание, Акты выполненных работ

7.1.2. Контроль за санитарно-техническим состоянием здания и помещений

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетной документации
1.	Контроль состояния кровли, фасада здания, отмостки вокруг здания	Ежедневный контроль.	визуальный осмотр на соответствие требованиям	заведующий, заведующий хозяйством	
2.	Контроль своевременности заключения договоров на техническое обслуживание здания (теплоснабжение, водоснабжение, канализация, вентиляция, дератизация и др.) и оборудования; договоров по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; соблюдение договорных обязательств	январь, ежемесячно	документальный контроль	заведующий, заведующий хозяйством	Договора, Акты выполненных работ
3.	Контроль внутренней отделки помещений: - осмотр помещений (потолок, стены, пол) на предмет соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям - контроль проведения текущего ремонта (все строительные и отделочные материалы должны быть безопасными, наличие сертификатов)	2 раза в год (январь, август)	визуальный осмотр помещений на предмет соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям	Старший воспитатель, комиссия	Журнал производственного контроля Сертификаты соответствия Акты по результатам осмотра

4.	Контроль состояния систем холодного и горячего водоснабжения, канализации; сантехнического оборудования: - исправность канализационных систем (трубы, унитазы, стоки и т.п.); - наличие и исправность подводки горячей и холодной воды (в помещениях пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, прачечной, медицинского блока); - исправность сантехнического оборудования, смесителей - маркировка горшков в группах раннего возраста	1 раз в месяц	визуальный осмотр исправности и работоспособности оборудования	заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
5.	Контроль соблюдение воздушно-теплого режима: - соблюдение графика проветривания помещений, - наличие бытовых термометров, - наличие и исправность ограждающих устройств отопительных приборов	1 раз в неделю При пониженной температуре воздуха на улице -ежедневно	инструментальный контроль/ визуальный контроль на соответствие требованиям	ст.воспитатель	Журнал производственного контроля
6.	Контроль качества питьевой воды: - наличие, достаточность, целостность и безопасность посуды для питьевого режима (баки, чайники, чашки и др.) - исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения)	1 раз в месяц	визуальный осмотр	ст.воспитатель	Журнал АОК
7.	Контроль соблюдения требований к освещению к естественному и искусственному освещению: - состояние и исправность (своевременная замена) осветительных приборов, тип светильников, размещение; наличие в одном помещении одного типа светильников; - наличие и исправность светорассеивающей арматуры, пылевлагозащищаемой защитной арматуры; - состояние, размещение и исправность штепсельных розеток и выключателей - исправность оконных конструкций (стекла, запорные элементы); - санитарное состояние оконных стекол, своевременное проведение работ по чистке оконных стекол и светильников; - санитарно-техническое состояние штор (жалюзи), расстановка цветов; - соблюдение требований инсоляции помещений; - обеспечение достаточного уровня естественного и искусственного освещения Контроль соблюдения требований по хранению и утилизации	1 раз в неделю/ 1 раз в год и при проведении ремонта 1 раз в месяц 1 раз в год и при проведении ремонта 1 раз в год 2 раза в год (август, март) 2 раза в год ежемесячно 1 раз в 2 года 1 раз в год и по мере	визуальный контроль исправности, соответствия требованиям визуальный контроль показателей искусственного освещения визуальный контроль на соответствие	заведующий хозяйством, ст.воспитатель, заведующий хозяйством заведующий	акты лабораторно-инструментального исследования Журнал производственного контроля карты оперативного контроля Экспертное заключение, Акты Журнал производственного контроля

	неисправных и перегоревших ламп: - наличие специального ящика для хранения использованных неисправных и перегоревших ламп; - своевременный вывоз и утилизация люминесцентных ламп аккредитованной организацией	необходимости	требованиям	контроля
8.	Контроль за санитарным состоянием помещений: - контроль за санитарным состоянием (уборкой) помещений - наличие и соблюдение графиков проведения ежедневных уборок, генеральных уборок; - состояние и обеспеченность моющими, дезинфицирующими средствами, хозяйственным оборудованием и уборочным инвентарем, ветошью и др.; - соблюдение условий их хранения; маркировка; использование по назначению и др.; - чистка ковровых изделий; - наличие и санитарное состояние ковров, решеток у входов в здание; - наличие и знание инструкций; - соблюдение требований хранения и выноса отходов	ежедневно/ 1 раз в месяц	визуальный ежедневный контроль	Журнал производственного контроля
9.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	при карантинных мероприятиях	визуальный, лабораторный (при необходимости) контроль	справки, мед. документация

7.1.3. Контроль за санитарно-техническим состоянием оборудования

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетной документации
1.	Контроль состояния детской мебели: - соответствие росту и возрасту детей (размеры детской мебели (столы, стулья) - одной группы мебели, должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, по числу детей в группе); - оборудование шкафов для одежды детей (крючки для верхней одежды, полка для головных уборов, маркировка, условия для сушки верхней одежды и обуви детей и др.); - соблюдение требований при расстановке кроватей (свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами), соответствие росту детей, по количеству детей, находящихся в группе;	2 раза в год после проведения антропометрических обследований 1 раз в квартал 1 раз в год	визуальный контроль на соответствие санитарным требованиям и регламентам	ст. воспитатель, члены комиссии	Журнал производственного контроля Акты по результатам осмотра

	- соблюдение требований при использовании учебных меловой, маркерной досок);		1 раз в квартал			
	- состояние креплений оборудования и детской мебели;		1 раз в квартал			
	- наличие и состояние маркировки детской мебели (столов, стульев, кроватей, шкафов для одежды);		1 раз в месяц			
	- соблюдение требований по размещению столов для занятий детей;		1 раз в месяц			
	- соблюдение обязательных требований технических регламентов, стандартов при покупке новой детской мебели и оборудования (безвредные для здоровья детей материалы)		при покупке новой мебели	документарный контроль	заведующий, заведующий хозяйством	Журнал, документы, подтверждающие происхождение и безопасность
2.	Контроль состояния игрового оборудования и игрушек, их обработкой: - использование разрешенных и безопасных наглядных пособий, приспособлений, инструментов, книг, оборудования; - исправность и санитарное состояние игрового оборудования и игрушек; - наличие маркированных емкостей для мытья игрушек, соблюдение инструкций по мытью		1 раз в месяц	визуальный контроль на соответствие требованиям	ст. воспитатель,	Журнал производственного контроля
3.	Контроль состояния уголков (зон) природы (исключение ядовитых растений и растений, имеющих колочки, плоды и др.)		1 раз в квартал	визуальный контроль на соответствие требованиям	ст. воспитатель	Журнал АОК,
4.	Контроль состояния постельных принадлежностей, наплатрасников, постельного белья, полотенец, спецодежды: - соблюдение требований по количеству; - санитарное состояние, маркировка; соблюдение графика замены постельного белья, полотенец; наличие специальных мешков и их использование; наличие и использование емкостей для грязного белья их маркировка - заключение договоров на обработку постельных принадлежностей		2 раза в год/ 1 раз в месяц	визуальный контроль на соответствие требованиям, документарный контроль	заведующий хозяйством, ст. воспитатель,	Журнал производственного контроля
			1 раз в год, декабрь	документарный контроль	заведующий, заведующий хозяйством	Договора, Акты
5.	Контроль состоянием оборудования физкультурного и музыкального залов: - наличие необходимого оборудования и инвентаря, его техническая исправность и санитарное состояние; крепление; использование по назначению; - наличие и исправность защитных устройств на светильниках и окнах; - испытание спортивного оборудования		Ежедневно / 1 раз в квартал	визуальный контроль	работники/ ст. воспитатель	Акты
			1 раз в год, август	инструментальный контроль	комиссия	Акты испытания, Журнал
6.	Контроль за состоянием оборудования моечных в групповых помещениях: - обеспеченность, санитарное состояние и исправность		1 раз в месяц	визуальный осмотр на соответствие требованиям	заведующий хозяйством, ст. воспитатель	Журнал АОК, Акты,

7.	Контроль за состоянием оборудования туалетных комнат: - обеспеченность, санитарное состояние и исправность; - наличие мыла, урны с педалью	1 раз в месяц	визуальный осмотр на соответствие требованиям	заведующий хозяйством	Журнал АОК, Акты,
8.	Контроль за состоянием технологического (механического, теплового), производственного и холодильного оборудования, технической исправности оборудования (помещения пищеблока, прачечной, медицинского блока): - обеспеченность, состояние, исправность; использование по назначению; - наличие, состояние и соответствие маркировки оборудования и инвентаря; - соблюдение условий хранения	Ежедневно / 1 раз в квартал	визуальный контроль, инструментальный контроль	работники/ заведующий хозяйством / медсестра	Журнал производственного контроля

7.2. Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетной документации
1.	Прием детей: Контроль мероприятий по предупреждению заноса инфекции в ДОУ: - организация утреннего приема, приема после перенесенного заболевания - осмотр детей на педикулез. - осмотр зева, кожи и измерение температуры тела ребенка Контроль за личной гигиеной детей	ежедневно/один раз в неделю/ по показаниям	Документальный контроль на соответствие требованиям	медсестра, Ст.воспитатель, воспитатель	Журнал утр. приема, Журнал посещаемости, мед.справки
2.	Режим дня: - составление режима в соответствии с возрастными особенностями детей; соблюдение режима в течении дня	ежедневно	Осмотр детей, индивидуальные беседы с родителями	медсестра, воспитатель	-
3.	Режим двигательной активности: - составление режима двигательной активности детей в соответствии с возрастными особенностями детей; - соблюдение режима двигательной активности детей в течении дня	1 раз в месяц	Документальный контроль на соответствие требованиям	Ст.воспитатель	режим дня
4.	Расписание учебных занятий: - составление расписания занятий согласно требованиям нормативных документов; - соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Документальный контроль на соответствие требованиям	Ст.воспитатель, медсестра	режим двигательной активности детей, система ФОР
5.	Физическое воспитание: - составление расписания занятий согласно требованиям нормативных документов; - учет группы здоровья, мед.показаний и др.	2 раза в год	Документальный контроль на соответствие требованиям	Заведующий, Ст.воспитатель	Расписание учебных занятий
6.	Образовательные и рабочие программы: - соответствие возрастным особенностям	1 раз в месяц	Документальный контроль на соответствие требованиям	Ст.воспитатель,	Расписание учебных занятий
7.	Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению: - согласование и утверждение планов работы на текущий учебный год: Плана оздоровительно - профилактических мероприятий, Плана контроля по оздоровительно - профилактической работе и контроль за выполнением мероприятий планов	1 раз в год	Документальный контроль на соответствие требованиям	Заведующий, Ст.воспитатель	образовательные и рабочие программы
7.1					
		1 раз в квартал	Документальный контроль	врач, медсестра, ст.воспитатель/заведующий	аналитические справки

7.2	- состояние работы по формированию ЗОЖ, физкультурно-оздоровительной работой	1 раз в месяц	визуальный контроль	ст.воспитатель ст. медсестра	
7.3	- проведение закаляющих мероприятий	1 раз в месяц	визуальный контроль		
7.4	- проведение вакцинации и профилактических мероприятий	1 раз в месяц	документальный контроль	врач, ст.медсестра	Журналы, мед. документация
7.5	- проведение гигиенических и противоэпидемических мероприятий	при карантинных мероприятиях	визуальный, лабораторный (при необходимости) контроль	заведующий, врач, ст. медсестра	справки, мед. документация
8.	Состояние здоровья обучающихся	Ежедневно	Визуальный осмотр, по договору с ГБУЗ	Педагоги Медсестра	Журналы
9.	Соблюдение требований к условиям привлечения обучающихся к общественно-полезному труду и самообслуживанию, требований к привлечению обучающихся и педагогов к работам по организации питания, раздаче пищи и организации ее приема	Ежедневно	визуальный контроль	ст.воспитатель ст. медсестра	Планы работы

т.е. производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точка контроля)	Периодичность	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетной документации
1.	Санитарное содержание территории: - проведение ежедневной уборки территории	ежедневно	Визуальный контроль на соответствие требованиям	заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
2.	Санитарное содержание помещений и оборудования: - наличие инструкций по правилам уборки помещений и оборудования, дезинфекции. Доведение требований инструкций до сведения персонала - проведение ежедневной влажной уборки всех помещений, мебели - чистка ламп и оконных стекол - очистка шахт вытяжной вентиляции - ежедневная обработка и дезинфекция сантехнического оборудования	2 раза в год Ежедневно 2 раза в год 2 раза в год ежедневно	Контроль наличия инструкций, аттестация персонала Визуальный контроль на соответствие требованиям	заведующий хозяйством заведующий хозяйством медсестра	Журнал инструктажей -
3.	Санитарное содержание помещений и оборудования пищеблока: - текущая уборка помещений пищеблока (включая меры по обеспечению персонала моющими средствами, инструкциями по их применению и т. п.); - генеральная уборка помещений пищеблока (включая меры по обеспечению персонала моющими средствами, инструкциями по их применению и т. п.); - мытье (санитарная обработка) кухонной и столовой посуды, столовой и чайной посуды, столовых приборов, кухонного (разделочного) инвентаря; - санитарная обработка щеток и ветоши, используемых для мытья посуды, инвентаря; - дезинфекция посуды, инвентаря, оборудования, поверхностей помещений и др. подлежащих дезинфекции объектов; - санитарная обработка и раздельное хранение уборочного инвентаря; - мероприятия по борьбе с грызунами и вредными членистоногими (профилактические и истребительные); - сбор, хранение и обработка (стирка) санитарной спецодежды, обеспечение его персонала; - сбор, хранение и вынос ТБО и пищевых отходов; - санитарная обработка емкостей из-под пищевых отходов; - мероприятия по профилактике иерсиниозов	1 раз в неделю ежедневно ежедневно 1 раз в квартал ежедневно/ 1 раз в квартал ежедневно/ 1 раз в квартал 1 раз в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям Визуальный контроль документальный контроль Визуальный контроль Визуальный контроль Визуальный контроль	шеф-повар/ медсестра заведующий хозяйством шеф-повар/ заведующий хозяйством заведующий хозяйством / шеф-повар/ медсестра заведующий хозяйством медсестра	Журнал АОК, акты договора, акты Журнал АОК Журнал АОК Сан. книжки работников

4.	Посуда (кухонная посуда; столовая и чайная посуда; столовые приборы, кухонный разделочный инвентарь пищеблока и инвентарь буфетных; производственные столы и иное оснащение помещений): - мытье (санитарная обработка) кухонной и столовой посуды, столовой и чайной посуды, столовых приборов, кухонного (разделочного) инвентаря; - санитарная обработка щеток и ветоши, используемых для мытья посуды, инвентаря - дезинфекция посуды, инвентаря, оборудования, поверхностей помещений и др. подлежащих дезинфекции объектов	ежедневно/ 1 раз в квартал	Визуальный контроль на соответствие требованиям	заведующий хозяйством / медсестра	Журнал АОК, акты
5.	Спецодежда персонала: - сбор, хранение и обработка (стирка) санитарной спецодежды, обеспечение ею персонала	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям	заведующий хозяйством	Журнал АОК, акты
6.	Уборочный инвентарь: - наличие и исправность уборочного инвентаря; - соблюдение правил санитарной обработки, обеззараживания уборочного инвентаря, его маркировки и правил раздельного хранения	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям	заведующий хозяйством / медсестра	Журнал АОК, акты
7.	Дезинфицирующие средства и рабочие растворы: - наличие необходимого количества, правильность хранения дезинфицирующих средств, приготовление и использование рабочих растворов; - определение годовой потребности, учет закупок и расхода, наличие необходимого запаса дезинфицирующих средств - контроль использования дезинфицирующих средств и рабочих растворов, разрешенных для применения в детских учреждениях	1 раз в месяц	Расчет годовой потребности в дезсредствах и документальный контроль расхода. Документальный контроль в соответствии с требованиями (обоснованный выбор, ротации, закупка)	заведующий хозяйством	Акты списания
8.	Проведение дезинсекции и дератизации: - своевременность заключения договоров на проведение дезинсекции и дератизации и контроль за исполнением договорных обязательств - проведение мероприятий по борьбе с грызунами и вредными членистоногими (профилактические и истребительные) в соответствии с требованиями	при закупке/ при проведении карантинных мероприятий 1 раз в год/ ежемесячно	документальный контроль использования разрешенных дезсредств Контроль своевременного заключения договора и его соответствия нормативным документам	заведующий хозяйством / медсестра	Журнал
9.	Сбор, хранение и вывоз ТБО и пищевых отходов: - своевременность заключения договора на вывоз ТБО и пищевых отходов и контроль за исполнением договорных обязательств - наличие маркировки и исправность контейнеров (емкостей) для сбора ТБО и пищевых отходов - контроль сбора, хранения и своевременного выноса ТБО, пищевых отходов - санитарная обработка емкостей из-под пищевых отходов	1 раз в год 2 раза в год 1 раз в неделю ежедневно	Контроль своевременности заключения договора и его соответствия нормативной документации; контроль выполнения договора Визуальный контроль на соответствие требованиям	заведующий/ заведующий хозяйством заведующий хозяйством / медсестра	Договор, акты выполненных работ Договор, акты выполненных работ Журнал АОК, акты

7.4. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции (входной, технологический, приемочный)

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетной документации
1.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции: - соответствие видов и наименований поступающей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - наличие сопроводительных документов на поступающее продовольственное сырье, продукты (сертификаты, ветеринарные заключения и др.) - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); - контроль органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Документальный контроль на соответствие требованиям	кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции, акты
2.	Контроль на этапе технологических процессов (процессы приготовления, качество и безопасность выпускаемой (готовой) продукции): - наличие утвержденного циклического двухнедельного меню - наличие нормативно технической и технологической документации - соответствие меню-требований принятым рецептурам блюд, норм закладки сырья, выхода блюд - соблюдение технологических процессов, в т.ч. технологии производства продукции в соответствии с нормативно-технической и технологической документацией на всех этапах производства продукции:	постоянно 1 раз в год / при корректировке меню ежедневно ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям Документальный контроль наличия меню, согласованного с органами Роспотребнадзора Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям Визуальный и документальный контроль на соответствие	кладовщик заведующий, шеф-повар, кладовщик заведующий, медсестра, шеф-повар медсестра/заведующий, шеф-повар	по договору на комплексную поставку продуктов Журнал бракеража готовой продукции, акты Технологические карты

	- наличие необходимой нормативно-технической документации, в т.ч. технологических карт - соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения; - отсутствие (наличие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д. - наличие и исправность необходимого технологического оборудования; - ассортимент и объем производимой продукции; - соблюдение принципа «щадящего питания»		требованиям		Журнал бракеража готовой продукции акты
	Витаминация готовых блюд: - проведение витаминизации третьих блюд; - использование витаминизированных продуктов питания	ежедневно	Документальный контроль	медсестра	журнал С-витаминации
3.	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий: - органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т.д.); - маркировки инвентаря и разделочных досок; - сроков приготовления и реализации готовых блюд; - массы нетто одной порции; - полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т.д.).	ежедневно	инструментальный контроль: Бракераж готовой продукции, визуальный контроль	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции Карты контроля, акты
4.	Отбор и хранение суточной пробы	ежедневно	инструментальный контроль	шеф-повар	Журнал бракеража готовой продукции
5.	Организация питьевого режима	ежедневно	Органолептические показатели, документальный контроль	воспитатель, шеф-повар	График
6.	Контроль на этапе хранения поступающего сырья и готовой продукции: - исправность холодильного оборудования; - соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов; - соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции; - соблюдение правил товарного соседства; - отсутствия видимых признаков порчи продукции	ежедневно	Инструментальный контроль -температура, влажность, документальный контроль сроков	заведующий, заведующий хозяйством	Журнал АОК, Журнал температурного режима холодильников
7.	Рацион питания обучающихся: - соблюдение дневного рациона питания, - выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи	1 раз в 10 дней	документальный контроль	заведующий, медсестра	10-ти дневное меню

8.	Контингент питающихся, режим питания и гигиена приема пищи обучающихся: - наличие и контроль заявок на количество питающихся детей - сверка количества питающихся детей с табелями учета посещаемости детей - ежемесячный отчет по количеству объема, стоимости питания - организация питания детей, нуждающихся в индивидуальном питании (аллергии, замены) - наличие графика выдачи готовой пищи с пищеблока, графика питания детей в группах, графика получения кипяченой воды по группам; - соблюдение требований и правил выдачи, приема пищи на группах, оформление блюд; качество сервировки, доведение до каждого воспитанника нормы питания, распределение обязанностей между персоналом во время приема пищи и др.	1 раз в месяц	документальный контроль	заведующий, кладовщик, ст. воспитатель	акты
9.	Контроль состояния столовой и кухонной посуды: - целостность, чистота, маркировка, использование по назначению, соответствие списочному составу; - наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств; - соблюдение требований хранения, мытья посуды	1 раз в месяц	визуальный контроль мытья посуды, мест хранения моющих и дезинфекционных средств инвентаря	заведующий хозяйством	акты
10.	Контроль уборки помещений пищеблока: - мытье полов, удаление пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.	ежедневно/ 1 раз в месяц	визуальный контроль уборки помещений пищеблока, мест хранения моющих и дезинфекционных средств и инвентаря	шеф-повар/ заведующий хозяйством	Журнал АОК,
11.	Информация для родителей (законных представителей) обучающихся по организации питания на стендах: - ежедневное меню, информация о рационе питания и услугах по организации питания и др.	ежедневно/ 1 раз в квартал	своевременность обновления информации для родителей (законных представителей) обучающихся по организации питания на стендах	кладовщик, ст. воспитатель	Информация на стендах

7.5. Производственный контроль за состоянием производственной и окружающей среды

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетной документации
1.	Контроль микроклимата помещений	2 раза в год (в теплый и холодный период года)	инструментальный контроль	заведующий хозяйством	Журнал АОК, Акты
2.	Контроль содержания вредных веществ в воздухе производственных и общественных помещений	При проведении СОУТ, 1 раз в 5 лет	инструментальный контроль	комиссия СОУТ	Экспертное заключение
3.	Контроль уровня шума на рабочих местах	При проведении СОУТ, 1 раз в 5 лет	инструментальный контроль	комиссия СОУТ	Экспертное заключение
4.	Контроль состояния систем вентиляции	1 раз в год 1 по договору	визуальный контроль	заведующий хозяйством	Журнал АОК, Акты
5.	Контроль освещенности на рабочих местах	При проведении СОУТ, 1 раз в год	визуальный контроль	заведующий хозяйством	Журнал АОК, Акты
6.	Контроль уровня электромагнитных излучений и полей на местах пользователей компьютеров	При проведении СОУТ, 1 раз в 5 лет	инструментальный контроль	комиссия СОУТ	Экспертное заключение
7.	Периодические проверки сопротивления изоляции	1 раз в 2 года	документальный контроль	заведующий хозяйством	Договор, Акты
8.	Контроль организации работы на копировально-множительной технике	1 раз в год	визуальный контроль	заведующий хозяйством	Журнал АОК, Акты
9.	Контроль тяжести и напряженности труда персонала	При проведении СОУТ, 1 раз в 5 лет	инструментальный контроль	комиссия СОУТ	Экспертное заключение
10.	Проведение специальной оценки условий труда на рабочих местах на соответствие государственным требованиям охраны труда (СОУТ)	1 раз в 5 лет, при проведении СОУТ	инструментальный контроль	заведующий, заведующий хозяйством	Экспертное заключение
11.	Мероприятия по обеспечению безопасных условий труда: Проведение вводного инструктажа и первичного инструктажа на рабочем месте Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест Выполнение мероприятий по соблюдению режима труда и отдыха Обеспечение структурных подразделений официально изданными санитарными правилами и контроль их наличием	При приеме на работу При организации рабочего места Ежедневно Постоянно	документальный контроль визуальный контроль за соблюдением требований документальный контроль	заведующий, заведующий хозяйством заведующий, заведующий хозяйством заведующий, заведующий хозяйством	Журнал инструктажа СанПин СанПин

Обеспечение проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий	В течение года согласно договору	документальный контроль	заведующий, заведующий хозяйством	Договора, акты выполненных работ
Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием рабочих мест	По плану-графику проведения производственного контроля	визуальный контроль за соблюдением требований	заведующий хозяйством, ст. воспитатель	акт
Организация вывоза бытовых отходов (сбор, хранение и передача на утилизацию бытовых отходов)	В течение года согласно договору	визуальный контроль за соблюдением требований	заведующий хозяйством	Договор, Журнал АОК
Обращение с отходами 1 класса опасности (сбор, хранение и передача на утилизацию люминесцентных ламп)			заведующий хозяйством	
Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты	Постоянно	документальный контроль	заведующий, заведующий хозяйством	Договора поставки, наличие
Обращение с дезинфицирующими средствами	Инструктаж персонала 2 раза в год	документальный контроль	заведующий хозяйством, медсестра	Инструкция
Организация работы медицинского кабинета, наличие аптек первой помощи	Постоянно	визуальный контроль	заведующий хозяйством, медсестра	режим работы, аптечки
Контроль качества содержания инвентаря, оборудования, кухонной и столовой посуды	Постоянно	визуальный контроль за соблюдением требований	заведующий хозяйством	Карты контроля
Уборка санитарных узлов и мест общего пользования, порядок дезинфекции при проведении массовых мероприятий	Согласно плану проведения мероприятий		заведующий хозяйством	

7.6. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением персонала

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетной документации
1.	Медицинские осмотры: - контроль за своевременностью прохождения персоналом предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований), гигиенического обучения и гигиенической аттестации, флюорографических обследований; обязательных профилактических прививок (по эпидемическим показаниям); - контроль проведения осмотра на гнойничковые заболевания персонала, связанного с приготвлением и раздачей пищи перед допуском к работе (ангины, катаральные явления верхних дыхательных путей, гнойничковые заболевания рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания); - контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом;	1 раз в год и при приеме на работу	Контроль наличия отметок в личной медицинской книжке работника,	заведующий, заведующий хозяйством	Личные медицинские книжки сотрудников, прививочный сертификат
	- контроль соблюдения правил личной гигиены персонала; - своевременность заключения договоров с медицинскими учреждениями по организации медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Ежедневно	Осмотр медсестрой в соответствии с требованиями СанПиН Опрос на наличие случаев ОКИ в семье и др.	медсестра	Журнал здоровья
2.	Обучение персонала: - своевременность прохождения гигиенического обучения и гигиенической аттестации; - знание персоналом обязательных требований нормативных, методических, технических и эксплуатационных документов (аттестация); - профессиональная переподготовка, прохождение курсов ПК;	Ежедневно/ 1 раз в месяц Ежедневно, декабрь-январь 1 раз в 2 года/1 раз в год	визуальный контроль, опрос документальный контроль документальный контроль	шеф-повар, медсестра заведующий, заведующий хозяйством	Карты контроля Договора Личные медицинские книжки сотрудников график прохождения медосмотров
3.	- проведение инструктажа, обучения персонала по соблюдению правил личной гигиены и другим вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия; - организация внепланового инструктажа на рабочем месте при выявлении фактов нарушения санитарно-противоэпидемиологического режима Медицинская аптечка: - наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение лекарственными средствами и средствами оказания первой медицинской помощи	1 раз в год/ 1 раз в 3 года 2 раза в год при карантинных мероприятиях 2 раза в год	документальный контроль документальный контроль документальный контроль контроль состава и сроков годности лекарственных средств аптек	заведующий, заведующий хозяйством, врач, медсестра заведующий, заведующий хозяйством, врач, медсестра	Свидетельства о прохождении КПК Журнал инструктажа Журнал АОК
4.	Санитарная спецодежда, средства личной гигиены: - обеспечение специальной одеждой, СИЗ, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями; - соблюдением требований смены и стирки спецодежды	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	заведующий хозяйством, медсестра	Договора, Карты контроля, Журнал АОК

VIII. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля⁸

№ п/п	Форма учета	Периодичность заполнения	Ответственный
1	2	3	4
1.	Журнал административно-общественного контроля по охране труда	Указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля - по графику; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мер, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности	заведующий Заведующий хозяйством ст.воспитатель, члены комиссии (ответственные должностные лица)
2.	Журнал учета аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
3.	Журнал бракеража сырой продукции	Ежедневно	кладовщик
4.	Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	бракеражная комиссия
5.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Ежедневно	шеф-повар, медсестра
6.	Журнал здоровья (осмотр работников пищеблока и помощников воспитателей на гнойничковые заболевания)	Ежедневно	шеф-повар, медсестра
7.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	кладовщик
8.	Личные медицинские книжки на персонал (в т.ч. прививочные сертификаты, паспорта здоровья) с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	При прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	оформляются медицинской организацией по договору
9.	Медицинские документы: - медицинские карты детей (ф. 026/у); - Журнал утреннего фильтра детей - журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у); - Журнал учета профилактических прививок; - Журнал наблюдения за контактными с инфекционными больными;	Ежедневно	врач, медсестра

⁸ Перечень форм учета может быть дополнен или изменен

	- журнал профилактических осмотров (в т.ч. на педикулез); - Журнал учета заболеваемости; - Табель учета ежедневной посещаемости детей, справки о причинах отсутствия воспитанников; - и др.		
10.	Экспертные заключения (акты отбора проб и протоколы) лабораторных исследований аккредитованных испытательных лабораторий, организаций	по плану	заведующий, Заведующий хозяйством
11.	Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (в т.ч. на проведение инструментальных исследований; на вывоз и утилизацию отходов; на дезинсекцию и дератизацию, на обслуживание системы вентиляции; на прохождение медицинских осмотров т.д.).	1 раз в месяц	заведующий, Заведующий хозяйством
12.	Результаты отчетов проведения специальной оценки условий труда. Акты, справки и протоколы проведения контроля состояния производственных факторов на рабочих местах	При проведении СОУТ	оформляются испытательной лабораторией (организацией), проводившей СОУТ по договору, членами комиссии
13.	Графики проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций	1 раз в год, по мере необходимости	заведующий, Заведующий хозяйством
14.	акты проверок	1 раз в месяц	оформляются ответственными
15.	Документы с информацией для потребителей: - ежедневное меню; - информация об исполнителе услуг, прочие сведения об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания	Ежедневно	Заведующий хозяйством, кладовщик

IX. 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 и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации⁹

№п/п	Аварийная ситуация	Мероприятия по предупреждению ситуации	Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации	Ответственный
1.	Порыв водопроводных сетей (труб), прекращение подачи холодной воды	- осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости.	- сообщить в соответствующую службу; - временная и (или) полная остановка работы (закрытие ОУ); - устранение аварийной ситуации; - проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации	Заведующий хозяйством
2.	Порыв трубы теплосетей	- осмотр труб, радиаторов, вентилей и т.п., их своевременная замена. - Опрессовка. Покраска по необходимости.	- сообщить в соответствующую службу; - временная и (или) полная остановка работы (закрытие ОУ - отопительный сезон); - устранение аварийной ситуации; - проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации	Заведующий хозяйством
3.	Инфекционные заболевания и пищевые отравления в массовом порядке	- соблюдение санитарно-гигиенических требований. - лабораторные исследования водопроводной воды - контроль приема детей, своевременная изоляция - своевременное прохождение медосмотров. - проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. - контроль качества продуктов питания - контроль использования моющих и дезинфицирующих средств	- сообщить в соответствующую службу; - установление карантина по вирусным и паразитологическим заболеваниям; - проведение дезинфекционных (профилактических) мероприятий	заведующий, медсестра
4.	Отключение электроэнергии; нарушение изоляции, обрыв электропроводов	- своевременный ремонт, поддержание в исправном состоянии ГРЩ - установка оборудования в соответствии с требованиями - своевременная замена электрооборудования (розетки, провода, лампы и т.п.)	- сообщить в соответствующую службу; - временная и (или) полная остановка работы (закрытие ОУ); - устранение аварийной ситуации; - проведение генеральной уборки после устранения аварийной ситуации	Заведующий хозяйством

⁹ В случае возникновения аварийных ситуаций образовательное учреждение информирует отдел образования администрации Приморского района, а так же соответствующие службы.

5.	Порыв внутренней и наружной сети канализации (канализационно й системы)	- осмотр канализационных труб, их своевременная замена	- сообщить в соответствующую службу; - временная и (или) полная остановка работы (закрытие ОУ); - устранение аварийной ситуации; - проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации	Заведующий хозяйством
6.	Неисправность (выход из строя) технологического оборудования	- своевременная замена устаревшего оборудования. - соблюдение инструкций по эксплуатации оборудования	- сообщить в соответствующую службу; - временная и (или) полная остановка работы (закрытие ОУ); - устранение аварийной ситуации; - проведение генеральной уборки после устранения аварийной ситуации	Заведующий хозяйством
7.	Неисправность (выход из строя) сантехнического оборудования	- постоянный осмотр и своевременная замена сантехнического оборудования	- временная и (или) полная остановка работы (закрытие ОУ); - устранение аварийной ситуации; - проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации	Заведующий хозяйством

Х. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий¹⁰

№ п/п	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1.	Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте	Постоянно	Заведующий; Заведующий хозяйством; Ст.воспитатель; Специалист по ОТ (члены комиссии)
2.	Ремонт (при необходимости) игрового оборудования в т.ч. на игровых участках	Летний период	Заведующий хозяйством
3.	Текущий и косметический ремонт помещений образовательного учреждения	Летний период	Заведующий; Заведующий хозяйством
4.	Благоустройство территории образовательного учреждения	Летний период	Заведующий; Заведующий хозяйством
5.	Замена и ревизия сантехнического оборудования (в т.ч. системы отопления и горячего/холодного водоснабжения)	Летний период	Заведующий; Заведующий хозяйством
6.	Замена детской мебели и приобретение инвентаря, посуды, игрушек и др.	В течении года	Заведующий; Заведующий хозяйством
7.	Организация питания, в т.ч.: - подготовка документации по проведению аукциона в электронной форме (совместные торги) на комплексное обеспечение продуктами питания, согласование документации в Управлении социального питания Санкт-Петербурга	октябрь - декабрь	Заведующий; Контрактный управляющий; Заведующий хозяйством
8.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	В течении года/ при необходимости	Шеф-повар, кладовщик; Заведующий

¹⁰ Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

Приложение №1 Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.

Приложение №2 Политика ГБДОУ детского сада № 25 Красносельского района Санкт-Петербурга в области качества и безопасности выпускаемой продукции.

Программу разработали:

Ответственный по питанию Кику Т. 10.01 2024 год
Шеф-повар Михайлова Е.М. 10.01 2024 год

СОГЛАСОВАНО

Заведующий хозяйством Кику Т. 10.01 2024год
Старший воспитатель Макеева В.А. 10.01 2024 год
Медсестра Воронина С. Г. 10.01 2024 год