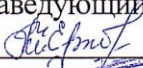


МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 20 «ДЮЙМОВОЧКА»
ГОРОДА ГАЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ (МАДОУ № 20)

462634, Оренбургская область, г.Гай, улица Челябинская, 124 «Б»,
телефон (35362) 40316 e-mail: doy20-gai@mail.ru

Утверждена:
Приказом МАДОУ № 20
от « 30 » декабря 2010 г. № 256

Заведующий МАДОУ №20
 Т.В.Ерхова



**Программа
производственного контроля
за соблюдением
санитарно-противоэпидемических
правил и норм
на 2021 год**

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических правил и норм (далее по тексту — Программа) Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области (далее по тексту — ДООУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ; Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

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

Программа ДООУ направлена на охрану здоровья детей, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливает санитарно-противоэпидемические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, уходу и присмотру за детьми.

В МАДОУ № 20 осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

Производственный контроль основан на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью установленными МАДОУ № 20.

1. Наименование учреждения: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области (сокращенное наименование: МАДОУ № 20).

Юридический адрес: 462634, Оренбургская область, город Гай, улица Челябинская, дом 124б

Фактический адрес: 462634, Оренбургская область, город Гай, улица Челябинская, дом 124б

2. Вид осуществляемой деятельности:

образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми

3. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам вида деятельности

№ 56.03.01.000.М.0000.83.12.09. от 25 декабря 2009 г.

4. Наличие Лицензии на осуществление деятельности:

№ 2493 от 01.03.2016 года

5. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью в МАДОУ № 20:

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ;
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Федеральный закон от 21.07. 2014 г. № 206-ФЗ «О карантине растений»;
- приказ Минсельхоза РФ от 22.04.2009 г. № 160 «Об утверждении Правил проведения карантинных фитосанитарных обследований»;
- Санитарные правила 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»;
- Санитарные правила СП 2.4.3648 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597 - 20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4 3598 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- ТР ТС 025/2012 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности пищевой продукции»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020);

- Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

6. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля:

- заведующий МАДОУ № 20 Ерхова Татьяна Вячеславовна
- мед. работник МАДОУ № 20 Марченко Татьяна Валентиновна, Чернова Елена Евгеньевна
- старший воспитатель МАДОУ № 20 Зиначёва Елена Николаевна
- заведующий хозяйством МАДОУ № 20 Астафьева Надежда Алексеевна
- шеф-повар МАДОУ № 20 Мухина Людмила Александровна
- кладовщик МАДОУ № 20 Кутяева Елена Михайловна

7. Производственный контроль осуществляют:

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

Занимаемая должность Ф.И.О.	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2
Заведующий Ерхова Т.В.	• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников.
Мед. работник Марченко Т.В. Чернова Е.Е.	• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража готовой пищевой продукции; - гигиенический журнал (сотрудники); - журнал проведения витаминизации третьих сладких блюд; - личные медицинские книжки сотрудников МАДОУ № 20. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. • Проведение санминимума.

Кладовщик Кутяева Е.М. Мед. работник Марченко Т.В. Чернова Е.Е.	• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - ведомость контроля за рационом питания - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; - основное (организованное) меню; - журнал поступления продукции животного происхождения; - журнал учёта температурного режима холодильного оборудования; - журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях; - журнал прихода и расхода продуктов. • Сведения о поступающей подкарантинной продукции. • Гашение электронных ветеринарных сопроводительных документов в компоненте ФГИС «ВетИС» - «Меркурий»
Мед. работник Марченко Т.В. Чернова Е.Е Шеф-повар Мухина Л.А.	• Организация работы на пищеблоке. • Контроль качества сырья, соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил. • Обеспечение своевременного приготовления и выдачи доброкачественной пищи для детей. • Контроль за соблюдением инструктажа по охране труда и техники безопасности.
Заведующий хозяйством Астафьева Н.А.	• Ведение журнала аварийных ситуаций. Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении. • Контроль за состоянием: - освещенности; - систем водоснабжения; - систем канализации; - систем теплоснабжения. • Контроль за санитарным состоянием: - групповых участков, общей территории, спортивного участка; - здания (цоколя, крыши, подвала). • Организация косметического ремонта помещения (внутреннего и внешнего).
Старший воспитатель Зиначева Е.Н.	• Контроль: - за содержанием природных уголков в групповых (соответствие программным требованиям); - за санитарным состоянием игрового оборудования; - за состоянием оборудования спортивного и музыкального залов; - за исправностью ТСО.

7.2. Наименование лаборатории (учреждения):

- ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

7.3. Адрес: 462631, Оренбургская область, г. Гай, ул. Молодёжная, дом 4 «В»

7.4. Договор № 24\03-10 от «18_» января 2021г.

8. Виды лабораторных и инструментальных исследований

№ п/п	Наименование	Количество
1.	Микробиологические исследования (готовые блюда)	2 раза в год
2.	Санитарно – химические исследования (готовые блюда)	2 раза в год
3.	Микробиологические исследования (почва)	1 раз в год
4.	Микробиологические исследования (прочее)	2 раза в год
5.	Микроклимат в одной точке: температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха.	1 раз в год
6.	Освещенность в одной точке (9-15 измерений)	1 раз в год

9. Организационно-административные мероприятия МАДОУ № 20

9.1. Издание приказа об ответственных лицах за осуществление санитарно-профилактических мероприятий и ведение производственного контроля.

9.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому гигиеническому обучению:

№ п/п	Наименование должностей	К-во чел.	Кратность мед. осмотров	Кратность гигиенич. подготовки	Вид документа	Ответственный исполнитель
1.	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в год	Медицинская книжка	Медработник
2.	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
3.	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
4.	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
5.	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
6.	Повар, шеф-повар	4	1 раз в год	1 раз в год		Медработник
7.	Кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год		Медработник

8.	Воспитатель	21	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
9.	Младший воспитатель	17	1 раз в год	1 раз в год		Медработник
10.	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
11.	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год		Медработник
12.	Инструктор по физ.культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
13.	Кастелянша, швея	2	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
14.	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
15.	Машинист по стирке и ремонту спец. одежды	2	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
16.	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
17.	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
18.	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
19.	Вахтёр	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
20.	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
21.	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник
22.	Методист по информатизации	1	1 раз в год	1 раз в 2 г.		Медработник

9.3. Перечень возможных аварийных ситуаций:

Аварийная ситуация	Мероприятия
1. Отсутствие электроэнергии	1. Временная остановка работы. 2. Сообщение в Роспотребнадзор.
2. Аварийная ситуация на водопроводных и канализационных сетях	1. Остановка работы. 2. Сообщение в Роспотребнадзор. 3. Проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации.
3. Выход из строя	1. Оценивание ситуации работы

технологического оборудования.	МАДОУ № 20. 2. Ремонт технологического оборудования.
4. Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления.	1. Остановка работы. 2. Сообщение в Роспотребнадзор.

9.4. С целью бесперебойной работы и нормального функционирования МАДОУ № 20 заключены следующие договора с организациями:

- договор на проведение работ по профилактической дератизации и дезинсекции;
- договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами;
- договор энергоснабжения;
- договор холодного водоснабжения и водоотведения;
- договор теплоснабжения и поставки горячей воды;
- договор на оказание услуг по техническому обслуживанию узлов учёта тепловой энергии;
- договор на выполнение по техническому обслуживанию инженерных систем (внутренней системы водоснабжения, канализации, теплоснабжения) и обслуживания АИТП;
- договор на оказание услуг проведение периодического медицинского осмотра;
- договор на оказание услуг санитарно-химических, микробиологических исследований, измерение физических факторов;
- договор на оказание услуг: гигиеническое воспитание и обучение, проведение аттестации по результатам профессиональной гигиенической подготовки должностных лиц и работников организаций, оформление, выдача и учёт личных медицинских книжек;
- договор о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию воспитанников.

10. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
1. Санитарные требования к территории образовательного учреждения			
1.	Обследование территории	• Выполнение плана проведения систематического карантинного фитосанитарного обследования территории МАДОУ № 20: - подкарантинные объекты - в течение года; - растения (сорняки) - в течение вегетационного периода (апрель - октябрь)	Заведующий Заведующий хозяйством Старший воспитатель

2.	Проведение систематических карантинных фитосанитарных обследований территории	• Выполнение мероприятий по профилактике и борьбе с карантинными растениями на территории МАДОУ № 20 в течение года; • Проведение регулярных еженедельных обследований прилегающих и закрепленных территорий с целью выявления очагов карантинных растений в течение всего вегетационного периода, определения площади и степени заражения; • Внесение сведений в Журнал проведения систематического обследования подкарантинного объекта на наличие карантинных вредителей - еженедельно; • При выявлении ядовитых или карантинных растений незамедлительно принять меры для ликвидации (уничтожения) популяции карантинного объекта.	Заведующий Заведующий хозяйством Старший воспитатель
2. Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	• Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений. • Освещение территории, наружное видеонаблюдение (техническое обслуживание)	Заведующий Заведующий хозяйством
2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	• Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости).	Заведующий Заведующий хозяйством
3.	Замена песка в	• Частичная смена песка 1 раз в год	Заведующий

	песочницах, на игровых площадках	(май). • Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний).	Заведующий хозяйством
3.Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1.	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	• Ежемесячный контроль: - дератизации и дезинсекции подвальных помещений (по договору); - функционирования систем водоснабжения, канализации.	Заведующий Заведующий хозяйством
2.	Состояние кровли, фасада, отмостки и цоколя здания	• Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы.	Заведующий Заведующий хозяйством
3.	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях.	Заведующий Заведующий хозяйством
4.	Соблюдение теплового режима в учреждении	• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения (по договору); при неисправности – устранение в течение суток. • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта.	Заведующий Заведующий хозяйством
5.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции, при неисправности – устранение в течение суток. • Очистка вытяжных вентиляционных шахт. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта.	Заведующий Заведующий хозяйством
6.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	• Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях. • Исследование микроклимата	Заведующий Медработник

		групповых и других помещений (по договору)	
7.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов	- Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехнических приборов (по договору); при неисправности – устранение в течение суток. - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта.	Заведующий Заведующий хозяйством
8.	Питьевая вода	- Ежедневный осмотр и ежемесячный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима). - Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (по договору).	Заведующий Медработник
9.	Естественное и искусственное освещение	- Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль за уровнем освещённости помещений. - Замена электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп (по мере необходимости). - Чистка оконных стекол с наружной стороны (не реже 2 раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). - Замеры уровня искусственной и естественной освещённости в групповых и других помещениях (по договору).	Заведующий Заведующий хозяйством
4. Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1.	Детская мебель	Ежемесячный контроль после проведения антропометрических обследований детей.	Медработник Старший воспитатель Заведующий хозяйством
2.	Уголки и зоны	Ежемесячный контроль за	Старший

	природы	наполняемостью уголков и зоны природы.	воспитатель
3.	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	Ежемесячный контроль за состоянием штор, жалюзи и прочих солнцезащитных устройств.	Заведующий хозяйством
4.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.	Медработник Старший воспитатель
5.	Санитарное состояние ковровых изделий	Ежедневный осмотр и ежемесячный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.	Медработник Заведующий хозяйством
6.	Постельное бельё, салфетки, полотенца	- Ежедневный осмотр и ежемесячный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене. - Замена постельного белья (по графику). - Замена полотенца, салфеток по мере загрязнения (по графику)	Заведующий Медработник
7.	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	- Ежедневный осмотр и ежемесячный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт. - Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года).	Старший воспитатель
5. Состояние помещений и оборудования пищеблока и прачечной			
1.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока и прачечной	- Ежедневный осмотр и ежемесячный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке, а также в прачечной. - Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; - приточно-вытяжной вентиляция пищеблока, прачечной; - системы водоснабжения,	Заведующий Заведующий хозяйством

		канализации, сантехприборов. В случае неисправности систем теплоснабжения, канализации – устранение в течение суток.	
2.	Санитарное состояние пищеблока, прачечной	- Ежедневный осмотр и ежемесячный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока, прачечной. - Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показания (по договору).	Шеф-повар Медработник
3.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке и прачечной, техническая исправность оборудования	Ежедневный осмотр и ежемесячный Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке и прачечной – 2 раза в месяц; при неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток.	Шеф-повар Заведующий хозяйством
4.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	- Ежедневный осмотр и ежемесячный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря; - Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки – немедленное обновление.	Шеф-повар Медработник Заведующий хозяйством
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный осмотр и ежемесячный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер.	Заведующий хозяйством Шеф-повар
6. Состояние оборудования медицинского кабинета и санитарные требования к медицинскому обслуживанию МАДОУ № 20			
1.	Оборудование процедурного кабинета	Ежедневный осмотр и ежемесячный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.	Медработник
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных	Ежедневный осмотр и ежемесячный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов.	Медработник

	камер		
3.	Медикаментозные средства	- Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. - Проверка и пополнение медицинских аптек.	Медработник
4.	Наличие графика работы медицинского кабинета	Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года.	Заведующий
5.	Контроль за прохождением обязательных периодических осмотров всеми сотрудниками	Периодический осмотр сотрудников (1 раз в год).	Медработник
6.	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	- Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. - Аптечки находятся на основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок).	Медработник
7.	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плана санитарно-просветительской работы (не реже 1 раза в месяц).	Медработник
7. Санитарные требования к организации режима дня и расписанию занятий			
1.	Режим дня и расписание занятий	Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль за соблюдением режима дня и расписанием занятий.	Старший воспитатель
2.	Требования к организации физического воспитания	Ежедневный осмотр и ежемесячный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики.	Старший воспитатель, Медработник
3.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Ежедневный осмотр и ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.	Старший воспитатель, Медработник
4.	Наличие графиков	Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль за проведением генеральных	Медработник

	проведения генеральных уборок учреждения	уборок.	
5.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль за проведением ежедневных уборок.	Медработник
6.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарём, ветошью	Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Заведующий
7.	Медицинский осмотр сотрудников	- Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль. - К работе в ДОУ допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. - Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете.	Медработник
8. Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1.	Наличие основного (организованного) меню	Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль	Заведующий Медработник Шеф-повар
2.	Профилактика дефицита йода	Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли.	Медработник
3.	Бракераж готовой продукции	Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) журнал бракеража готовой пищевой продукции.	Заведующий Медработник Шеф-повар
4.	Анализ ведомости контроля за рационом питания	Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль	Медработник
5.	Отбор и хранение	Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль	Шеф-повар Медработник

	суточной пробы		
6.	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль • Ежедневное заполнение журнала	Медработник
7.	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму	• Ежедневный осмотр и ежемесячный контроль	Медработник

10. План санитарно-профилактических и административно-хозяйственных мероприятий на 2021 год:

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Контроль соблюдения санитарных требований к участкам МАДОУ № 20 (территория, физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны).	Ежемесячно	Астафьева Н.А.
2.	Выполнение требований к зданию МАДОУ № 20.	Постоянно	Астафьева Н.А.
3.	Соблюдение требований к внутренней отделке помещений.	Постоянно	Астафьева Н.А.
4.	Выполнение требований к оборудованию и мебели в помещениях МАДОУ № 20 (пищеблок, прачечная групповые помещения).	Постоянно	Зиначёва Е.Н. Астафьева Н.А.
5.	Выполнение требований к естественному и искусственному освещению помещений.	Постоянно	Астафьева Н.А.
6.	Контроль отопительной системы. Выполнение норм воздушно-теплого режима в МАДОУ № 20.	Постоянно	Ерхова Т.В. Астафьева Н.А.
7.	Замена смесителей, ремонтных работ по водоснабжению.	По мере необходимости	Астафьева Н.А.
8.	Выполнение требований к санитарному содержанию помещений и дезинфекционных мероприятий	Постоянно	Марченко Т.В. Чернова Е.Е.
9.	Профилактика контагиозных гельминтозов (энтеробиоз и гименолепидоз)	1 раз в год	Марченко Т.В. Чернова Е.Е.
10.	Контролировать наличие аптек и их содержание.	Постоянно	Ерхова Т.В. Марченко Т.В. Чернова Е.Е.
11.	Организация санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций, санминимумов.	1 раз в месяц	Марченко Т.В. Чернова Е.Е.
12.	Выполнение постановлений, предписаний.	Постоянно	Ерхова Т.В. Астафьева Н.А. Марченко Т.В. Чернова Е.Е.
13.	Вести контроль за состоянием рабочих мест работников учреждения.	Постоянно	Ерхова Т.В. Астафьева Н.А.

14.	Выполнение требований к организации питания: 1. Вести контроль за качеством поступающего продовольственного сырья (наличие сертификата) Вести контроль за : - качеством готовых блюд; - условиями их реализации; - состоянием тары; - соблюдением норм выдачи готовых блюд; - наличием суточной пробы. 2. Вести контроль за соблюдением технологического процесса (технологическая карта) приготовления блюд. 3. Вести витаминизацию 3-его блюда, его учёт.	Постоянно Ежедневно Ежедневно Ежедневно Еженедельно Еженедельно Ежедневно Ежедневно Ежедневно	Марченко Т.В. Чернова Е.Е. Марченко Т.В. Чернова Е.Е. Марченко Т.В. Чернова Е.Е. Марченко Т.В. Чернова Е.Е.
15.	Вести контроль за хранением продуктов, состоянием помещений для хранения продуктов, холодильного оборудования.	Постоянно	Марченко Т.В. Чернова Е.Е.
16.	Соблюдение инструкций (по технике безопасности и должностной) работниками и их наличие на рабочем месте.	Постоянно	Ерхова Т.В. Астафьева Н.А.
17.	Проведение обязательных медосмотров сотрудников.	1 раз в год	Ерхова Т.В. Марченко Т.В. Чернова Е.Е.
18.	Вести контроль выполнения санитарно-гигиенических норм и требований при организации режима дня, образовательной деятельности, физического воспитания.	Постоянно	Ерхова Т.В. Зиначева Е.Н. Марченко Т.В. Чернова Е.Е.
19.	Вести контроль за состоянием мебели, игрового, спортивного и музыкального оборудования.	Постоянно	Зиначева Е.Н. Астафьева Н.А.
20.	Соблюдать требования к приёму детей в МАДОУ № 20.	Постоянно	Ерхова Т.В.
21.	Организовать гигиеническую подготовку и переподготовку по программе гигиенического обучения.	1 раз в год	Ерхова Т.В.

11. Производственный контроль за организацией питания в МАДОУ № 20

Объекты контроля и их контролируемые параметры	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетно-отчетной документации
Качественный и количественный состав рациона, питания, соблюдение возрастных физиологических норм суточной потребности в основных пищевых веществах	Наличие основного (организованного) меню	2 раза в год	Документальный контроль наличия меню	Мед.ра ботник	Номенклатура дел
	Использование кулинарных блюд и продуктов, разрешенных для питания детей в ДОУ.	ежедневно	При входном и выходном контроле на соответствие требованиям СанПиН	Мед.ра ботник Заведующий	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
	Режим питания, распределение суточной калорийности рациона.	ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Мед.ра ботник	Накопительная ведомость
	Соблюдение примерного меню. Соблюдение правил замены продуктов на равноценные.	ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Мед.ра ботник Заведующий	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
	Выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	1 раз в неделю	Расчетным методом для определения соответствия рациона требованиям приложения СанПин	Мед.ра ботник	Накопительная ведомость
	Выполнение нормы получения основных пищевых ингредиентов на 1 ребенка (калорийность, количество белков, жиров, углеводов)	1 раз в месяц	Расчетным методом, по итогам накопительной ведомости соответствия с требованиями	Мед.ра ботник	Накопительная ведомость
Профилактика недостаточного поступления йода	Использование при приготовлении пищи йодированной соли	ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Мед.ра ботник	Журнал прихода и расхода продуктов
Профилактика авитаминозов	Витаминация холодных напитков аскорбиновой кислотой, соблюдение технологии витаминизации	ежедневно	Визуальный контроль на выполнение требований СанПиН	Мед.ра ботник	Журнал проведения витаминизации третьих сладких блюд
Обеспечение питьевого режима	Использование для питья и приготовления пищи доброкачественной воды, отвечающее санитарным требованиям	2 раза в год	Лабораторный контроль физико-химических и микробиологических показателей воды из	Мед.ра ботник Заведующий хозяйством	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля

			распределительной системы		
Входной производственный контроль					
Транспортировка сырья и пищевых продуктов	Санитарное содержание и обработка транспорта. Наличие медицинских книжек у персонала и санитарного паспорта на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов.	ежедневно	Документальный и визуальный контроль на соответствие СанПиН	Мед.работник	Производственный журнал визуального контроля по питанию
	Соблюдение правил транспортировки продуктов	ежедневно	Визуальный контроль на соответствие	Мед.работник Кладовщик	Производственный журнал визуального контроля по питанию
Использование качественных и безопасных продуктов, и продовольственного сырья	Оценка доброкачественности сырых продуктов, поступающих в детский сад	ежедневно при приеме продуктов	Органолептическая оценка доброкачественности. Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной документации.	Мед.работник Кладовщик	Журнал прихода и расхода продуктов
Контроль сроков годности и условий хранения продуктов					
Режим и условия хранения продуктов	Температурный режим хранения помещений	ежедневно	Замеры температуры в холодильных шкафах и складских помещениях	Мед.работник Кладовщик Шеф-повар	Журнал регистрации температурного режима в складских помещениях и холодильных шкафах
	Температурный режим холодильного оборудования				
	Контроль условий хранения продуктов, соблюдение правил товарного соседства. Соответствие условий и режима хранения продуктов требованиям производителя	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН, а также в соответствии с маркировкой и удостоверениями о качестве и безопасности	Мед.работник Кладовщик	Производственный журнал визуального контроля по питанию
	Контроль сроков годности продуктов	1 раз в неделю	Контроль в соответствии с маркировкой и удостоверениями о качестве и безопасности, а также на соответствие требованиям СанПин	Мед.работник Кладовщик Шеф-повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал прихода и расхода продуктов

Контроль технологических процессов					
Соблюдение гигиенических требований к технологическим процессам приготовления пищи	Соблюдение правила раздельной обработки сырых и вареных продуктов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на выполнение требований СанПиН	Мед.ра ботник	Производственный журнал визуального контроля по питанию
	Обработка и приготовление овощей и фруктов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на выполнение требований СанПиН	Мед.ра ботник	Производственный журнал визуального контроля по питанию
	Длительность и режим тепловой обработки продуктов	1 раз в неделю	Хронометраж технологических процессов на соответствие СанПиН	Мед.ра ботник	Производственный журнал визуального контроля по питанию
Доброкачественность готовой пищи, соответствие меню	Оценка вкусовых качеств, готовности блюд. Выполнение меню, выход блюда, правильность кулинарной обработки. Разрешение выдачи готовых блюд только после снятия пробы	каждый прием пищи	Органолептическая и визуальная оценка	Мед.ра ботник Шеф-повар Заведующий	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
	Соблюдение сроков отпуска блюд после приготовления	ежедневно	Хронологический и визуальный контроль соответствия требованиям. СанПин	Мед.ра ботник Шеф-повар Заведующий	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Суточная проба	Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы	ежедневно каждый прием пищи	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПин	Мед.ра ботник Шеф-повар Заведующий	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
	Микробиологические параметры готовой продукции	1 раз в год	Бактериологическое исследование готовых блюд	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
Контроль санитарно-технического состояния пищеблока					
Оборудование	Исправность технологического оборудования, в т.ч. теплового и холодильного	ежемесячно	Инструментальный (замеры температуры) и визуальный контроль	Заведующий хозяйством	Производственный журнал визуального контроля оборудования пищеблока
	Использование оборудования, инвентаря и посуды, соответствующей гигиеническим требованиям	ежемесячно	Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность	Мед.ра ботник Заведующий хозяйством	Производственный журнал визуального контроля оборудования пищеблока
	Наличие и санитарное состояние необходимого	ежемесячно	Визуальный контроль на	Мед.ра ботник	Производственный журнал

	оборудования, инвентаря, посуды, тары		соответствие требованиям СанПиН	Заведующий хозяйством	визуального контроля оборудования пищеблока
	Санитарное состояние и наличие необходимого количества комплектов столовой и чайной посуды, наличие отдельной посуды для персонала	ежемесячно	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Мед.работник Заведующий хозяйством	Производственный журнал визуального контроля оборудования пищеблока
Проведение ремонтных работ	Использование разрешенных санитарными правилами строительных и отделочных материалов	во время проведения ремонтных работ	Контроль наличия санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии строительных материалов требованиям, предъявляемым к предприятиям общественного питания	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
	Проветривание помещений после окончания ремонтных работ. Недопущение проведения ремонтных работ во время технологических процессов	во время проведения ремонтных работ	Визуальный контроль	Мед.работник Заведующий хозяйством Шеф-повар	Визуальный контроль
Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения					
Санитарная обработка предметов производственного окружения на пищеблоке и в буфетных	Контроль температуры горячей воды в точке разбора	2 раза в год	Замеры температуры воды на соответствие СанПиН	Мед.работник Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
	Режим мытья и обработки посуды и инвентаря, оборудования	1 раз в месяц	Визуальный контроль и замеры температуры воды в моечных ваннах на соответствие требованиям СанПиН	Мед.работник Заведующий хозяйством	Производственный журнал визуального контроля по питанию
	Использование разрешенных моющих и дезинф. средств	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Мед.работник Заведующий хозяйством	Производственный журнал визуального контроля по питанию
	Наличие инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря и доведение ее до сведения персонала	1 раз в месяц	Контроль наличия инструкции, аттестация персонала	Мед.работник Заведующий хозяйством	Производственный журнал визуального контроля по питанию
	Соблюдение условий хранения посуды и	1 раз в месяц	Визуальный контроль на	Мед.работник	Производственный журнал

	инвентаря		соответствие требованиям СанПиН		визуального контроля по питанию
Санитарное содержание пищеблока	Проведение ежедневной влажной уборки помещений пищеблока	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Мед.ра ботник	Журнал контроля состояния пищеблока и склада
Сбор пищевых отходов	Наличие и исправность промаркированных ведер или педальных бачков для сбора пищевых отходов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПин	Мед.ра ботник	Журнал контроля состояния пищеблока и склада
	Своевременная очистка и обработка тары для сбора пищевых отходов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Мед.ра ботник	Журнал контроля состояния пищеблока и склада
	Проведение ежемесячной генеральной уборки и дезинфекции	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Мед.ра ботник	Журнал проведения генеральных уборок помещений МАДОУ № 20
Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока					
Состояние здоровья персонала пищеблока	Прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров.	1 раз в год и при приеме на работу	Контроль наличия отметок в личной медицинской книжке работника	Заведующий Мед.ра ботник	Санитарная книжка
	Ежедневный контроль за здоровьем персонала перед допуском к работе	Ежедневно	Осмотр мед.работником в соответствии с требованиями СанПиН	Мед.ра ботник	Гигиенический журнал (сотрудники)
Состояние здоровья персонала пищеблока	Контроль за случаями острых кишечных инфекций в семье работников пищеблока	Ежедневно	Опрос на наличие случаев кишечной инфекции в семье в соответствии СанПиН	Мед.ра ботник	Гигиенический журнал (сотрудники)
Гигиенические навыки персонала	Доведение до персонала правил личной гигиены и контроль их соблюдения сотрудниками обеспечение чистой санитарной одеждой, мылом и т.п.	1 раз в месяц	Визуальный контроль выполнения требований СанПиН	Мед.ра ботник	Производственный журнал визуального контроля по питанию
	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация персонала	1 раз в год и при приеме на работу	Документальный контроль наличия отметок в личной медицинской книжке в соответствии с требованиями	Заведующий Мед.ра ботник	Санитарная книжка
	Наличие на пищеблоке аптечки для оказания первой медицинской помощи	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям.	Мед.ра ботник	Производственный журнал визуального контроля по питанию
	Проведение мероприятий по профилактике вирусного гепатита А	ежедневно	Визуальный контроль выполнения	Мед.ра ботник	Производственный журнал визуального

			требований		контроля по питанию
	Выявление носительства возбудителей кишечных инфекций и токсикоинфекций	1 раз в год и по эпид.-показаниям	Бактериологическое исследование смывов	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
Контроль за приемом пищи детьми					
Контроль за приемом пищи детьми	Контроль за объемом съедаемой ребенком порции, оказанием ребенку необходимой помощи при приеме пищи	воспитатель постоянно, ответственное лицо - 1 раз в неделю	Визуальный контроль	Заведующий Старший воспитатель Мед.работник	В оперативном контроле руководителя и старшего воспитателя
	Привитие ребенку необходимых культурных навыков приема пищи, навыков пользования столовыми приборами	воспитатель постоянно, ответственное лицо - 1 раз в месяц	Визуальный контроль	Заведующий Старший воспитатель Мед.работник	В оперативном контроле руководителя и старшего воспитателя

12. Выполнение Программы производственного контроля

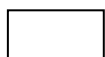
Заполнение журналов:

1. Журнал регистрации санитарных требований к МАДОУ № 20 – Ежемесячно.
2. Журнал проведения систематического фитосанитарного обследования подкарантинного объекта - Ежемесячно.
3. Журнал проведения систематического обследования подкарантинного объекта на наличие карантинных вредителей – Еженедельно.
4. Производственный журнал визуального контроля по питанию - Ежедневно.
5. Производственный журнал визуального контроля оборудования пищеблока – Ежемесячно.
6. Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля – По результатам протоколов.

Условные обозначения:



- имеется, соблюдается, соответствует



- требует незначительных доработок



- не имеется, не соблюдается, не соответствует, имеются нарушения, невыполнения

Справка прилагается при наличии замечаний, невыполнения, нарушений

По результатам производственного контроля за год предоставляется отчёт.

В настоящем документе пронумеровано и
прошнуровано и скреплено печатью

25- (Гражданство не име) листов.

Должность Заведующий МАДОУ № 20

Подпись (Ерхова Т.В.)

Дата 30.12.2022

МП

