

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад №5 г. Усть-Джегуты»

М.Ф. Чикатуева

14.01.2026 г.



ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №5 «Дельфин» г.Усть-Джегуты» на 2026 год

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №5 «Дельфин» г.Усть-Джегуты» на 2026 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №5 «Дельфин» г.Усть-Джегуты» (МБДОУ «Детский сад №5 г.Усть-Джегуты»)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Чикатуева Майя Федоровна (8 878 75) 75133	
Юридический адрес:	369303, г. Усть-Джегута, микрорайон Московский, зд. 7	
Фактический адрес:	369303, г. Усть-Джегута, микрорайон Московский, зд. 7	
Количество работников:	41 человек	
Количество обучающихся:	146 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№341709	от 25.03.2011г.
ОГРН	1020900730311	
ИНН	0909011680	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№144	от 21.10.2021г.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в МБДОУ «Детский сад №5 г. Усть-Джегуты» возлагается на заместителя заведующего по АХР А.З.Балову

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений. Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное, или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и(или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Виды деятельности, которые осуществляет ОУ:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 9.
5. Организация взаимодействия с Территориальным отделом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по КЧР в г. Черкесске.

— В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ №52 от 30.03.1999г
2	«О защите прав потребителей»	ФЗ №2300-1 от 07.02.1992г
3	«Об образовании в Российской Федерации»	ФЗ N273 от 29.12.2012г
4	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	ФЗ № 323-ФЗ от 21.11.2011г
5	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01
6	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП2.4.3648-20
7	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
9	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
10	«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 2.1.3684-21
11	"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	СанПиН 3.3686-21
12	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1078-01
13	«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

14	«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 Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н
15	«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»	Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н
16	"Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 N 125н
17	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 г. № 229
18	«Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований при реализации образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»	МР 2.4.0330-23
19	«Методические рекомендации по обеспечению оптимизации учебной нагрузки в общеобразовательных организациях»	МР 2.4.0331-23
20	«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;	МР 2.4.0179-20
21	«Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»	МР 2.4.0180-20
22	«Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	МР 2.3.6.0233-21
23	«О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012
24	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
25	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
26	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
27	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
28	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
29	«О безопасности продукции, предназначенной для детей»	ТР ТС 007/2011
30	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Балова Аксана Заудиновна	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной деятельности	№6 от 12.01.2026г.
2	Джашеева Зарема Мухарбиевна	Председатель ПК	№6 от 12.01.2026г.
3	Аджиева Аминат Аминовна	Медработник ДОУ(фельдшер)	№6 от 12.01.2026г.
4	Килба Саида Рамазановна	Медработник ДОУ (медсестра)	№6 от 12.01.2026г.
5	Хунова Марина Мухаматовна	Шеф-повар	№6 от 12.01.2026г.
6	Мамедова Надире Мирзоевна	повар	№6 от 12.01.2026г.
7	Джазаева Светлана Михайловна	повар	№6 от 12.01.2026г.

8. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР А.З.Балова	СП 2.4.3648-20	

	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спец. организация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	Журнал результатов производственного контроля
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами					

Режим образовательной деятельности	Режим дня и образовательной деятельности	При составлении и пересмотре расписания занятий	Заведующий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2025 года – еженедельно	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спец. организация		

	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спец. организация		
	Химическая чистка (дезинфекционная обработка) постельных принадлежностей	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР Балова А.З, Спец. организация	П 2.11.5 СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Поставщики, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» М.Ф.Чикатуева А.З. Балова	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Хунова М.М., Мамедова Н.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный за организацию питания Хунова М.М., Мамедова Н.М.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар Джазаева С.М.		Журнал учета температуры и

	Температура холодильного оборудования	Ежедневно	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.	Журнал учета температуры	относительной влажности
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повара Хунова М.М., Мамедова Н.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повара Хунова М.М., Мамедова Н.М.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Мамедова Н.М.	Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Хунова М.М., Мамедова Н.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный за организацию питания повара Хунова М.М., Мамедова Н.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Хунова М.М., Мамедова Н.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р..Ш.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

9. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для обучающихся и персонала в период их пребывания в ОУ

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля
Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия				

1	Содержание помещений	качество уборки, в групповых комнатах, музыкального зала, спортивного зала, учебных кабинетов	2 раза в день	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.
2	Содержание санитарных узлов	качество обработки санитарно технического оборудования	Ежедневно	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.
3	Хранение дезинфицирующих средств	условия и сроки хранения дезинфицирующих средств, наличие маркировки	Ежедневно	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.
Требования к приёму детей в образовательное учреждение				
4	Контроль мероприятий по предупреждению заноса инфекции в ОУ	Утренний осмотр детей - измерение температуры тела - осмотр учащихся на педикулёз	Ежедневно по графику	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.

10. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2–3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения ОУ			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)

Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при закупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)
---------------------------	--	------------	---

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, творог.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Должность	Количество во человек	Кратность медицинско гоосмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатели	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по стирке и ремонту белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по комплексному обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Помощник воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в год
Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Медработники Аджиева А.А., Килба С.Р.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.
Дата вскрытия воды	Каждые 2 недели	Медработники Аджиева А.А. Килба С.Р.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий М.Ф. Чикатуева
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова
Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых

осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	Ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель заведующего по АХР А.З. Балова
		Ответственный за организацию питания Хунова М.М., Мамедова Н.М.
		Заведующий Чикатуева М.Ф.

е) Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.

	глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	
Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены

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

Объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении ПК (вид исследований, испытаний, измерений)	Места проведения контроля «контрольные критические точки»	Периодичность	Нормативный документ, определяющий предмет контроля	Форма учета результатов
Воздух помещений на содержание вредных химических веществ (фенол, формальдегид)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Через 1 месяц после завершения строительных или ремонтных работ (замене полов, мебели и др.); (1 точка в помещении)	СП 2.4.364820 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
Уровни шума	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	На всех рабочих местах с ПЭВМ (выборочно); При наличии субъективно отмечаемого шума, по жалобе	СП 2.4.364820 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля

Ученическая мебель, ее соответствие росту-возрастным особенностям и маркировке	Групповые комнаты, кабинеты (выборочно)	2 раза в год и при покупке новой мебели (все групповые комнаты от 2 до 7 лет)	СП 2.4.364820 СанПиН 1.2.3685-21	Ответственный, медработник
Объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении ПК (вид исследований, испытаний, измерений)	Места проведения контроля «контрольные критические точки»	Периодичность	Нормативный документ, определяющий предмет контроля	Форма учета результатов
Вода водопроводная по микробиологическим показателям	Питьевой фонтанчик, водоразборный кран пищеблока	1-2 раза в год, также после проведения ремонтных работ, 1-2 пробы	СП 2.4.364820	Протокол Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
Готовые блюда на микробиологическое исследование (БГКП)	Пищеблок на линии раздачи Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда	1 раз в год, 1-2 блюда	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
Готовые блюда на калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Пищеблок Блюда одного приема (завтрак или обед)	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
Готовые блюда на содержание витамина С	Пищеблок на линии раздачи Третье блюдо	1 проба в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
Готовые блюда на эффективность термической обработки	Пищеблок на линии раздачи Готовое блюдо	1 проба в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля

Смывы на БГКП	Пищеблок Предметы производственного окружения, оборудование, инвентарь, одежда, руки персонала	На усмотрение администрации (при наличии сомнений в добросовестности персонала) 5 смывов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС	Протокол Журнал регистрации результатов лабораторно- инструментального контроля
Песок на паразитологические исследования	Песочницы	1 проба в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол Журнал регистрации результатов лабораторно- инструментального контроля

12. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	Постоянно
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников при приемке на работу	При приеме на работу
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Постоянно
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	Постоянно
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Постоянно
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	Постоянно
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	Постоянно
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно
11	Санитарно - просветительская работа	Постоянно

12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно
----	---	-----------

Характеристика условий размещения объекта питания

№	Характеристика	
1	Название объекта	Пищеблок, обеденные залы в каждой группе
2	Адрес	г. Усть-Джегута, микрорайон Московский, зд.7
3	Размещение объекта	Пищеблок размещен в здании МБДОУ «Детский сад №5 г.Усть-Джегуты», на 1 этаже
4	Холодное водоснабжение	Централизованное
5	Горячее водоснабжение	Имеется
6	Отопление	Централизованное
7	Вентиляция	Естественная
8	Освещение	Комбинированное
9	Обслуживают	штатные работники ОУ

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний, а также будет способствовать:

- формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечению детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшению состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащению пищеблока ОУ современным высокотехнологичным оборудованием;
- созданию системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.