

ПРИНЯТА:  
Общим собранием трудового  
коллектива МБДОУ  
«Детский сад № 49»  
Протокол № 36  
«05» апреля 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующая МБДОУ  
«Детский сад № 49»  
Рахимова Н.Л.

«05» апреля 2022г.



**Программа  
производственного контроля  
за соблюдением санитарных норм и правил при  
выполнении санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий при осуществлении  
образовательной деятельности в  
Муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
«Детский сад комбинированного вида № 49»  
от 05.04.2022г.**

г. Дегтярск, 2022г.

## Содержание

1. Общие положения
2. Сведения об Учреждении
3. Термины и определения
4. Порядок организации и проведения производственного контроля
5. Обязанности должностных лиц ДОУ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
6. Ответственность должностных лиц за осуществление программы производственного контроля

*Приложение 1.* Перечень официально изданных санитарных правил и нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность при проведении производственного контроля

*Приложение 2.* Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

*Приложение 3.* Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении

*Приложение 4.* Перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

*Приложение 5.* Виды лабораторных и инструментальных исследований, объем и кратность их проведения

*Приложение 6.* Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

*Приложение 7.* Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля

*Приложение 8.* Перечень возможных аварийных ситуаций

## 1. Общие положения

1.1. **Программа производственного контроля** (Далее — Программа) МБДОУ «Детский сад № 49» (Далее - ДОУ) — это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в ДОУ санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.2. **Целью** программы является — обеспечение безопасности и сохранение здоровья человека при выполнении работ и оказании услуг в ДОУ путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

### 1.3. Задачи производственного контроля:

- выполнение официально изданных санитарных правил и норм, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

### 1.4. В программу включены:

1. Перечень официально изданных санитарных правил и нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность при проведении производственного контроля (Приложение № 1);

2. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля (Приложение № 2);

3. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении (Приложение № 3);
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке (Приложение № 4);
5. Виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность их проведения (Приложение № 5);
6. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий (Приложение № 6);
7. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля (Приложение № 7);
8. Перечень возможных аварийных ситуаций (Приложение № 8).

1.5. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении нормативно-правовых актов, регламентирующих проведение производственного контроля, изменения вида деятельности ДООУ, технологии производства и других существенных изменений деятельности ДООУ.

1.6. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают должностные лица ДООУ. Лица, осуществляющие производственный контроль в ДООУ:

- заведующая ДООУ;
- диетическая медицинская сестра;
- заведующий хозяйством;
- старший воспитатель;
- шеф-повар;
- кладовщик.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующая ДООУ.

1.7. Программа определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц ДООУ по выполнению требований санитарных правил.

1.8. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

1.9. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

## 2. Сведения об Учреждении

2.1. Официальное наименование Учреждения:

полное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 49»

сокращённое наименование: МБДОУ «Детский сад № 49»

2.2. Адрес (юридический и фактический адреса совпадают): 623270, Свердловская область, г. Дегтярск, ул. Куйбышева, д. 20.

2.3. Организационно-правовая форма – учреждение.

Тип – дошкольная образовательная организация.

Вид — детский сад комбинированного вида.

2.4. Заведующая: Рахимова Наталия Леонидовна.

2.5. Количество воспитанников (проектная мощность) – 92 ребенка в возрасте от 1,5 до 7 (включительно) лет.

Количество групп — 5.

Из них: общеразвивающей направленности одновозрастные — 4 группы, компенсирующей направленности для детей с туберкулезной интоксикацией разновозрастная от 3 до 7 лет — 1 группа.

2.6. Описание зданий и сооружений объекта:

Тип строения: отдельно стоящее 2-этажное здание общей площадью 877,5 кв.м.;

Здание – капитальное;

Канализация — централизованная, проведена в городскую сеть г. Дегтярск;

Водоснабжение — централизованное холодное;

Система отопления — централизованная;

Вентиляция — естественная и принудительная;

Освещение — естественное и искусственное;

Территория — благоустроенная общей площадью 8030 кв.м., покрытие — асфальт, газон.

На территории расположены 5 теневого навесов для каждой группы.

2.7. ДОУ осуществляет свою деятельность в соответствии с лицензией и Уставом.

## 3. Термины и определения

*Безопасные условия труда* - условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

*Рабочее место* - место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

*Работник* - физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта);

*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 человека (среда обитания)* - совокупность объектов явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

*Факторы среды обитания* - биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения), социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.

*Вредное воздействие на человека* - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

*Благоприятные условия жизнедеятельности человека* - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

*Безопасные условия для человека* - состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность 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 и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и(или) безвредности для человека.

*Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила)* - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

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

*Ограничительные мероприятия (карантин)* - административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения транспортных средств, грузов, товаров и животных.

*Инфекционные заболевания* - инфекционные заболевания человека возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных

заболевании) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека животного к здоровому человеку.

#### **4. Порядок организации и проведения производственного контроля**

4.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДООУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

4.3. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

4.4. Производственный контроль включает:

4.4.1. Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

4.4.2. Осуществление (организация) лабораторных исследований испытаний.

4.4.3. Организацию медицинских осмотров.

4.4.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

4.4.5. Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

4.4.6. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

4.4.7. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

4.4.8. Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

4.5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном законом порядке.

4.6. Программа составлена должностными лицами ДООУ. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДООУ.

4.7. Разработанная Программа утверждена руководителем ДООУ.

4.8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДООУ.

## **5. Обязанности должностных лиц ДООУ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

5.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

5.1.1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

5.1.2. Прекратить использование в ДООУ сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.

5.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

5.2.1. Выполнять требования Программы.

5.2.2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.2.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

5.2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

5.2.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

5.2.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

## **6. Ответственность должностных лиц**



6.1. Общая ответственность за выполнение Программы возлагается на руководителя ДООУ.

6.2. Ответственность за осуществление производственного контроля по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по направлениям деятельности возлагается на должностных лиц ДООУ, назначенных ответственными приказом ДООУ.

6.3. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**Перечень официально изданных санитарных правил и  
нормативно-правовых актов, регламентирующих  
деятельность при проведении производственного контроля**

№	Реквизиты документа	Наименование документа
<b>Федеральные законы</b>		
1	№ 52-ФЗ от 30.03.1999	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2	№ 2300-ФЗ от 07.02.1992	«О защите прав потребителей»
3	№ 157-ФЗ от 17.09.1998	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
4	№ 77-ФЗ от 18.06.2001	«О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»
5	№ 15-ФЗ от 23.02.2013	«Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака »
6	№ 88-ФЗ от 12.06.2008	«Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
7	№ 323-ФЗ от 21.11.2011	«Об основах охраны здоровья граждан в РФ»
8	№ 89-ФЗ от 24.06.1999	«Об отходах производства и потребления»
9	№ 294-ФЗ от 26.12.2008	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
10	№ 29-ФЗ от 02.01.2000	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
<b>СанПиН</b>		
1	СанПиН 2.2.0.555-96	"Гигиенические требования к условиям труда женщин"
2	СанПиН 1.1.1058-01	"Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
3	СанПиН 2.3.2.1078-01	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
4	СанПиН 2.1.4.1116-02	"Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества"
5	СанПиН 2.3.2.2080-03	Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
6	СанПиН 2.3.1.1324-03	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
7	СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03	"Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
8	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03	«Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»

9	СанПиН 2.3.2.1842-04	Дополнения и изменения № 3 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
10	СанПиН 2.4.3648-20	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (с 01.01.2021)
11	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (с 01.01.2021)
12	СанПиН 1.2.3685-21	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с 01.03.2021)
13	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" (с 01.03.2021)
14	СанПиН 3.3686-21	"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (с 01.09.2021)
<b>Санитарные правила</b>		
1	СП 1.1.1058-01	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
2	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 молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (с 30.06.2020)
3	СП 3.1.3597-20	«Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (с 22.05.2020)
4	СП 2.2.3670-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (с 01.01.2021)
5	СП 2.4.3648-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с 01.01.2021)
6	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"
<b>Санитарные нормы</b>		
1	СН 2.2.4/2.1.8.566-96	«Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»
2	СН 2.2.4/2.1.8.562-96	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
3	СН 4557-88	"Санитарные нормы ультрафиолетового излучения в производственных помещениях"
<b>СНиП</b>		

1	СНиП 2.09.04-78	"Административные и бытовые здания"
2	СНиП 23-05-95	"Естественное и искусственное освещение"
<b>Технические регламенты таможенного союза</b>		
1	ТР ТС 023/2011	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2	ТР ТС 007/2011	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
3	ТР ТС 021/2011	«О безопасности пищевой продукции»
4	ТР ТС 005/2011	«О безопасности упаковки»
5	ТР ТС 022/2011	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
6	-ТР ТС 023/2011	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
7	ТР ТС 024/2011	«Технический регламент на маложирную продукцию»
8	ТР ТС 025/2012	«О безопасности мебельной продукции»
9	ТР ТС 034/2013	«О безопасности мяса и мясной продукции»
10	ТР ТС 033/2013	«О безопасности молока и молочной продукции»
<b>Гигиенические нормативы</b>		
1	ГН 2.2.5.1313-03	"Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
2	ГН 2.2.5.1827-03	Дополнение № 1 к ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.
3	ГН 2.2.5.1314-03	«Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
4	ГН 2.2.5.1828-03	Дополнение № 1 к ГН 2.2.5.1314-03 «Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
5	ГН 2.1.6.1338-03	«Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест»
6	ГН 2.1.6.1339-03	«Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест"
7	ГН 2.1.5.2307-07	"Ориентировочные допустимые уровни (ОДУ) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования"
<b>ГОСТ</b>		
1	ГОСТ 30494-96	«Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»
2	ГОСТ 26824-86	«Здания и сооружения. Методы измерения яркости»
3	ГОСТ 24940-96	«Здания и сооружения. Методы измерения освещенности»
4	ГОСТ 12.1.036-81	«Шум. Допустимые уровни в жилых и общественных зданиях»
5	ГОСТ 31192.1-2004	«Вибрация. Измерение локальной вибрации и оценка ее воздействия на человека. Часть 1. Общие требования»
6	ГОСТ 31192.2-2005	«Вибрация. Измерение локальной вибрации и оценка ее воздействия на человека. Часть 2. Общие требования»
7	ГОСТ 31191.1-2004	«Вибрация и удар. Измерение общей вибрации и оценка ее воздействия на

		человека Часть 1 Общие требования»
8	ГОСТ 31319-2006	«Вибрация. Измерение общей вибрации и оценка ее воздействия на человека. Требования к проведению измерений на рабочих местах»
9	ГОСТ 12.1.045-84	«Система стандартов безопасности труда электростатические поля. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля»
10	ГОСТ 50949-2001	«Средства отображения информации индивидуального пользования. Методы измерений и оценки эргономических параметров и параметров безопасности»
11	ГОСТ 12.2.049-80 ССБТ	«Оборудование производственное. Общие эргономические требования»
12	ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ	«Оборудование производственное. Общие требования безопасности»
13	ГОСТ 12.2.061-81 ССБТ	«Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам»
14	ГОСТ Р 51232-98	«Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»
15	ГОСТ Р 22.6.01.95	«Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Защита систем хозяйственно-питьевого водоснабжения»
16	ГОСТ Р 51592-2000	«Вода. Общие требования к отбору проб»
17	ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ	«Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»
18	ГОСТ 11015-93	«Столы ученические. Типы и функциональные размеры»
19	ГОСТ 11016-93	"Стулья ученические. Типы и функциональные размеры»
20	ГОСТ 22046-2016	"Мебель для учебных заведений. Общие технические условия»
<b>Методические рекомендации, указания</b>		
1	МР 2.4.0260-21	"Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям"
2	МР 2.4.0259-21	«По обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях»
3	МР 2.4.0242-21	«По обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
4	МУ 1-40/3805	«По лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
5	МУК 4.3.2756-10	«Методы контроля. Физические факторы. Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»
6	МР 4.3.0212-20	«Методы контроля. Физические факторы. Контроль систем вентиляции»

7	МР 2.1.4.0176-20	«Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Организация мониторинга обеспечения населения качественной питьевой водой из систем централизованного водоснабжения»
8	МР 2.3.0279-22	«Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»
9	МУ 3.1.1.2969-11	«Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции»
10	МУ 3.1.1.2957-11	«Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»
<b>Приказы</b>		
1	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н	«Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами ,а также к работам , при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры»
2	Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020	«Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»

**Перечень работников, на которых возложены функции  
по осуществлению производственного контроля**

№	Должность работника	ФИО работника
1	Заведующая	Рахимова Наталия Леонидовна
2	Старший воспитатель	Сунегина Елена Владимировна
3	Заведующий хозяйством, кладовщик	Шевелева Олеся Анатольевна
4	Шеф-повар	Журавлева Татьяна Алексеевна, Дрягина Елена Александровна
5	Диетическая сестра	Нет

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

№	Мероприятия контроля	Ответственный за проведение контроля
1	Проведение лабораторных и инструментальных исследований, дератизации, дезинсекции и акарицидной обработки	Заведующая Рахимова Наталия Леонидовна
2	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников, медицинское обследование работников	Заведующая Рахимова Наталия Леонидовна
3	Содержание помещений, оборудования и территории	Заведующий хозяйством Шевелева Олеся Анатольевна
4	Организация питания	Заведующая Рахимова Наталия Леонидовна
5	Соблюдение личной гигиены, здоровья и обучения работников, выполнение санитарно-гигиенического режима на пищеблоке	Заведующая Рахимова Наталия Леонидовна
6	Обеспечение условий воспитательно-образовательной деятельности, санитарно-гигиенический режим в группах	Старший воспитатель Сунегина Елена Владимировна



**Перечень должностей работников,  
подлежащих медицинским профилактическим осмотрам,  
профессиональной гигиенической подготовке**

№	Структурное подразделение	Профессия	Код по ОК 016-94	Факторы производственной среды (ФПС) и факторы трудового процесса (ФТП) в соответствии с Приказом № 302н	№ приложения и пункт Приказа № 302н	Численность работающих		Кратность прохождения медицинского осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка с последующей аттестацией
						всего	в т.ч. женщин		
1	Административный	Заведующая	21341	тяжесть трудового процесса; работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 п.5.1	1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Педагогический персонал	Воспитатель, старший воспитатель	20436	тяжесть трудового процесса; работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 п.4.4 п.4.9 п.5.1 п.5.2	8	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Музыкальный руководитель	24255	шум, параметры световой среды, тяжесть трудового процесса, напряженность трудового процесса; работы в организациях, деятельность которых связана с	п.25 п.4.4 п.4.9 п.5.1 п.5.2	1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

				воспитанием и обучением детей					
		Педагог-психолог, инструктор по физической культуре	25484	тяжесть трудового процесса, напряженность трудового процесса; работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 п.5.1 п.5.2	1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Специалисты	Диетическая сестра	24038	шум, параметры световой среды, тяжесть трудового процесса; работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей; работы в медицинских организациях	п.25 п.27 п.2.4.2 п.4.4 п.4.9 п.5.1	1	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Учебно-вспомогательный	Младший воспитатель	24236	химический, шум, тяжесть трудового процесса, напряженность трудового процесса; работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей; возбудители инфекционных заболеваний патогенные микроорганизмы III и IV групп патогенности и возбудители паразитарных заболеваний (гельминты, членистоногие)	п.25 п.1.48 п.1.8.1 п.1.8.1.1 п.2.4.3 п.4.4 п.5.1 п.5.2	8	8	1 раз в год	1 раз год
5	Обслуживающий	Дворник	11786	тяжесть трудового процесса; работы в организациях, деятельность которых связана с	п.25 п.5.1	1		1 раз в год	1 раз в 2 года

				воспитанием и обучением детей					
6	Обслуживающий	Сторож	18883	тяжесть трудового процесса; работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 п.5.1	3	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Рабочий по стирке и ремонту одежды	17545	шум, тяжесть трудового процесса; работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 п.4.4. 5.1	1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Повар	16675	работа на пищеблоке; тепловое излучение; синтетические моющие средства; повышенная температура воздуха; физические перегрузки	п.25 п.23 п.4.8 п.1.48 п.5.1	2	2	1 раз в год	1 раз в год
		Завхоз	22181	тяжесть трудового процесса; работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 п.5.1	1	1	1 раз в год	1 раз в год

Приложение № 5  
к Программе производственного контроля

### **Виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность их проведения**

Объект контроля	Метод выполнения работ	Место контроля (количество замеров)	Периодичность контроля	Способ регистрации результатов контроля
<b>Физические факторы</b>				
Микроклимат	Инструментальный	Помещения для детей и рабочие места (по 50 точек)	2 раза в год	Протоколы исследований

Искусственная освещенность	Инструментальный	Помещения для детей и рабочие места (по 44 точки)	1 раз в год	Протоколы исследований
<b>Вода</b>				
Лабораторные исследования воды на запах	Органолептический	Пищевблок, санузлы (по 2 пробы)	2 раза в год	Протоколы исследований
Лабораторные исследования воды на вкус	Органолептический	Пищевблок, санузлы (по 2 пробы)	2 раза в год	Протоколы исследований
Лабораторные исследования воды на цвет	Фотометрический	Пищевблок, санузлы (по 2 пробы)	2 раза в год	Протоколы исследований
Санитарно-бактериологические исследования питьевой воды: определение ОМЧ	Бактериологический	Пищевблок, группы (по 2 пробы)	2 раза в год	Протоколы исследований
Санитарно-бактериологические исследования питьевой воды: определение общих колиформных бактерий, термотолерантных бактерий, ГКБ фильтрационным методом	Бактериологический	Пищевблок, группы (по 2 пробы)	2 раза в год	Протоколы исследований
Санитарно-бактериологические исследования питьевой воды: определение колифагов (с обогащением)	Бактериологический	Пищевблок, группы (по 2 пробы)	2 раза в год	Протоколы исследований
Санитарно-бактериологические исследования питьевой воды: определение общих колиформных бактерий, термотолерантных бактерий, ГКБ фильтрационным методом (Esherichia coli)	Бактериологический	Пищевблок, группы (по 2 пробы)	2 раза в год	Протоколы исследований
Санитарно-бактериологические исследования воды открытых водоемов, сточной: определение энтерококков (питьевая вода)	Бактериологический	Пищевблок, группы (по 2 пробы)	2 раз в год	Протоколы исследований
<b>Пищевые продукты</b>				
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: КМАФАнМ	Бактериологический	Пищевблок, группы (по 6 проб)	2 раза в год	Протоколы исследований
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: БГКП	Бактериологический	Пищевблок, группы (по 6 проб)	2 раза в год	Протоколы исследований
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл	Бактериологический	Пищевблок, группы (по 6 проб)	2 раза в год	Протоколы исследований
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: определение стафилококк aureus	Бактериологический	Пищевблок, группы (по 6 проб)	2 раза в год	Протоколы исследований
Санитарно-бактериологические	Бактериологический	Пищевблок, группы	2 раза в год	Протоколы

исследования пищевых продуктов: определение Esherichia coli		(по 2 пробы)		исследований
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: определение бактерий рода Proteus	Бактериологический	Пищеблок, группы (по 2 пробы)	2 раза в год	Протоколы исследований
<b>Дезинфицирующие средства</b>				
Исследование хлоросодержащих дезинфицирующих средств	Титриметрический	Помещения ДОУ (по 2 пробы)	2 раза в год	Протоколы исследований
<b>Смывы</b>				
Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на яйца гельминтов (микроскопия)	Паразитологический	Помещения ДОУ (по 60 проб)	2 раза в год	Протоколы исследований
Санитарно-паразитологические исследования смывов: определение БГКП с использованием среды Кода	Бактериологический	Помещения ДОУ (по 10 проб)	2 раза в год	Протоколы исследований
<b>Почва</b>				
Санитарно-паразитологические исследования почвы, песка, ТБО: по Романенко на яйца гельминтов	Паразитологический	Территория ДОУ (по 3 пробы)	2 раза в год	Протоколы исследований
<b>Лабораторные исследования детей и сотрудников</b>				
Определение антигена ротавируса в фекалиях	ИФА	По количеству сотрудников	1 раз в год	Протоколы исследований
Определение антигена норовируса в фекалиях	ИФА	По количеству сотрудников	1 раз в год	Протоколы исследований
Паразитологические исследования фекалий по методу Като	Паразитологический	По количеству сотрудников и детей	1 раз в год	Протоколы исследований — на детей, отметка в санитарных книжках — у сотрудников
Паразитологические исследования биологического материала методом нативного мазка с физраствором и раствором Люголя на простейшие	Паразитологический	По количеству сотрудников и детей	1 раз в год	Протоколы исследований — на детей, отметка в санитарных книжках — у сотрудников
Обследование перианального соскоба	Паразитологический	По количеству сотрудников и детей	1 раз в год	Протоколы исследований — на детей, отметка в санитарных книжках — у сотрудников
<b>Биотехнические исследования</b>				
Дезинсекция против тараканов разовая		877 кв.м.	1 раз в месяц	Акт выполненных работ

Обследования объекта на заселенность синатропными насекомыми		877 кв.м.	2 раза в месяц	Акт выполненных работ
Дератизация помещений разовая		877 кв.м.	1 раз в месяц	Акт выполненных работ
Обследование объекта на заселенность грызунами на 1 м.кв.		877 кв.м.	2 раза в год (май, сентябрь)	Акт выполненных работ
Дератизационные работы на открытых территориях с приготовлением ядохимиката		8000 кв.м.	2 раза в год (май, сентябрь)	Акт выполненных работ
Обследование территории на клещеванность		8000 кв.м.	2 раза, до и после обработки	Акт выполненных работ
Акарицидная обработка против клещей		8000 кв.м.	1 раз в год	Акт выполненных работ
Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы		8000 кв.м.	1 раз в год	Экспертное заключение

Приложение № 6  
к Программе производственного контроля

### **Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий**

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние	Кратность и качество:	СП 2.4.3648-20,	Ежедневно	Заведующая,

помещений и оборудования	– текущей уборки; – генеральной уборки	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598- 20		диетическая сестра, старший воспитатель
Состояние спецодежды сотрудников	Чистота, целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в неделю	Заведующая
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Заведующая
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов, Очистка хозяйственной площадки	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684- 21	При температуре +4 и ниже - 1 раз в 3 дня, При температуре +5 и выше -ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник
Измерение параметров микроклимата	Соответствие параметров микроклимата производственных помещений санитарно-гигиеническим требованиям	МУК 4.3.2756-10	1 раз в квартал	Специализированная организация
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Заведующая
Дезинсекция	Профилактика	СанПиН 1.2.3685- 21	1 раз в месяц	Специализированная организация
	Обследование		Ежедневно	Диетическая сестра
	Уничтожение		По необходимости	Специализированная организация
Дератизация	Профилактика	СанПиН 1.2.3685- 21	1 раз в месяц	Специализированная организация
	Обследование		Ежедневно	Диетическая сестра
	Уничтожение		По необходимости	Специализированная организация
Акарицидная обработка территории	Профилактика	СанПиН 1.2.3685- 21	Обработка 1 раз в год в мае	Специализированная организация
	Обследование		2 раза в год, до и после обработки	
	Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы		1 раз в год после обработки	
Освещенность территории и	Уровни света, коэффициент	СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.3.6.0233–21.2.3.6	1 раз в год (44 точки)	Специализированная организация

помещений	пульсации			
	Наличие, целостность и тип ламп			Заведующая
Температура в помещениях групповых и кабинетах работы с детьми	Температура воздуха, влажность воздуха	СанПиН 1.2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20, СП 2.4.3648–20,	Ежедневно	Педагоги, диетическая сестра
Крепление мебельного оборудования в группах	Состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685- 21	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов; соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия поступающего товара	Заведующий хозяйством, кладовщик
<b>Контроль организации питания.</b>				
<b>Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; условия доставки продукции транспортом; наличие сопроводительных документов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия поступающего товара	Заведующий хозяйством, кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, кладовщик
	Время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	
	Температура и влажность на складе;		Ежедневно	
	Температура холодильного оборудования;		Ежедневно	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Шеф-повар



	Поточность технологических процессов;			
	Температура готовности блюд;		Каждая партия поступающего товара	
Готовые блюда	Забор суточных проб, дата и время реализации готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждое блюдо	Диетическая сестра, шеф-повар
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; состояние оборудования, инвентаря и посуды обработка инвентаря для сырой готовой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Диетическая сестра
Обследование сотрудников на рота-норо-вирусы	Наличие рота-норо-вирусных инфекций	МУ 3.1.1.2969-11 МУ 3.1.1.2957-11	1 раз в год и внепланово	Специализированная организация
Измерение температуры тела (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Диетическая сестра
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Диетическая сестра
Контроль за состоянием воды	Качество питьевой воды в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	МР 2.1.4.0176-20	1 раз в квартал (запах, вкус, цвет, мутность, бактерии) и внепланово	Специализированная организация
Контроль за состоянием пищевых продуктов	Качество пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	МР 2.3.0279-22	1 раз в квартал и внепланово	Специализированная организация
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Специализированная организация
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21. 2.4	2 раза в год (август, декабрь)	Старший воспитатель

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп, Использование ЭОР, двигательный режим воспитанников, контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	2 раза в месяц	Старший воспитатель
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	Заведующая, старший воспитатель
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648–20, СанПиН 3.3686– 21	1 раз в месяц	Диетическая сестра
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20	Ежедневно	Диетическая сестра
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Диетическая сестра
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686– 21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Диетическая сестра
	Контроль обследования на энтеробиоз и гименолепедоз воспитанников и сотрудников	СанПиН 3.3686– 21	1 раз в год (после летнего периода), по эпидпоказаниям	
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Диетическая сестра

	кожных покровов			
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Заведующая
Организация профилактических медицинских осмотров	Состояние здоровья работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Заведующая

Приложение № 7  
к Программе производственного контроля

**Перечень журналов учёта и отчётности по проведению  
производственного контроля**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Журнал «Витамнизация третьих блюд и напитков»	Ежедневно	Диетическая сестра
Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания	1 раз в неделю	Диетическая сестра

Журнал учета инфекционных заболеваний детей	При возникновении	Диетическая сестра
Журнал учета соматических заболеваний детей	При возникновении	Диетическая сестра
Журнал осмотра сотрудников на наличие заболеваний	Ежедневно	Диетическая сестра
Журнал учета соблюдения требований в условиях работы «COVID-19»	Ежедневно	Диетическая сестра
Журнал здоровья (учета осмотра персонала пищеблока на гнойничковые заболевания)	Ежедневно	Диетическая сестра
Журнал учета профилактических прививок	По необходимости	Диетическая сестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Диетическая сестра
Журнал «Накопительная ведомость»	Ежедневно	Диетическая сестра
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Диетическая сестра
Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств	Ежедневно	Диетическая сестра
Справки о болезни ребенка из больницы	При возникновении	Диетическая сестра
Личные медицинские книжки сотрудников	По необходимости	Диетическая сестра
Журнал учета лабораторных исследований	При проведении	Диетическая сестра
Журнал поставки продуктов питания	3 раза в неделю	Заведующий хозяйством
Журнал учета складских материалов	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температурного режима и влажности воздуха в продуктовом складе	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступивших на пищеблок	3 раза в неделю	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра здания, территории	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал режима влажной уборки	Ежедневно	Воспитатели
Журнал режима генеральной уборки	1 раз в неделю	Воспитатели
Журнал режима влажной кварцевания	Ежедневно	Воспитатели
Журнал режима влажной проветривания	Ежедневно	Воспитатели
Журнал учета режима работы рециркуляторов	Ежедневно	Воспитатели
Журнал утреннего приема детей	Ежедневно	Воспитатели
Табель учета посещаемости детей	Ежедневно	Воспитатели

Приложение № 8  
к Программе производственного контроля

### Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Возможные последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
------------------------------	--	--------------------------------------	---

Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание системы отопления	1. Администрация Управления образования 2. ТУ Роспотребнадзора	Временная остановка работы ДООУ
Авария систем хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрация Управления образования 2. ТУ Роспотребнадзора	1. Временная остановка работы ДООУ 2. Мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций 3. Дезинфекционные мероприятия
Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время	1. Выход из строя технологического и холодильного оборудования 2. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами 3. Пищевые отравления 4. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрация Управления образования 2. ТУ Роспотребнадзора	1. Временная остановка работы ДООУ 2. Мероприятия по ремонту коммуникаций 3. Экспертиза пищевых продуктов 4. Дезинфекционные мероприятия
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами 2. Пищевые отравления 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрация Управления образования 2. ТУ Роспотребнадзора	1. Временная остановка работы ДООУ 2. Мероприятия по ремонту оборудования 3. Экспертиза пищевых продуктов
Иные аварийные ситуации чрезвычайного характера, требующие приостановления деятельности ДООУ	По обстоятельствам	1. Администрация Управления образования 2. ТУ Роспотребнадзора	1. Временная остановка работы ДООУ 2. Меры по устранению аварийной ситуации