

*Структурное подразделение ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск - детский сад №1, реализующее  
основные общеобразовательные программы дошкольного образования  
(СП ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск - ДС №1)*

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск  
И.М. Филатова  
«30» 08 2024 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
*структурном подразделении ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск - детский сад №1,  
реализующем основные общеобразовательные программы дошкольного образования*

г.о. Чапаевск  
2025 г.

## **1. Общие положения**

**1.1. Программа производственного контроля** - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

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

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

### **1.3. Задачи производственного контроля:**

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

### **1.4. В программу включены:**

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
2. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
3. 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;
4. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации;
5. Объекты производственного контроля;
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов

контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

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

8. 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;

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

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

#### **1.6. Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:**

- заведующий;
- заведующий хозяйством;
- повар;
- медицинская сестра.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий Учреждения.

#### **1.7. Сведения об учреждении**

##### **Характеристика объекта**

|                                                                     |                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Полное и сокращенное наименование:                                  | Структурное подразделение ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск – детский сад №1, реализующее основные общеобразовательные программы дошкольного образования (СП ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск – ДС №1) |
| Тип объекта:                                                        | образовательная организация                                                                                                                                                             |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1 <b>образовательная:</b><br>дошкольное образование;<br>дополнительное образование детей и взрослых;<br>2) <b>медицинская:</b><br>проведению медицинских осмотров                       |
| Юридический адрес:                                                  | 446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Карла Маркса, д. 12                                                                                                                         |
| Фактический адрес:                                                  | 446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Рабочая, 8                                                                                                                                  |

##### **Характеристика здания**

|              |                                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тип строения | отдельно стоящее двухэтажное здание с подвалом                                                      |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности |

##### **Характеристика инженерных систем**

|           |                                 |
|-----------|---------------------------------|
| Освещение | естественное и искусственное    |
| Система   | естественная, приточно-вытяжная |

Вентиляции

Система  
отопления

централизованная, от городской сети

Система  
водоснабжения

горячая и холодная, централизованные

Система  
канализации

подключено к городской сети канализации

**2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ от 31.12.2020 г. Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

| № п/п | Должность                | Функции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Заведующий               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на</li> <li>• устранение выявленных нарушений.</li> </ul> |
| 2     | Старший воспитатель      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>                                                                                                                                                                                              |
| 3     | Медицинская сестра       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> </ul>                                                                                      |
| 4     | Заведующий хозяйством    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды.</li> </ul>                                                                                                               |
| 5     | Ответственный по питанию | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### 4. 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

#### 4.1. Основные помещения:

| № | Объект (вид) контроля | Показатели                                                                     | Кратность                                              | Место контроля (количество замеров)                                                                                                                                                                                                             | Основание                                                                             | Форма учета результатов                                                             |
|---|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Микроклимат           | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год - в теплый и холодный периоды             | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)<br><br>Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)                                                                    | СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.023 3-21, МР 2.4.0242-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Освещенность          | Уровни света, коэффициент пульсации                                            | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)<br><br>Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.023 3-21, МР 2.4.0242-21                                 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Шум                   | Уровни звука, звукового давления                                               | 1 раз в 2 года                                         | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)                                                                                                                                       | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21                                                    | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

|   |                                  |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                             |                                                                                                                                                             |                                                    |                                                                                                    |
|---|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                  |                                                                                                                                                                                                                               | 1 раз в год<br>и<br>внепланово – после<br>реконструируемых<br>систем<br>вентиляции, ремонта<br>оборудования | Помещения, где<br>есть<br>технологическое<br>оборудование,<br>системы<br>вентиляции (по<br>1 точке)                                                         | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21, МР<br>2.3.6.023<br>3-21 |                                                                                                    |
| 4 | Воздушная среда<br>помещений     | Содержание<br>вредных<br>веществ<br>(фенол,<br>формальдегид,<br>бензол и т.п.)                                                                                                                                                | После<br>ремонтных<br>работ,<br>установки<br>новой<br>мебели                                                | Помещения для<br>занятий,<br>кабинеты,<br>помещения для<br>занятий ПЭВМ,<br>спортивный и<br>музыкальный<br>залы (не менее<br>10% помещений<br>– по 1 пробе) | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21, МР<br>2.4.0242-<br>21   | Протокол, журнал<br>инструментальных<br>и лабораторных<br>методов<br>производственного<br>контроля |
|   |                                  |                                                                                                                                                                                                                               | 1 раз в год                                                                                                 | Помещения с<br>оргтехникой и<br>кондиционерами,<br>принудительной<br>вентиляцией<br>(1 проба)                                                               | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21                          |                                                                                                    |
| 5 | Песок в<br>детских<br>песочницах | Паразитологические<br>исследования<br>(жизнеспособные<br>яйца<br>гельминтов,<br>цисты<br>патогенных<br>кишечных<br>простейших,<br>ооцисты<br>криптоспоридий),<br>микробиологический и<br>санитарно-<br>химический<br>контроль | 1 раз в год                                                                                                 | Детские<br>песочницы (2–4<br>пробы по 200<br>грамм каждая)                                                                                                  | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21, СанП<br>иН<br>3.3686-21 | Протокол, журнал<br>инструментальных<br>и лабораторных<br>методов<br>производственного<br>контроля |

|   |                           |                                                                                             |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                     |                                                                                     |
|---|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | Контроль санитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 1 раз в год | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.023 3-21, МР 2.4.0259-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |                           | Паразитологические исследования                                                             |             | <p>По 10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;</li> <li>- спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;</li> <li>- туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</li> </ul> <p>По 20 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</li> </ul> |                                                     |                                                                                     |

|   |                                                 |                                                                                                            |                                                                                        |                                                                                                                                                        |                                                                            |                                                                                     |
|---|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                 | Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов                                              |                                                                                        | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)                                               |                                                                            |                                                                                     |
| 7 | Питьевая вода                                   | Исследования по химическим и микробиологическим показателям                                                | По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы) | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.023 3-21, МР 2.4.0259-21  | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Пищевая продукция                               | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 1 раз в квартал                                                                        | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)                    | СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.023 3-21, МР 2.4.0259-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |                                                 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                                 | 1 раз в год                                                                            | Рацион питания (1 проба)                                                                                                                               |                                                                            |                                                                                     |
|   |                                                 | Контроль проводимой витаминизации и блюд                                                                   | 2 раза в год                                                                           | Третьи блюда (1 блюдо)                                                                                                                                 |                                                                            |                                                                                     |
| 9 | Электрические, магнитные, электромагнитные поля | Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока                                             | 1 раз в год                                                                            | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения                                                                                    | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21                                         | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

| № п/п | Профессия            | Количество человек | Кратность                                       |                                       |
|-------|----------------------|--------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------|
|       |                      |                    | Периодический и внеочередной медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| 1     | Заскучающий          | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 2     | Бухгалтер            | 2                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 3     | Воспитатели          | 7                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 4     | Журнальный работник  | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 5     | Учитель-логопед      | 3                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 6     | Младший воспитатель  | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
|       | Помощник воспитателя | 6                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 7     | Работники пищеблока  | 3                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 8     | Технический персонал | 9                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |

**6. Объекты производственного контроля:**

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

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности (или) безрепутности факторов производственной и окружающей среды и разработка системы контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

| 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 (утром и вечером) | Заведующий хозяйством |

|                                                  |                                                                      |                                                                                |                                                                                                       |                                                                             |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Санитарное состояние помещений и оборудования    | Кратность и качество:<br><br>- текущей уборки;                       | СП<br>2.4.3648-20,<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590<br>-20, СП<br>3.1/2.4.3598<br>-20 | Ежедневно (в течение дня)                                                                             | Медицинская сестра, заведующий хозяйством,                                  |
|                                                  | - генеральной уборки                                                 |                                                                                | Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно                                                         |                                                                             |
| Санитарное состояние помещений для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов                                          | СанПиН<br>2.1.3684-21                                                          | При температуре плюс 4 °С и ниже - 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше - ежедневно        | Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник                           |
|                                                  | Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки |                                                                                | При температуре плюс 4 °С и ниже - 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше - 1 раз в 5 дней | Дворник                                                                     |
| Рабочие растворы дезинфектантов                  | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств               | СанПиН<br>2.3/2.4.3590<br>-20, СП<br>2.4.3648-20                               | Ежедневно                                                                                             | Медицинская сестра, заведующий хозяйством, специалист по ОТ                 |
| Дезинфекция                                      | - профилактика                                                       | СанПиН<br>3.3686-21                                                            | Ежедневно                                                                                             | Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по комплексному обслуживанию здания |
|                                                  | - обследование                                                       |                                                                                | 2 раза в месяц                                                                                        | Специализированная организация                                              |
|                                                  | - уничтожение                                                        |                                                                                | По необходимости                                                                                      |                                                                             |
| Дезинфекция                                      | - профилактика                                                       | СанПиН<br>3.3686-21                                                            | Ежедневно                                                                                             | Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по комплексному обслуживанию здания |
|                                                  | - обследование                                                       |                                                                                | Ежемесячно                                                                                            | Специализированная организация                                              |
|                                                  | - уничтожение                                                        |                                                                                | Весной и осенью, по необходимости                                                                     |                                                                             |
| Санитарное состояние территории и помещений      | - наличие и состояние осветительных приборов;                        | СП<br>2.4.3648-20                                                              | 1 раз в 3 дня                                                                                         | Заведующий хозяйством                                                       |

|                                                                |                                                                                                                                                                |                                       |                       |                       |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|                                                                | - наличие, целостность и тип ламп                                                                                                                              |                                       |                       |                       |
| Температура в помещениях групповых и кабинетов работы с детьми | - температура воздуха;                                                                                                                                         | 2.3/2.4.3590-20<br>СП                 | Ежедневно             | Медицинская сестра    |
|                                                                | - кратность проветривания;                                                                                                                                     | 2.2.3670-20, СП                       |                       |                       |
|                                                                | - влажность воздуха                                                                                                                                            | 2.4.3648-20                           |                       |                       |
| Песок в песочницах                                             | - состояние песка                                                                                                                                              | СП<br>2.4.3648-20                     | После каждой прогулки | Медицинская сестра    |
|                                                                | - наличие крышки на песочнице                                                                                                                                  |                                       |                       |                       |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров               | - наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)                                                                                        | СП<br>2.4.3648-20, ТР ТС 007/201      | Каждая партия         | Заведующий хозяйством |
|                                                                | - 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 веществ, возможность контакта с дезинфекантами)                  |                                       |                       |                       |
| Крепление мебельного оборудования в группах                    | - состояние и наличие креплений                                                                                                                                | СП<br>2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 1 раз в месяц         | Заведующий хозяйством |

**Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                 |                        |                             |                                                                  |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</li> <li>- условия доставки продукции транспортом;</li> <li>- наличие сопроводительных документов</li> </ul> | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия               | Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | - сроки и условия хранения пищевой продукции                                                                                                                                                                                    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно                   | Ответственный по питанию, Заведующий хозяйством                  |
|                                                       | - время смены кипяченой воды                                                                                                                                                                                                    |                        | Каждые 3 часа               | Ответственный по питанию                                         |
|                                                       | - температура и влажность на складе                                                                                                                                                                                             |                        | Ежедневно                   | Заведующий хозяйством                                            |
|                                                       | - температура холодильного оборудования;                                                                                                                                                                                        |                        |                             |                                                                  |
| Приготовление пищевой продукции                       | - соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам                                                                                                                                                        | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию                                         |
|                                                       | - поточность технологических процессов                                                                                                                                                                                          |                        |                             | Повар                                                            |
|                                                       | - температура готовности блюд                                                                                                                                                                                                   |                        | Каждая партия               |                                                                  |
| Питательные блюда                                     | - суточная проба                                                                                                                                                                                                                | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии  | Повар                                                            |
|                                                       | - дата и время реализации готовых блюд                                                                                                                                                                                          |                        | Каждая партия               | Ответственный по питанию                                         |
| Обработка                                             | - содержание                                                                                                                                                                                                                    | СанПиН                 | Ежедневно                   | Медицинская                                                      |

|                    |                                                                 |                 |  |                                           |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------|--|-------------------------------------------|
| посуды и инвентаря | действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | 2.3/2.4.3590-20 |  | сестра                                    |
|                    | - состояние оборудования, инвентаря и посуды                    |                 |  | Медицинская сестра, заведующий хозяйством |
|                    | - обработка инвентаря для сырой и готовой продукции             |                 |  | Ответственный по питанию                  |

**Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности**

|                                                  |                                                                                                                                                                           |                                    |                               |                              |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| Мебель и оборудование для детей                  | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 | 2 раза в год (август, январь) | Методист, медицинская сестра |
|                                                  | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями                                                                                                                 | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия                 | Заведующий хозяйством        |
| Показатели организации образовательного процесса | Режим дня групп                                                                                                                                                           | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 1 раз в месяц                 | Старший воспитатель          |
| Состояние игрового материала                     | Целостность и эстетический вид                                                                                                                                            | СП 2.4.3648-20                     | 1 раз в месяц                 | Старший воспитатель          |
| Качество ведения документации                    | Правильность оформления, эстетический вид                                                                                                                                 | СП 2.4.3648-20                     | 1 раз в квартал               | Старший воспитатель          |

| <b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b> |                                                                                                                                                                   |                                  |                                                                                                     |                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Профилактика заболеваний у детей</b>                                            | Утренний осмотр детей, термометрия                                                                                                                                | СП 2.4.3648-20                   | Ежедневно                                                                                           | Воспитатели, медицинская сестра |
|                                                                                    | Осмотр воспитанников на педикулез                                                                                                                                 | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц                                                                                       | Медицинская сестра              |
|                                                                                    | Проведение входного фильтра сотрудников                                                                                                                           | СП 3.1/2.4.3598-20               | Ежедневно                                                                                           | Медицинская сестра              |
|                                                                                    | Обеспечение естественного сквозного проветривания                                                                                                                 | СП 2.4.3648-20                   | Ежедневно                                                                                           | Медицинская сестра              |
| <b>Улучшение здоровья детей</b>                                                    | Оздоровление                                                                                                                                                      | СП 2.4.3648-20                   | Июнь, июль, август                                                                                  | Медицинская 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 | Медицинская сестра              |
| <b>Ограничение распространения заболеваний среди детей</b>                         | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21                 | По программе мероприятий                                                                            | Медицинская сестра              |
|                                                                                    | Ограничение контактов воспитанников из разных групп                                                                                                               | СП 3.1/2.4.3598-20               | Ежедневно до 31.12. 2021 года                                                                       | Старший воспитатель             |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>          |                                                                                                                                                                   |                                  |                                                                                                     |                                 |
| <b>Состояние здоровья работников</b>                                               | Количество работников пищеблока с инфекционными                                                                                                                   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20           | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока                                              | Медицинская сестра              |

|                                     |                                                               |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                    |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|                                     | заболеваниями,<br>повреждениями<br>кожных покровов            |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                    |
|                                     | Медосмотр                                                     | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Предварительный - при трудоустройстве; периодический - ежегодно                                                                                          | Медицинская сестра |
| Профилактика заболеваний            | Вакцинация                                                    | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н                                                       | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача - по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Медицинская сестра |
| Гигиеническая подготовка работников | Обучение и аттестация работников пищеблока                    | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                                                                              | Ежегодно                                                                                                                                                 | Медицинская сестра |
|                                     | Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока) |                                                                                                                                     | 1 раз в 2 года                                                                                                                                           | Медицинская сестра |

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

| <i>Наименование форм учета и отчетности</i>                   | <i>Периодичность заполнения</i> | <i>Ответственное лицо</i> |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно                       | Заведующий хозяйством     |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | Ежедневно                       | Заведующий хозяйством     |
| Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции            | Ежедневно                       | Заведующий хозяйством     |

|                                                                                                                    |                                                  |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------|
| Журнал витаминизации третьих и сладких блюд                                                                        | По факту                                         | Медицинская сестра       |
| Основное меню (примерное десятидневное меню)                                                                       | 1 раз в 10 дней                                  | Медицинская сестра       |
| Ежедневное меню                                                                                                    | Ежедневно                                        | Медицинская сестра       |
| Меню-требование на выдачу продуктов питания                                                                        | Ежедневно                                        | Медицинская сестра       |
| Табель-учёта ежедневной посещаемости детей                                                                         | Ежедневно                                        | Медицинская сестра       |
| Справки о болезни ребенка от участкового педиатра                                                                  | По факту                                         | Медицинская сестра       |
| Гигиенический журнал (сотрудники)                                                                                  | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медицинская сестра       |
| Ведомость контроля за рационом питания                                                                             | Ежедневно                                        | Медицинская сестра       |
| График смены кипяченой воды                                                                                        | Не реже 1 раза каждые 3 часа                     | Ответственный по питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей                                                                        | По факту                                         | Медицинская сестра       |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез                                                                          | Ежемесячно                                       | Медицинская сестра       |
| Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения                                  | По факту                                         | Медицинская сестра       |
| Личные медицинские книжки работников                                                                               |                                                  |                          |
| Журнал учета инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту                                         | Заведующий хозяйством    |
| Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий в эл. виде)                  | По факту                                         | Заведующий хозяйством    |
| Товаросопроводительная документация на продукты питания                                                            | По факту                                         | Заведующий хозяйством    |

**9. 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**

| <i>№<br/>п/п</i> | <i>Ситуация</i>                                                                                                                   | <i>Действия</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>                                                                                                 |
| 2                | Возникновение заболеваний: педикулез и др. - 5 и более случаев                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul> |
| 3                | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С - 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. - 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          |
| 4                | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |
| 5                | Неисправная работа холодильного оборудования                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>                                               |
| 6                | Пожар                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       |

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

| <i>№<br/>п/п</i> | <i>Мероприятие</i>                           | <i>Срок</i> | <i>Ответственный</i> |
|------------------|----------------------------------------------|-------------|----------------------|
| 1                | Разработка и корректировка программы (плана) | По          | Заведующий           |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                              |                       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------|
|    | производственного контроля                                                                                                                                                                                                                                                         | необходимости                                |                       |
| 2  | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в организации производственного контроля                                                                                                                              | При формировании штата и по необходимости    | Заведующий            |
| 3  | Разработка и утверждение должностных инструкций персонала, задействованных в организации производственного контроля                                                                                                                                                                | При формировании штата и по необходимости    | Заведующий            |
| 4  | Организация проведения систематической профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль                                                                                                                                                       | 1 раз в 5 лет                                | Медицинская сестра    |
| 5  | Составление списков персонала для гигиенического обучения и аттестации. Контроль за соблюдением сроков переаттестации                                                                                                                                                              | При приеме на работу и по необходимости      | Медицинская сестра    |
| 6  | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке                                                                                                              | По графику                                   | Медицинская сестра    |
| 7  | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официальные изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно                                    | Заведующий хозяйством |
| 8  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте                                                                                                                                                                                                                | Постоянно                                    | Медицинская сестра    |
| 9  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм                                                                                                                                                                                                                 | Немедленно (при выявлении)                   | Заведующий хозяйством |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программ производственного контроля за санитарными условиями                                                                                                   | Ежегодно                                     | Заведующий            |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля                                                                                                                                                                                                                  | По требованию ТО Управления Роспотребнадзора | Заведующий            |



Прошнуровано, пронумеровано и  
скреплено печатью 19

( свидетельствать ) листа(ов)

Директор ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск

  
/И.М. Филатова/