

Принята решением Общего собрания
трудового коллектива, протокол от 06.04.2023 г. № 7

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ № 13
«Колокольчик» г. Южно-Сахалинска
И.А. Мишина
Приказ от 10.04.2023 № 94

ВЫПИСКА

**из программы производственного контроля
соблюдения санитарных норм и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 13 «Колокольчик» г. Южно-Сахалинска**

Южно-Сахалинск, 2023

Программа производственного контроля в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 13 «Колокольчик» г. Южно-Сахалинска (далее – МАДОУ) регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха обучающихся.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в МАДОУ.

Целью производственного контроля в МАДОУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля МАДОУ соответствует требованиям статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52—ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности МАДОУ или других существенных изменений деятельности.

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 работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
- 5) Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
- 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. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон РФ от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»;
3. Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
4. Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
5. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 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»;
6. СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07);
 7. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
 8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 9. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 10. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
 11. 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»;
 12. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней;
 13. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
 15. СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии»;
 16. СП 3.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза»;
 17. СП 3.1.958- 99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
 18. СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
 19. СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»;
 20. СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;
 21. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
 22. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
 23. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
 24. Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
 25. Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов». Контроль качества:
 26. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 27. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;

28. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
29. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
30. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
31. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
32. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
33. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
34. Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции».

Методические рекомендации:

1. Методические рекомендации Роспотребнадзора по ХАССП (М Р 5.1.0096—14);
2. МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
3. МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
4. МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
5. МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
6. МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;
7. МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
8. МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
9. МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
10. Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;
11. Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
12. Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
13. Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
14. Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

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

Заместитель заведующего/ ответственный за организацию питания	1. Контроль соблюдения официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. 2. Организация плановых медосмотров сотрудников. 3. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. 4. Контроль соблюдения санитарных требований, предъявляемых к организации образовательного	Приказ от 10.04.2023 № 94
---	--	------------------------------

	процесса. 5. Контроль организации питания, витаминизации блюд, ведение документации по организации питания (журнал бракеража, накопительная ведомость, меню и др.) 6. Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 7. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля	
Методист	1. Контроль соблюдения санитарных требований, предъявляемых к соблюдению режима дня, организации образовательного процесса, оборудованию помещений для работы с детьми. 2. Исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 3. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля	Приказ от 10.04.2023 № 94
Начальник хозяйственного отдела	1. Контроль состояния: освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения, систем канализации. 2. Организация лабораторно-инструментальных исследований. 3. Контроль охраны окружающей среды. 4. Информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в МАДОУ. 5. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля.	Приказ от 10.04.2023 № 94
Старшая медсестра	1. Контроль прохождения сотрудниками мед.осмотров, соблюдения личной гигиены и обучения сотрудников. 2. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся; 3. Контроль: наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, ведения журнала бракеража скоропортящихся продуктов и журнал бракеража готовой продукции. 4. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания. 5. Визуальный контроль выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдения требований СанПиН, разработки и реализации мер, направленных на устранение нарушений. 6. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля	Приказ от 10.04.2023 № 94

К осуществлению контроля в МАДОУ предъявляются следующие требования:

- обеспечение единой системы контроля по всем направлениям деятельности МАДОУ;
- цели и задачи контроля должны вытекать из целей и задач МАДОУ;
- планирование контроля - тщательно намечаемые цели, задачи; контроль по всем направлениям работы, по воспитанию и обучению планируется в единстве);
- выявление опыта работы; причин, вызывающих недостатки; выработка эффективных мер по их устранению;
- своевременность контроля; гласное подведение итогов;
- мероприятия, намеченные в результате контроля должны обязательно выполняться.

Общий контроль соблюдения санитарных норм и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МАДОУ осуществляется заведующим.

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

Таблица 1

Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
Контроль санитар-ного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологи-ческие исследования	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производ-ственного контроля
	Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУЗ.1.1.2438-09	
Качество питьевой воды	Микробиологи-ческие исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производ-ственного контроля
Санитарно-бактерио-логическое иссле-дование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуем ого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производ-ственного
	Калорийность, выход	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		

	блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре				контроля
	Контроль проводимой витаминизации блюд Профилактика дефицита йода	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба) Использование йодированной поваренной соли		

Таблица 2

Объект исследования	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Помещения пищеблока (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21 Приложение 6 к МР 2.3.6.0233-21 МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		1 раз в 2 года	Помещения для занятий, кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21 МО 2.4.0242-21.2.4	
Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год (август) и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей, рабочие места (кабинеты), в том числе в производственных помещениях (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3685-21 МР 2.3.6.0233-21.2.3.6 МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.д.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинетах, музыкально-физкультурных залах (не менее чем в 10%)	СанПиН 1.2.3685-21 МУ 2.2.5. 2810-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

			помещений) (1 проба)		производственного контроля
	Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании, азота оксид, водород селенистый, стирол, озон	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
Микроклимат	Температура воздуха	В помещениях пищеблока 2 раза в год (теплый период года при t выше +10 гр., холодный) период года при t ниже +10 гр. В помещениях для детей и работников 1 раз в год	Помещения для детей, рабочие места (кабинеты), в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СП 2.2.3670-20 СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648-20 МУК 4.3.2756-10 М.Р 2.3.6.0233-21.2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
	Скорость движения воздуха				
	Относительная влажность воздуха				
Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год (май)	2 пробы из песочниц в объеме 200 гр. каждая	приложение 36 к СанПиН 1.2.3686-21 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Работники пищеблока, младшие воспитатели	Исследования на рото и норо-вирус	1 раз в год (в период медосмотра) и в период неблагоприятной эпидемиологической обстановки	Биоматериал	Приказ по МАДОУ	Протокол
Воспитанники	Исследования паразитологические	1 раз в год (ноябрь)	Биоматериал	Приказ по МАДОУ	Протокол
Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды	Исследование на яйца гельминтов Исследование на наличие кишечной палочки Исследования на патогенную флору	По эпидситуации	Групповые помещения, пищеблок	Приказ по МАДОУ	Протокол

Лабораторные исследования и испытания осуществляются МАДОУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01).

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

№	Наименование должностей	Количество человек	Кратность гигиенической подготовки и аттестации	Кратность медицинского осмотра	Вид документа
1	заведующий	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
2	заместитель заведующего	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
3	начальник хозяйственного отдела	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
4	юрисконсульт	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
5	методист	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
6	воспитатели	12	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
7	повар	4	1 раз в год	1 раз в год	мед.книжка
8	кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	мед.книжка
5	младший воспитатель	8	1 раз в год	1 раз в год	мед.книжка
6	музыкальный руководитель	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
7	педагог-психолог	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
8	учитель-логопед	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
9	инструктор по физкультуре	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
10	рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
11	дворник	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
12	уборщик служебных помещений	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
13	кастелянша	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
14	старшая медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в год	мед.книжка
15	делопроизводитель	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
16	специалист по охране труда	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка
17	дежурный по зданию	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	- 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		Каждая партия	

	готовности блюд			
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар, Старшая медсестра
	- дата и время реализации		Каждая партия	Ответственный по питанию
Посуда и инвентарь	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Старшая медсестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды, маркировка			Старшая медсестра Начальник хозяйственного отдела
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Ответственный по питанию
Помещения и оборудование пищеблока	- состояние помещений и оборудования пищеблока		Ежедневно	Старшая медсестра
Условия труда работников пищеблока	- функционирование вентиляции, электрических сетей, водоснабжения, технологического и холодильного оборудования - содержание мед. аптечки		Ежедневно	Старшая медсестра Начальник хозяйственного отдела
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Старшая медсестра

Профилактика заболеваний у сотрудников Направление на вакцинацию	Количество не вакцинированных работников	Ст. 11 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ, постановления и предписания	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок, при необходимости	Старшая медсестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Старшая медсестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Старшая медсестра
Ведомость контроля рациона питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Старшая медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Старшая медсестра
Журнал учета времени работы бактерицидных ламп (пищеблок, группы, кабинеты и др. помещения)	Ежедневно	Старшая медсестра