

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий

Государственного бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детский сад №11  
Невского района Санкт-Петербурга

О.П.Русакова

Приказ № 1/4 от 12.01.2026



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детский сад №11 Невского района Санкт-Петербурга

г. Санкт-Петербург  
2026 год

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 11 Невского района Санкт-Петербурга

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

Юридический адрес: 193230, г. Санкт-Петербург, ул. Крыленко, д. 9, корп.3 литер Ф

Фактический адрес: 193230, г. Санкт-Петербург, ул. Крыленко, д. 9, корп.3 литер Ф

### Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом

1913,4 кв. м

Площадь здания

### Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: централизованная, от городской сети

Система водоснабжения: горячая и холодная, централизованные

подключено к городской сети канализации

Система 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»;
- 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»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- Постановление Главного санитарного врача Российской Федерации от 2 ноября 2021 года N 27
- 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 «Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 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 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»;
- МУК 4.3.2756-10 -Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений
- МР-2.3.6.0233-21-Методические рекомендации к организации общественного питания населения

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
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 устранение выявленных нарушений;</li> <li>✓ контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> </ul>	Приказ
2	Заместитель заведующего	<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>	Приказ
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>✓ контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>✓ контроль за организацией питания воспитанников</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; ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>	Приказ
5	Ответственный по питанию - Заведующий производством	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ контроль организации питания;</li> <li>✓ отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>✓ ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ

**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.**

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол,	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами,		

		озон, эпихлоргидрин – при электрографии		принудительно й  вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год весной	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	с объектов внешней среды (до 20 смывов)  Мед кабинет – 10 проб Групповая комната – 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,	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				скатертей, столов)		
		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)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические 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 производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	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 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		

**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	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатели	20	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физво	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Помощник воспитателя	10	1 раз в год	1 раз в год
11	Работники пищеблока	5	1 раз в год	1 раз в год
12	Технический персонал	9	1 раз в год	1 раз в 2 года

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.05.2025 № 1067904
2	Тепловое излучение, микроклимат, тяжесть и напряженность трудового процесса	Шеф-повар, Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.04.2025

6.2. Деятельность:

№п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 28.05.2012 № 970

**7. 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
<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: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		еженедельно	
Обработка игрушек	- мытье игрушек	СП 2.4.3648-20, /СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно в конце дня / группах раннего возраста 2 раза в день	заместитель заведующего старший воспитатель, педагоги, медицинский работник
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы- № 323-ФЗ от 21.11.2011, № 89-ФЗ от 24.06.1998, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год (хранение не более 11 месяцев)	По договору со организацией, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние территории	Уборка территории учреждения, прогулочных участков от уличного смета и мусора	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СП 2.4.3648-20	ежедневно	Уборщик территории, заведующий хозяйством
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Уборщик служебных помещений, заведующий хозяйством
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21/	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по

		СП 2.4.3648-20		обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация по договору
	– уничтожение		1 раз в месяц и по необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 2.4.3648-20/	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование	СанПиН 3.3686-21	Ежемесячно	Специализированная организация по договору
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, электромонтер
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий КОРЗ спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	старший воспитатель, заместитель заведующего
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20,	Каждая партия	Кладовщик, шеф-повар, заведующий производством
	– соответствие упаковки и маркировки товара	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

	<p>требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</p> <p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</p>	ТР ТС 007/201		
Текущий ремонт мебели и помещений	Наличие дефектов и не исправностей, поломки	СП 2.4.3648-20	По заявкам ежедневно	Рабочий по обслуживанию здания
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<p>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья в соответствии с контрактом;</p> <p>– условия доставки продукции транспортом;</p> <p>– осуществление входного контроля;</p> <p>- проверка сопроводительных документов на продукты</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20/</p> <p>СП 2.4.3648-20</p>	Каждая партия	Шеф-повар, кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Контроль за работой пищеблока	Контроль за организацией питания воспитанников и сотрудников	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СП 2.4.3648-20</p>	ежедневно	Медработник
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, шеф-повар, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию, педагоги,

		СП 2.4.3648-20		помощники воспитателя
	– температура и влажность в кладовой			
	– температура холодильного оборудования в кладовой; – температура холодильного оборудования на пищеблоке		Ежедневно	Кладовщик Заведующий производством
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение рецептуры и технологии приготовления блюд по технологическим картам, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Каждый технологический цикл	Заведующий производством
	– поточность технологических процессов	МР-2.3.6.0233-21	Каждая партия, блюдо	Повар
	– температура готовности блюд;			
Готовые блюда	– суточная проба	СП 2.4.3648-20	Ежедневно от каждой партии	Заведующий производством
	– дата и время реализации готовых блюд;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Повара, Заведующий производством
	– Ведение журнала бракеража готовой продукции	МР-2.3.6.0233-21		
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник, заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	МР-2.3.6.0233-21		Кухонный рабочий, заведующий производством

<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовой группой-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	3 раза в год, сентябрь, январь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями цветовой маркировки	СП 2.4.3648-20, СП 1.2.3685-21	3 раза в год Сентябрь, январь, май	Воспитатели. Старший воспитатель, Заместитель заведующего
	Контроль за рассадкой детей с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения.	СП 2.4.3648-20 СП 1.2.3685-21	постоянно	Воспитатели, Медработник
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 1.2.3685-21	1 раз в неделю	Старший воспитатель
	Организация непосредственно образовательной деятельности	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Старший воспитатель, Заместитель заведующего
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	организация профилактических осмотров воспитанников и обучающихся и проведение профилактических прививок;	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ СП 2.4.3648-20	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	при поступлении в Организацию, далее 1 раз в месяц и по необходимости	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	документирование и контроль за организацией процесса физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре	СП 2.4.3648-20	ежемесячно	Медработник

	в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья; за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой;			
	Контроль за рассадкой детей с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения.	СП 2.4.3648-20	постоянно	Медработник
	организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;	СП 2.4.3648-20	постоянно	Медработник
	контроль за проведением; дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных)	СП 2.4.3648-20	постоянно	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник

### 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	Медработник
Личная гигиена сотрудников	Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников	СП 2.4.3648-20 П. 2.9.5	ежедневно	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20,	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

<b>Контроль рабочего места с использованием ПЭВМ</b>				
Условия и организация работы с ПЭВМ, периферийные устройства вычислительных комплексов и пр.	1.освещенность рабочего места 2. микроклимат 3.уровень шума 4.уровень вибрации 5.уровень электромагнитных полей	СанПиН 2.2.2/2.4.1340 -03	1 раз в год	Заведующий хозяйством

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар, повар
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, температуры и влажности в кладовых	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар, повар
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	При каждом снятии бракеража	Бракеражная комиссия, заведующий производством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Заведующий хозяйством Зав производством
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	заведующий
Личные медицинские книжки работников	ежемесячно	Заведующий
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством

Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, Старший воспитатель, Заместитель заведующего
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	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.**

№п/п	Ситуация	Действия
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. – 1 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. – 1 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> <li>• организация хранения с соблюдением товарного соседства;</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.**

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переекспертации	При приеме на работу и по необходимости	Делопроизводитель
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий, Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник

9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством, Заведующий производством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию отдела образования Невского района Санкт-Петербурга, Роспотребнадзора	Заведующий