Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДС № 35
пгт Афипского МО Северский
район

_____ Т. А. Бугарева

«____» _____

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ МБДОУ ДС № 35 пгт Афипского МО Северский район, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность

2021 г.

Оглавление

№ п/п	Содержание	стр
	Введение	3
1	Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля среды обитания, наличие которых обязательно в ДОУ	4
2	Общие положения	5
3	Перечень должностных лиц ДОУ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	7
4	Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека	8
5	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке	8
6	План производственного контроля	9
7	Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	13
8	Перечень форм учета и отчетности	14

Введение

Настоящая программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в МБДОУ ДС № 35 пгт Афипского МО Северский район (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа разработана с целью предупреждения нарушений требований санитарно – эпидемиологических правил и норматив, обеспечения благоприятных условий воспитания детей в МБДОУ ДС КВ № 34 пгт Афипского МО Северский район (далее ДОУ), профилактику возникновения среди них различных заболеваний, сохранения и укрепления здоровья воспитанников.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за:
- выполнением требований санитарного законодательства, а так же постановлений, предписаний должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- обеспечением выполнения требований санитарных правил всеми работниками ДОУ;
- обеспечением необходимых условий для соблюдения санитарных правил;
- осуществлением производственного контроля, в том числе при проведении лабораторных исследований и испытаний;
- разработкой и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия детского коллектива.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

1. Общие положения

1.1. Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 35 поселка городского типа Афипского муниципального образования Северский район расположен по адресу: Краснодарский край, Северский район, пгт Афипский, улица Маяковского, дом 15, тел.: 8(86166) 33-4-13.

Юридический адрес: Краснодарский край, Северский район, пгт Афипский, улица Маяковского, дом 15

ИНН 2348019565, ОГРН 1022304542930

Руководитель организации: Бугарева Татьяна Александровна

1.2. Объектами производственного контроля являются:

- территория ДОУ;
- здание ДОУ;
- помещения постоянного пребывания воспитанников;
- пищевые продукты, питьевая вода;
- рацион питания;
- учебное, игровое, технологическое, холодильное, санитарно-техническое и другое оборудование;
- игры и игрушки, наглядные пособия, ТСО;
- режим дня, занятия;
- санитарно-противоэпидемический режим, включая мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения;
- персонал ДОУ.

1.3. Штат сотрудников– 26 человека.

1.4. Производственный контроль включает мероприятия по визуальной проверке выполнения санитарных правил и проведение инструментальных измерений и лабораторных исследований.

1.5. В случае обнаружения нарушений санитарных норм и правил, возникновения ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения или работающим в организации, администрация разрабатывает и реализует соответствующие мероприятия по их устранению.

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля среды обитания, наличие которых обязательно в ДОУ

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 13 июля 2020 года)
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденное Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями на 30 апреля 2020 года)
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);
- Федеральный закон от 18.06.201 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 3 августа 2018 года);
- Федеральный закон РФ от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями на 30 декабря 2020 года)
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на 24 декабря 2014 года);
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ» (с изменениями на 15 августа 2019 года);
- Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 №291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности» (с изменениями на 28 ноября 2020 года).

Санитарные правила и нормы:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «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 (C0V1D-19)
- СП 1.1.1058 – 01 от 13.07.2001 г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СП 3.1.2825-10 от 30.12.2010 г. «Профилактика вирусного гепатита А»;

- СП 3.1.7.2616-10 от 26.04.2010 г. «Профилактика сальмонеллёза»
- СП 3.5.3.3223-14 от 22.09.2014 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- СанПиН 3.5.2.3472-17 от 07.06.2017 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
- СанПиН 3.2.3215-14 от 22.08.2014 г. Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- СП 3.1.2.3117-13 от 18.11.2013 г. «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
- СП 3.1.958-00 от 01.02.2000 г. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами
- СП 3.1.1.2341-08 от 28.02.2008 г. «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.3.2367-08 от 04.06.2008 г. «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2342-08 от 03.03.2008 г. «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.1.2.3162-14 от 17.03.2014 г. Профилактика коклюша
- СП 3.1.2950-11 от 27.07.2011 г. «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
- СП 3.1.2951-11 от 27.07.2011 г. «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1.295-11 от 28.07.2011 г. «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.3542-18 от 20.12.2018 г. «Профилактика менингококковой инфекции» (приложение).
- СП 3.2.3110-13 от 22.10.2013 г. «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.3108-13 от 09.10.2013 г. «Профилактика острых кишечных инфекций»
- СП 2.1.4.1074-01 от 26.09.2001 г. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016 г. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП.
- Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения»
- Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»
-Приказ Минздрав 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».

Методические рекомендации:
- методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»
- Методическое указание МУ 3.2.1756-03 от 28.03.2003 г. «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»;
- Методическое указание МУ 3.2.1882 -04 от 03.03.2004 г. «Профилактика лямблиоза»;

- Методическое указание МУ 4.2.2661 -10 от 23.07.2010 г. «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04 от 04.03.2004 г.;
- Методическое указание МУ 3.1.1.2957-11 от 29.07.2011 г. «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- Методическое указание МУ 3.5.3.2949-11 от 27.07.2011 г. «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- Методическое указание МУ 3.1.1.2363-08 от 25.05.2008 г. «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций».

3. Перечень должностных лиц ДОУ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Толокнеева Х. В.	Заместитель заведующего	Состояние материально – технической базы (оснащенность материально-техническим оборудованием). Состояние водоснабжения, теплового, вентиляционного, канализационного оборудования, освещение территории и внутри здания. Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками.
Спиридонова О. А.	Медицинская сестра диетическая	Ведение учета личных медицинских книжек сотрудников ДОУ. Организация медицинских осмотров работников. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля : журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, гигиенический журнал (сотрудники). Ведение документации:

		журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
Мамедова И. А.	Старший воспитатель	Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. Организация воспитательно-образовательного процесса.

4. Перечень химических веществ, физических, биологических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека

Наименование вредного фактора	профессия	количество (человек)	класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, повар. машинист по стирке белья	8	4
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Младший воспитатель, повар	7	3-4
Тепловое излучение	повар	2	-

К биологическим факторам относятся:
- эпидемиологически опасные блюда,
- поступление запрещенного, недоброкачественного сырья;
- загрязнение патогенными м/о,
- нарушение целостности упаковки, условий транспортировки, технологии приготовления;
- при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д);
- рост патогенных м/о;
-повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Должность	Количество человек	Кратность медицинского осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатели, ст.воспитатель	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Старшая медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в год
Машинист по стирке и ремонту	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Младший воспитатель	5	1 раз в год	1 раз в год
Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
Сторож	3	1 раз в год	1раз в 2 года

6. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	Постоянно	медицинская сестра
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников		1 раз в год	медицинская сестра
1.3	Проведение обследования на кишечные инфекции		При приеме на работу и по эпидпоказаниям	медицинская сестра
1.4	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздрава РФ от N 125н 21.03.2014 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	при приеме на работу, по мере необходимости	медицинская сестра
1.5	Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.22	Ежедневно	Медицинская сестра
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения				
2.1	Проведение санитарного минимума при приеме на работу;	Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	При приеме на работу	медицинская сестра
2.2	Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала		При приеме на работу, 1 раз в 2 года	медицинская сестра
2.3	Гигиеническая аттестация технического персонала и сотрудников пищеблока		При приеме на работу, 1 раз в год	медицинская сестра
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях				
3.1	Параметры микроклимата (температура воздуха,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Заместитель заведующего

	относительная влажность, скорость движения воздуха)	п.3.11.11		
3.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20 п. 2.4.3	2 раза в год	медицинская сестра
3.3	Уровень искусственной освещенности		1 раз в год	Заместитель заведующего
3.4	Исследование песка из песочниц по санитарнохимическим, микробиологическим, санитарно-паразитологическим и радиологическим показаниям		1 раз в год	Заместитель заведующего
3.5	Исследование воды системы горячего водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям		1 раз в год	Заместитель заведующего
4. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке дошкольной организации				
4.1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	2 раза в год (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	медицинская сестра
4.2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	1 раз в год (5-10 смывов)	медицинская сестра
4.3	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	1 раз в год (5-10 смывов	медицинская сестра
4.4	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	1 раз в год (5 смывов)	медицинская сестра
4.5	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Приложение 5 МР 2.4.0179-20	1 раз в год (2 пробы)	медицинская сестра
5. Организация питания				
5.1	Заключение договора на поставку продуктов питания	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной	По мере необходимости	Заместитель заведующего

		системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»		
5.2	Контроль доставки пищевых продуктов	ГОСТ Р 558892013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания.	постоянно	Заместитель заведующего
5.3	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции		постоянно	Заместитель заведующего
5.4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания	постоянно	Заместитель заведующего
5.5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СП 2.4.3648-20 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.	постоянно	Заместитель заведующего медицинская сестра
5.6	Проведение оценки качества готовых блюд	СП 2.4.3648-20 п. 7.1.13	ежедневно	Бракеражная комиссия
6. Обеспечение условий воспитательно-образовательного процесса				
6.1	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Заведующий, Заместитель заведующего
6.2	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом		постоянно	Старший воспитатель
6.3	Маркировка мебели		постоянно	Старший воспитатель
6.4	Правильное использование технических средств обучения		постоянно	Старший воспитатель
6.5	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению		постоянно	Старший воспитатель
6.6	Выполнение требований режима дня и учебных занятий		постоянно	Старший воспитатель
6.7	Проведение контроля и анализа физического развития		2 раза в год	медицинская сестра
7. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
7.1	Оснащение медицинским	Приложение № 3 к	По мере	Заведующий

	оборудованием	приказу МЗ РФ от 5 ноября 2013 г. № 822н	необходимости	медицинская сестра
7.2	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.10.3	август	Старший воспитатель
7.3	Контроль за утренним приемом детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.1.8	ежедневно	медицинская сестра
7.4	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 п. 2.9.5	при необходимости	медицинская сестра
7.5	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и деть	Образовательная программа.	По плану	Старший воспитатель
8. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, органов исполнительно власти, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию				
8.1	Авария на водопроводе, отключение воды	СП 2.4.3648-20 п. 1.10	при необходимости	Заместитель заведующего
8.2	Авария на канализационной сети		при необходимости	Заместитель заведующего
8.3	Отключение электричества		при необходимости	Заместитель заведующего
8.4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования		при необходимости	Заместитель заведующего
8.5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы		при необходимости	Заместитель заведующего
9. Санитарные требования к участку ДОУ				
9.1	Санитарное состояние участка ДОУ, прогулочных площадок, подходов к зданию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.2	ежедневно	Заместитель заведующего
9.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11	ежедневно	Заместитель заведующего
9.3	Освещенность территории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Заместитель заведующего
10. Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ				
10.1	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.5	ежедневно	Заместитель заведующего
10.2	Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	Заместитель заведующего
10.3	Соблюдение требований к	СанПиН	ежедневно	Заместитель

	санитарному содержанию помещений ДОУ	2.3/2.4.3590-20 п.2.11 СП 3.1.3597-20		заведующего
10.4	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3 СП 3.1.3597-20	ежедневно	Заместитель заведующего
11. Контроль за охраной окружающей среды				
11.1	Заключение договора на вывоз ТБО	По договору	постоянно	Заместитель заведующего
11.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	По договору	постоянно	Заместитель заведующего
11.3	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	По договору	постоянно	Заместитель заведующего
11.4	Заключение договоров на аварийное обслуживание здания	По договору	при необходимости	Заместитель заведующего

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарноэпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; возникновение случаев инфекционных	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

	заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.		

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием управления образования администрации муниципального образования Северского района, а так же соответствующие службы.

8. Перечень формы учета и отчетности

- Гигиенический журнал;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал по контролю за закладкой продуктов питания;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Журнал санитарного состояния пищеблока и кладовой.
- Журнал учета работы бактерицидной установки
- График смены кипяченой воды;
- Медицинские карты воспитанников;
- Личные медицинские книжки сотрудников.