

СОГЛАСОВАНО  
на Общем собрании работников Учреждения  
Протокол от «24» 10 2023 г. № 2

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Е.И. Тупкалова  
Приказ от «02» октября 2023 г. № 147-ОД



СОГЛАСОВАНО  
Председатель первичной  
профсоюзной организации  
М. В. Арсенова  
Протокол от «23» 10 2023 г. № 3

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном**  
**учреждении города Новосибирска «Детский сад № 36 «Поиск»**  
**на 2023-2024 учебный год**

## 1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30.12.2001г., 10.01.2003г., 22.08.2004г., 9.05 и 31.12.2005г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3. Организация производственного контроля в МБДОУ д/с № 36 «Поиск» возлагается на заведующего.
- 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего МБДОУ д/с № 36 «Поиск».
- 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
  - \* **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
  - \* **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей среды (естественной и искусственной), определяющая условия жизнедеятельности человека.
  - \* **Факторы среды обитания** – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
  - \* **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
  - \* **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
  - \* **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
  - \* **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
  - \* **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное, или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
  - \* **Государственной санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения заболеваний.
  - \* **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и

распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

\* **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновению которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

\* **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

\* **Массовые неинфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

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

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 2.3. Производственный контроль включает:
  - 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрений и контроля их реализаций, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
  - 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
  - 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
  - 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
  - 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
  - 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
  - 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

## **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.11).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.9).
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организации питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

#### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-эпидемиологических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

#### **5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Новосибирской области.**

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

#### **6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санэпидблагополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	ФЗ № 323-ФЗ от 21.11.2011г.
3	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».	ФЗ № 157-ФЗ от 17.09.1998г.

4	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.	СанПиН 2.4.1. 2660-10
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
7	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
8	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1.1058-01
11	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
12	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1.2193-07
13	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2.	СанПиН 2.2.2./2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
15	«Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».	СанПиН 2.1.1. 1188-03

## **7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.**

### **Заведующий**

\* Общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

\* За профилактикой травматических и несчастных случаев

\* Организация плановых медицинских осмотров работников

\* Организация профессиональной подготовки и аттестации работников

\* Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

### **Старший воспитатель**

\* Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми

\* Исполнение мер по устранению выявленных нарушений

### **Заведующий хозяйством**

- \* Исправность холодильного и технического оборудования
- \* Дезинфицирующие мероприятия
- \* Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада
- \* Организация лабораторно-инструментальных исследований
- \* Ведение учетной документации
- \* Разработка мер по устранению выявленных нарушений
- \* Контроль охраны окружающей среды.

### **Шеф-повар**

- \* Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке
- \* Качество мытья посуды
- \* За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов
- \* За организацией питания и качественного приготовления пищи.

### **Медицинский работник (по согласованию)**

- \* Контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек
- \* Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада
- \* Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников
- \* Ведение учета и отчетности по производственному контролю
- \* Контроль ведения бракеражного журнала готового питания со сбором суточных проб.

## **8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.**

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.	Травмы скелетно-мышечной системы не на 100% предотвратимы, но есть способы, которые можно осуществить сегодня, чтобы бороться против опорно-двигательного аппарата на рабочем месте. Разминка до, во время и после работы может помочь уменьшить риски травм опорно-двигательного аппарата. Рекомендуется пить 2,5 литра жидкости для мужчин и два литра для женщин в день. Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течении каждого часа рабочей смены.
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных	Продолжительность непрерывной работы на компьютере без

	расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительнообщее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения)	регламентированного перерыва не должна превышать 1 час. Для предупреждения зрительного утомления рекомендуется проводить упражнения для глаз. Упражнения выполняются сидя или стоя, отвернувшись от экрана при ритмичном дыхании, с максимальной амплитудой движения глаз.
Воздействие химических веществ	Воздействие химических веществ на открытом воздухе и в помещении, шума, пыли и сырости, плесени и других биологических агентов (которые выделяются из многочисленных строительных материалов и потребительских товаров, таких как краски, мебель и фурнитура, принтеры, чистящие средства и т. д.) связано с увеличением распространенности респираторных симптомов, аллергии и астмы, а также с нарушением иммунной системы.	Избегайте прямого контакта между незащищенными руками и опасными веществами, продуктами и оборудованием. Защищайте кожу. Предприятия должны предоставлять мягкие хлопчатобумажные или одноразовые бумажные полотенца для сушки кожи. Рабочие должны защищать кожу, увлажняя ее как можно чаще, особенно в конце дня — это заменяет натуральные жиры, которые помогают поддерживать защитный барьер кожи в рабочем состоянии. Помните, что в то время как наиболее открытые части тела, даже когда они покрыты одеждой, могут подвергаться риску химической и биологической опасности.

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, отдела Роспотребнадзора по Новосибирской области.**

- 9.1. Отключение электроснабжения
- 9.2. Аварии на системе водопровода, канализации
- 9.3. Отключение тепла в холодный период года
- 9.4. Пожар
- 9.5. Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения
- 9.6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования

**10. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственные
<b>Контроль содержаний помещений, оборудования и территорий</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: - текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СнПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, завхоз
	- генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы: от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Организация у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д»
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	ФЗ от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз Дворник
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	-профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз Специализированная организация
	-обследование		2 раза в месяц	
	-уничтожение		По необходимости	
Дератизация	-профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз Специализированная организация
	-обследование		Ежемесячно	
	-уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	- состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Завхоз
	- очистка плафонов и оконных стекол		По мере загрязнения	
Микроклимат	- температура воздуха	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	- кратность проветривания			
	- влажность воздуха пищеблока		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	- наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	- условия работы оборудования	План тех обслуживания	План тех обслуживания	
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Старший воспитатель
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	
Ковровые покрытия	Кратность очистки/влажной обработки		Ежедневно/не реже 1 раза в месяц	Завхоз
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Мл воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Мл воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Кастелянша, мл воспитатель
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Завхоз
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и			



	нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	ТР ТС 007/201		
	Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Завхоз
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций в пищевой продукции на этапах ее изготовления.</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов питания и продовольственного сырья	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и пищевого сырья	- сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	- температура и влажность на складе			
	- 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			
	- температура готовности блюд		Каждая партия	Шеф повар
Готовые блюда	- суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар, медработник
	- витаминизация		Каждая партия	Ответственный по питанию
	- дата и время реализации			
Обработки посуды и инвентаря	- содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	- состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, завхоз
	- обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Завхоз
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший воспитатель
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, медработник

	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.364820	1 раз в месяц	медработник
	Вакцинация	ФЗ от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
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
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

**11. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г. и профессионально-гигиенической подготовке.**

№ п/п	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Заведующий.	1	Работы в дошкольных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Педагоги, воспитатели.	33	Работы в дошкольных образовательных учреждениях. Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах. Влияние электромагнитного поля широкого спектра.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством, повар, кладовщик, кухонный рабочий.	7	Работы в дошкольных образовательных учреждениях. Подъем и перемещение груза вручную. Синтетические моющие средства. Хлор и его соединения.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Уборщица служебных и производственных помещений.	1	Синтетические моющие средства. Хлор и его соединения.	1 раз в год	1 раз в 2 года

5	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа, дворники.	6	Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъем и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Младшие воспитатели.	10	Работы в дошкольных образовательных учреждениях. Синтетические моющие средства. Хлор и его соединения.	1 раз в год	1 раз в 2 года

**12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.**

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФим, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи – пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	1 раз в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на КГБП	1 раз в год	10 смывов – пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим показателям), 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**13. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременного прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз

**Характеристика условий размещения объекта питания МБДОУ д/с № 36 «Поиск»**

Название объекта	Пищеблок
Адрес	г. Новосибирск, ул. Кочубея, 5,1
Размещение объекта	Пищеблок размещен в здании д/с
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель, централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние пищеблока.