Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детским садом №100
_____Т.А. Боброва
___ _____ 20___г.

Пан мероприятий производственного контроля

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности

в МДБОУ детский сад №100

на 2022-2023 у.г.

1.Исполнители мероприятий производственного контроля

Должность	Функции
Заведующий , Старший воспитатель, Медицинская сестра	• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; - Личные медицинские книжки сотрудниковучреждения; - Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Заведующий Медицинская сестра	• Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников.
Медицинская сестра Зам.зав. по АХЧ	• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля.
	• Ведение журнала аварийных ситуаций. • Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации.
Медицинская сестра	• Контроль за организацией питания воспитанников. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - Журнал бракеража готовой продукции; - Гигиенический журнал; - Контроль за отбором и хранением суточных проб готовых блюд; - Контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников; - Контроль организации питания воспитанников вгруппах; - контроль за исполнением требований СП3.1/2.43598-20от 30.06.2020 г

Кладовщик	• Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактами спецификацией, ветеринарными справками. • Ведение документации: - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

2. Перечень факторов учебно-воспитательной среды, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№ п/п	Исследуемый фактор	Место контроля (отбора)	Периодичность
1.	Микроклимат	групповые комнаты	по необходимости
2.	Освещенность	групповые комнаты	по необходимости
3	Питьевая вода (микробиологические, органолептические показатели)	водоразборный кран	1 раз в год заключение от обслуживающей организации, по санитарно-эпидемиологической обстановке
4.	Готовые блюда (м/б пок-ли, «С»-вит., калорийность	пищеблок (раздача пищи) групповая , со стола у ребенка	по санитарно-эпидемиологической обстановке
5	Смывы на БГКП	групповые	по санитарно-эпидемиологической обстановке
6	Смывы на яйцеглист	пищеблок групповые	по санитарно-эпидемиологической обстановке
7	Песок из песочниц (яйца гельминтов)	песочницы на игровых площадках	по санитарно-эпидемиологической обстановке

3.Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства

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 продуктов транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20 рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; -сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Кладовщик
Температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
Температура холодильного оборудования		Ежедневно	Зам.зав. по АХЧ, Кладовщик, Повар
Приготовление пищевой продукции: -соблюдение технологического приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20 рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Повар
Поточность технологических процессов		Каждый технологический цикл	Повар
Температура готовности блюд		Каждая партия	Повар
Готовые блюда; -суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар
-дата и время реализации блюд		Каждая партия	Повар
Обработка посуды и инвентаря: -содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Медицинский работник
-обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Повар

4.Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность - контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам.зав. по АХЧ, Медицинский работник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам.зав. по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам.зав. по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Услови работы оборудования	По плану техобслуживания	спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Кладовщик	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	соответствие упаковки и				

	маркировки товара требованиям действую-щего законода-тельства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				

5.Производственный контроль

за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

Объект контроля	**Определяемые показатели**	**Периодичность контроля**	**Лица, проводящие контроль**	**Норматив-ная документа-ция**	**Формы учета (регистрации) результатов контроля**
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Старший воспитатель	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий
		1 раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель		Учебный план
		1 раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель		Учебный план

6. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории,помещений и оборудования

Объект контроля	**Опреде-ляемые показатели**	**Периодич -ность - контроля**	**Лица, - проводящие- контроль**	**Норматив-ная - документация**	**Формы учета (регистрации) результатов контроля**
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Медицинская сестра Зам.зав. по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН2. 3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфек-ции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до окончания ограничений по Covid-19 – еженедельно	Медицинская сестра Зам.зав. по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генераль-ной уборки
Санитарно-противоэпидеми-ческий режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Медицинская сестра Зам.зав. по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производст-венного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимо-сти	Спецоргани-зация		
	Дератизация	Профилактика –ежедневно	Медицинская сестра Зам.зав. по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение - в летний период, по необходимости	Спецорганизация		

7. 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, органовместного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

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; - не исправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.	Заведующий, Зам.зав. по АХЧ, Кадовщик, Медицинская сестра	В день, час возникновения ситуаций