

ПРИНЯТА

Общим собранием работников
МБДОУ г. Астрахани № 54
Протокол № _____

от 31. 07. 2026 г.

УТВЕРЖДЕНА

Заведующим МБДОУ
г. Астрахани № 54

В.В. Гагуа
Приказ № 131
от 31.07.2026 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
г. Астрахани «Детский сад № 54 «Полянка»**

1. Общие положения.

1.1. Программа производственного контроля Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Астрахани «Детский сад №54 «Полянка» (Далее по тексту - Учреждение) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридического лица по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная Программа разработана для Учреждения с численностью персонала _____ человек.

Содержание Программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

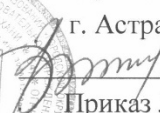
1.2. Целью Программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

ПРИНЯТА

Общим собранием работников
МБДОУ г. Астрахани № 54
Протокол № 5

от 31. 07. 2026 г.

УТВЕРЖДЕНА

Заведующим МБДОУ
г. Астрахани № 54

Приказ № 131
от 31.07.2026 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Астрахани «Детский сад № 54 «Полянка»

1. Общие положения.

1.1. Программа производственного контроля Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Астрахани «Детский сад №54 «Полянка» (Далее по тексту - Учреждение) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридического лица по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная Программа разработана для Учреждения с численностью персонала человек.

Содержание Программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. Целью Программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

1.3. Задачи производственного контроля.

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатах, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

1.4. В Программу включены:

1. перечень официально изданных санитарных правил;
2. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;
3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
6. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
7. Перечень возможных аварийных ситуаций.

1.5. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности Учреждения.

1.6 Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:

- заведующий МБДОУ;
- старший воспитатель;
- завхоз;
- медсестра;
- повар;
- специалист по ОТ;
- заведующий складом .

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий Учреждения.

1.7. Сведения об Учреждении:

- **Полное наименование образовательной организации:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение г. Астрахани «Детский сад № 54 «Полянка»;
- **Сокращённое наименование образовательной организации:** МБДОУ г. Астрахани № 54;
- **Адрес** (юридический и фактический адреса совпадают):
- 414015, Российская Федерация, Астраханская область, Астрахань, Комсомольская, 142 .

МБДОУ является некоммерческой организацией.

- **Вид деятельности:** - дошкольное образование;
- **Организационно-правовая форма** – муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение;
- **Тип** – образовательная организация;
- **По уровню общего образования** – дошкольное.
- **Заведующий:** Гагуа Виктория Владимировна.
- **Количество воспитанников:** _____ человек.
- **Количество групп:** _____ - общеразвивающей направленности.

1.8. Описание зданий и сооружений объекта:

Тип строения: отдельно стоящее 2-хэтажное здание;

- **Здание** – капитальное;
- **Канализация** - централизованная, проведена в городскую сеть г. Астрахани;
- **Водоснабжение** - холодное, горячее;
- **Система отопления** - централизованное;
- **Вентиляция** - естественная и искусственная;
- **Освещение** - естественное и искусственное;
- **Территория** - благоустроенная, покрытие-асфальт, тротуарная плитка.

2. Нормативные документы по проведению

производственного контроля.

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 3.3686-21 «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 продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»

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

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Гагуа Виктория Владимировна	заведующий
2	Поклад Наталья Николаевна	старший воспитатель
4	Суменкова Любовь Вячеславовна	завхоз
5		медсестра
6	Марченко Елена Геннадьевна	заведующий складом

7	Дылкина Вера Владимировна	Специалист по ОТ
8	Петченко Елена Васильевна	председатель ПК

4. Мероприятия проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением правил и гигиенических нормативов в учреждении:

№ п/п	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров.	на 1 год	Заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО.	на 1 год	Заведующий
3	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции.	на 1 год	Заведующий

5. Перечень должностей работников подлежащих медицинским осмотрам:

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	- Заведующий - Гл. бухгалтер	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	- Старший воспитатель - Воспитатель - Музыкальный руководитель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	Специалисты	- Бухгалтер - Специалист по ОТ - Делопроизводитель - Заведующий складом - Заведующий хозяйством	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

5	Медицинский персонал	- Медицинская сестра	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	Младший обслуживающий персонал	- Подсобный рабочий - Грузчик - Машинист по стирке и ремонту одежды - Рабочий по КОЗ - Сторож - Повар - Кастелянша - Дворник - Уборщик служебных помещений	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
7	Учебно-вспомогательный персонал ВП	Младший воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

6. Объекты производственного контроля:

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье, готовая продукция.
7. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления.

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
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				

Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, Заведующий хозяйством
	– 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	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю, (при заполнении и 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, Заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26, СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Рабочий по комплексному обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	

			мости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Рабочий по комплексному обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания ;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.2.4283-26	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	По плану тех. обслуживания	Рабочий по комплексному обслуживанию здания, спецорганизация
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.2.4283-26	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	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Кастелянша Воспитатели
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			

	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию здания ДОУ
Контроль организации питания с элементами ХАССП. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Каждая партия	Кладовщик, бухгалтер
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию

	– температура и влажность на складе - температура холодильного оборудования;		Ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов		Каждая партия	Повар
	– температура готовности блюд;			
Готовые блюда	– суточная проба; - Витаминизация	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Ежедневно	Повар, медсестра
	- дата и время реализации		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию

Контроль обеспечения условий образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.2.4283-26	2 раза в год, сентябрь, май	Медра ботник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Заведу ющий хозяйст вом
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старш ий воспит атель

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Воспит атели, медраб отник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактиче ских прививок	Медраб отник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медраб отник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.2.4283-26	Июнь, июль, август	Медраб отник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадз ора	Медраб отник

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медраб отник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежегодно	Медраб отник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)			

8.Перечень химических веществ, биологических, физических, и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний:

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Освещение	1 раз в год	Помещения для детей и рабочие места	СП 2.4.2.4283-26	Журнал производственного контроля
2	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СП 2.4.2.4283-26	Журнал производственного контроля

3	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал производственного контроля
4	Исследования готовой пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	1 и 2 блюда, выпечка, кондитерские изделия (1 блюдо)	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Журнал производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (3 блюда)		

8. Перечень журналов учета и отчетности по проведению производственного контроля:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Журнал учета лабораторных исследований (протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического	По факту проведения	Заведующий хозяйством

исследования смывов; песок, микроклимат, освещение, прочее);		
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	По факту	Заведующий складом
Товаросопроводительная документация на продукты питания;	По факту	Заведующий складом
Гигиенический журнал работников пищеблока;	Ежедневно	Медицинская сестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;	Ежедневно	Заведующий складом
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях;	Ежедневно	Заведующий складом
Ведомость контроля за рационом питания;	1 раз в 10 дней	Медицинская сестра
Журнал регистрации разморозки холодильного оборудования;	Не менее 2 х раз в месяц	Заведующий складом
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	Заведующий складом
Журнал бракеража готовой пищевой продукции;	Ежедневно	Медицинская сестра
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Заведующий складом
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	Медицинская сестра
Ежедневное меню	Ежедневно	Медицинская сестра
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	Заведующий складом
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Медицинская сестра, повар, кладовщик,
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р в месяц	Медицинская сестра, повар,

Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	Медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медицинская сестра
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	Специалист по ОТ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медицинская сестра
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда;	По факту	Специалист по ОТ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Воспитатели
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	4 р в месяц	Специалист по ОТ

10. Информация о информировании управления Роспотребнадзора по Астраханской области, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных аварийных ситуаций:

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Управление Роспотребнадзора по Астраханской области.	Временная остановка работы ДОУ.

Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1.Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Управление Роспотребнадзора по Астраханской области.	1. Временная остановка работы ДООУ. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Управление Роспотребнадзора по Астраханской области.	1. Временная остановка работы ДООУ. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления 3. Управление Роспотребнадзора по Астраханской области.	1. Временная остановка работы ДООУ. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

11.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	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	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по ОТ

	переаттестации		
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 Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством, медицинская сестра, старший воспитатель, Специалист по ОТ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий, заведующий хозяйством
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством, старший воспитатель

10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно 2 р в год	Заведующий
----	---	-----------------------	------------