

Российская Федерация
Свердловская область Сысертский район
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 27 «Сказка»
ИНН/КПП 6652005130/665201001
624022, Свердловская область, г. Сысерть, ул. Механизаторов, 18, тел. 8 (374) 7-47-45



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая МАДОУ № 27
Воронцова Е.М.
Приказ № 89-ОД от 31.08.2025г.

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении «Детский сад № 27 «Сказка»

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту — ДООУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ.

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ДООУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 27 «Сказка» (МАДОУ № 27)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная: • дошкольное образование;
Юридический адрес:	624022 Свердловская область , г.Сысерть ул. Механизаторов, 18
Фактический адрес:	624022 Свердловская область , г.Сысерть ул. Механизаторов, 18
Характеристика здания	

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1730,1 кв. м.
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Постановление Министерства здравоохранения РФ, Главного Государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении Программ производственного контроля»
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда». Действует до 01.04.2021, Взамен с 01.04.2021: «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 Минтруда России от 31.12.2020 N 988н/1420н
- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Производственный контроль

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

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Воронцова Е.М.	заведующий	- 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
Смирнова Г.В. (по согласованию)	Медицинская сестра	Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений
Григорьева Е.Л.	Заведующий хозяйством	- Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории - Организация лабораторных исследований. - Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнала аварийных ситуаций - Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении - Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации - Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — журнал бракеража готовой продукции;

		— журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — накопительная ведомость. — Разработка мер по устранению выявленных нарушений; • Контроль охраны окружающей среды
Уполномоченный по охране труда	Специалист по охране труда	• Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение журнала учета параметров микроклимата в учреждении; • Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников • Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории
Григорьева Е.Л.	Кладовщик	Прием и хранение пищевой продукции и продовольственного сырья
	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

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. - Дезинсекция, дератизация помещений.	Заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт малых форм, спортивного оборудования и сооружений.	Уполномоченный по охране труда
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз ТБО	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. - Вывоз твердых бытовых отходов 1 раз в неделю.	Заведующий хозяйством
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	- Частичная смена песка 1 раз в год (май), перед началом ЛОП. - Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний) - Наличие крышек на песочницах	Заведующий хозяйством Воспитатели
5	Исследования песка в теплое время года На степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	Ежемесячно в теплое время года (май — сентябрь)	Заведующий хозяйством
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Наполняемость групп	- Согласно СанПиН 1.2.3685-21 ежедневная наполняемость: — в ясельных группах — не более 20 чел.; — в дошкольных группах — не более 30 чел.	заведующий

2	Состояние подвальных помещений детского сада	- Ежемесячный контроль: — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации;	Заведующий хозяйством
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки.	Ежедневный контроль. При необходимости — организация работы.	Заведующий хозяйством
4	Внутренняя отделка помещений	В период проведения текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Заведующий хозяйством
5	Соблюдение теплового режима в учреждении	- Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. При неисправности — устранение в течение суток. - Промывка отопительной системы (июнь—июль). - Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта	Заведующий хозяйством
6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	- Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции. - Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта	Заведующий хозяйством
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	- Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН. - Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год	Заведующий хозяйством Уполномоченный по охране труда; Старший воспитатель
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	- Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	Заведующий хозяйством
9	Питьевая вода	- Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима). - Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)	Заведующий хозяйством

10	Естественное и искусственное освещение	- Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. - Ежедневное техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп - Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). - Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.	Старший воспитатель
		Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа;	Старший воспитатель
2	Уголки и зоны природы	Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	Старший воспитатель
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	- Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. - Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиНа - Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями	Старший воспитатель
4	Санитарное состояние ковровых изделий	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. - Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года	Заведующий хозяйством
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	- Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. - Замена постельного белья, полотенец, салфеток (1 раз в неделю) по графику.	Заведующий хозяйством

6	Состояние спортивного музыкального оборудования в музыкальном зале	- Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. - Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (2 раза в год перед началом учебного года, перед началом календарного года)	Уполномоченный по охране труда
---	--	---	--------------------------------

Состояние помещений и оборудования пищеблока

7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	- Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. - Ежемесячный контроль за функционированием: - приточной вентиляции пищеблока. - Два раза в месяц техническое обслуживание — системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.	Уполномоченный по охране труда; Заведующий хозяйством
8	Санитарное состояние пищеблока	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. - Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) (1 раз в год)	Медицинская сестра
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Заведующий хозяйством
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	- Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление	Заведующий хозяйством, повар
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Повар, Кладовщик

Состояние помещений и оборудования прачечной

12	Санитарное состояние прачечной	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Заведующий хозяйством
13	Состояние технологического оборудования прачечной,	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной ежедневно.	Заведующий хозяйством

	техническая исправность		
14	Маркировка уборочного инвентаря	- Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление	Заведующий хозяйством Медицинская сестра

Состояние оборудования медицинского кабинета

15	Оборудование процедурного кабинета	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.	Медицинская сестра
16	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	Медицинская сестра
17	Медикаментозные средства	Проверка и пополнение медицинских аптек (1 раз в месяц)	Медицинская сестра

Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий

1	Режим дня и расписание занятий	- Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий	Заведующий, Старший воспитатель
2	Требование к организации физического воспитания	- Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики по плану.	Заведующий, Старший воспитатель, Медицинская сестра
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей по плану.	Заведующий, Старший воспитатель, Медицинская сестра
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	- Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа. - Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления комиссии по комплектованию ДОУ и медицинской карты.	Заведующий

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год).	Медицинская сестра Врач
2	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год).	Заведующий, Уполномоченный по охране труда
3	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (1 раз в 2 года для воспитателей и обслуживающего персонала, 1 раз в год для работников пищеблока и помощников воспитателей).	Заведующий, Медицинская сестра, Контрактный управляющий, Уполномоченный по охране труда
4	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плана санитарно-просветительской работы	Медицинская сестра, Врач
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного меню	Один раз	Заведующий,
2	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Медицинская сестра, Кладовщик
3	Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- Качество и безопасность каждой партии поступивших продуктов и продовольственного сырья; - Условия доставки продукции транспортом	Кладовщик
4	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции (ежедневно)	Кладовщик
		Время смены кипяченой воды (каждые 3 часа)	Воспитатели
		Температура и влажность на складе (ежедневно)	Кладовщик

		Температура холодильного оборудования (ежедневно)	Кладовщик
5	Приготовление пищевой продукции	- Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам (каждый технологический цикл) - Поточность технологических процессов (каждый технологический цикл) - Температура готовности блюд (каждая партия)	повар
6	Готовые блюда	- Суточная проба (ежедневно от каждой партии) - Дата и время реализации готовых блюд (каждая партия)	, повар
7	Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах (ежедневно)	Медицинская сестра, Заведующий хозяйством
		Состояние оборудования, инвентаря и посуды (ежедневно)	Заведующий хозяйством
		Обработка инвентаря для сырой готовой продукции (ежедневно)	Повар
8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Медицинская сестра
ГОТОВЫЕ БЛЮДА			
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (СанПиН 2.3.2.1078-01)			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям 2-3 блюда (2 раза в год)	Заведующий, Медицинская сестра
2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	Рацион питания (1 раз в год)	Заведующий, Медицинская сестра
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Исследование на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Заведующий, Медицинская сестра
2	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП-15)	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Заведующий, Медицинская сестра
3	Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Заведующий, Медицинская сестра

4	Исследования на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Заведующий, Медицинская сестра
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	- Постоянный контроль. - Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий, Заведующий хозяйством
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	- Постоянный контроль. - Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий, Заведующий хозяйством
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заведующий, Заведующий хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	- Постоянный контроль. - К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. - Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	Заведующий, Медицинская сестра Уполномоченный по охране труда.

Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Кол-во	Срок ФГ	Срок гигиенического обучения	Срок мед. осмотра
1	2	3	4	5
Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Старший воспитатель	1	1 раз/год	1 раз/ год	1 раз/ год
Воспитатели	14	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Заведующий хозяйством	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Муз. руководитель	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Повар	3	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Кухонный рабочий	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Кастелянша	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Дворник	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Младший воспитатель	6	1 раз/год	1 раз/ год	1 раз/ год
Рабочий по ремонту и стирке белья	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Инструктор по ФК	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Рабочий по КОРЗ	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Уборщик	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Секретарь	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Педагог-психолог	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год

Кладовщик	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
-----------	---	-----------	--------------	------------

Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	2	3	4
1	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность 50% сантехприборов; - отсутствие моющих и дез. средств; - отсутствие в коллективе более 20% детей; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Учреждение приостанавливает свою деятельность.	Заведующий, Заведующий хозяйством	В день, час возникновения ситуаций

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	повар
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза	Повар

	каждые 3 часа	
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по охране труда
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством