

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРПРИЯТИЙ

1. Общие положения

- 1.1. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее Производственный контроль) определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении 2детский сад «Ласточка2 поселка Мстера Вязниковского района Владимирской области» (далее Учреждение) и предусматривает обязанности Учреждения по выполнению их требований.
- 1.2. Программа производственного контроля разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта №52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, №14, ст. 1650), Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля, №554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 31 июля, №31, ст.3295).
- 1.3. Программа производственного контроля предназначена для контроля за производством, хранением, транспортировкой и реализацией продукции, выполнением работ и оказания услуг.
- 1.4. Учреждение в соответствии с осуществляемой деятельностью обязано:
 - выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
 - разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
 - обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;
 - осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.
2. Порядок организации и проведения Производственного контроля

Производственный контроль проводится в соответствии с осуществляемой деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью Производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного

контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объектами Производственного контроля являются помещения здания Учреждения, санитарно-защитные зоны, оборудование, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Производственный контроль включает:

а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью Учреждения;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами, и нормативами:

– на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния Учреждения, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

– сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников Учреждения, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов 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 и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию;

з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) Учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2. Паспорт Учреждения

Полное наименование Учреждения: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Ласточка» поселка Мстера Вязниковского района Владимирской области». Сокращенное наименование Учреждения: МБДОУ «Детский сад «Ласточка».

Учреждение является некоммерческой организацией.

Организационно-правовая форма: муниципальное учреждение. Тип муниципального учреждения: бюджетное.

Тип образовательного учреждения: дошкольное образовательное учреждение.

Учреждение является юридическим лицом.

ОГРН – 1023303953299

ИНН – 3312004461

Место нахождения Учреждения:

Юридический адрес: 601408, Российская Федерация, Владимирская область, Вязниковский район, поселок Мстера, ул. Гагарина, д.12,14.

Фактический адрес: 601408, Российская Федерация, Владимирская область, Вязниковский район, поселок Мстера, ул. Гагарина, д.12,14.

Тел./факс 8(49233) 5-02-50 - заведующий;

Сайт учреждения: <http://lastochkadou.myl.ru/>

E-mail: d.s.lastochka@mail.ru

Заведующий – Соина Ольга Николаевна

Заместитель заведующего по АХЧ- Козлов Максим Александрович

Завхоз – Тихомирова Елена Сергеевна

Старший воспитатель – Шамес Кристина Александровна

Калькулятор – Лукоянова Ольга Александровна

Для реализации Программы производственного контроля в Учреждении имеется следующий набор документов:

Договор на вывоз ТБО пищевых отходов

Договор на оказание медицинских работ и услуг с ГБУЗ «Вязниковская районная больница»

Личные санитарные книжки сотрудников.

Локальные акты Учреждения (приказы, положения).

3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26.

2. Федеральный закон от 30.03.99г. № 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».

3. Федеральный закон от 02.01.00г. № 29 – ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов.

4. СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противозидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.01г.№ 18.

5. СП 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.03г.№ 114.

6. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.04.2011 г. № 302 н « О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

7. СанПиН 2.3.2. 1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.03г.№114.

8. СП 2.2.1/2.1.1.1278 – 03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному совмещенному освещению жилых и общественных зданий». утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача от 08 апреля 2003 г. № 34

9. СП 3.1.1.1117 – 02 «Профилактика острых кишечных инфекций». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.03.2002 N 13

10. СанПиН 2.1.4. 1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 7 апреля 2009 г. N 20

11. СанПиН 2.1.2. 1188 – 03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к

устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества». утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 января 2003 года, с 1 мая 2003 г.

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению Производственного контроля:

- Заведующий;
- Заместитель заведующего по АХЧ;
- Завхоз;
- Старший воспитатель;
- Повара
- Калькулятор
- Медицинский персонал ГБУЗ «Вязниковская районная больница» (детская поликлиника п. Мстера)

6. Перечень должностей работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Согласно приказа Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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».

При проведении предварительных и периодических осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография органов грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая); биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером- гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследований не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез. Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительных и периодических осмотров является обязательным для всех категорий обследуемых.

Кратность прохождения гигиенической подготовки и аттестации определены СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26.

Персонал учреждения проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке 1 раз в год; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал учреждения проходит повторное гигиеническое обучение с последующей переаттестацией.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 N 51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" необходимо проведение профилактических прививок. Сведения о проведенных профилактических прививках должны быть внесены в личную медицинскую книжку.

Должность	Срок прохождения гигиенического обучения	Срок прохождения медицинского осмотра
1	4	5

Заведующий	1 раз/2 года	1 раз в год
------------	--------------	-------------

Заместитель заведующего по АХЧ	1 раз/2 года	
Старший воспитатель	1 раз/2 года	
Воспитатели	1 раз/2 года	
Музыкальный руководитель	1 раз/2 года	
Педагог психолог	1 раз/2 года	
Учитель - логопед	1 раз/2 года	
Завхоз	1 раз/2 год	
Младший воспитатель	1 раз/ год	
Машинист по стирке белья и спецодежды	1 раз/2 года	
Калькулятор	1 раз/ год	
Повар	1 раз/год	
Подсобный рабочий	1 раз/год	
Уборщик служебных помещений	1 раз/2 года	
Дворник	1 раз/2 года	

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её 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.

Мероприятия	Периодичность	Ответственный
Контроль санитарного состояния объекта		
Контроль санитарного состояния территории учреждения: соблюдение порядка и чистоты на территории и групповых участках, состоянием оборудования.	Постоянно	Заведующий Медсестра Заместитель по АХЧ
Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	Постоянно	Заведующий
Внутренняя отделка помещений учреждения: контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтными работами	Заведующий Заместитель по АХЧ
Мебель и оборудование: оценка соответствия выбора размеров, антропометрическим данным детей и нормам СанПиН.	1 раз в квартал	Заведующий Заместитель по АХЧ
Температурный режим помещений: – оценка уровня соблюдения температурного режима требованиям СанПиН;	Ежедневно	Заведующий Заместитель по АХЧ
– регулярность и соблюдения правил проветривания групповых и иных помещений учреждения; – контроль за эффективностью работы вентиляционных систем.	1 раз в квартал 1 раз в год	Заведующий Заместитель по АХЧ
Одежда детей и взрослых: оценка соответствия выбора одежды воспитанников температурному режиму группы, времени года и т.д.	1 раз в месяц	Старший воспитатель

Санитарное содержание помещений учреждения: – проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены групп; – санитарное состояние музыкального и физкультурного зала; – контроль за проведение дезинфекции и дератизации.	1 раз в неделю/ ежемесячно 1 раз в неделю Ежемесячно	Медсестра Заместитель по АХЧ
Соблюдение санитарно-эпидемиологических мероприятий или инфекции или эпидемии: контроль за выполнением предписаний по действиям персонала во время инфекции и эпидемий.	При возникновении и неблагоприятных условий	Заведующий Медсестра
Профилактические медицинские осмотры, гигиеническое воспитание и обучение, личная гигиена персонала.	1 раз в год в соответствии с графиком	Заведующий
Охрана жизни и здоровья детей		
Анализ заболеваемости детей: заполнение отчетов по заболеваемости.	1 раз в месяц	Заведующий Медсестра
Организация и проведение медицинского осмотра детей: проведение диспансеризации детей.	2 раза в год	Медсестра
Обеспечение системы безопасности пребывания детей в учреждении: выполнение должностных инструкций, инструкций по охране жизни и здоровья детей в учреждении. Соблюдение Правил внутреннего трудового распорядка, других нормативных актов, охрана и видеонаблюдение.	Ежедневно	Заведующий Заместитель по АХЧ Медсестра
Проверка соответствия образовательной нагрузки гигиеническим требованиям.	1 раз в год	Заместитель по АХЧ
Контроль за соответствием программ и технологий обучения и воспитания.	1 раз в год	Заместитель по АХЧ
Культура питания		
Режим питания: соблюдение режима питания в соответствии с режимом дня.	В течение месяца	Заведующий Старший воспитатель
Сервировка стола: сервировка стола по возрастным группам, обучение воспитанников	В течение месяца	Заведующий Старший воспитатель

правильной сервировке стола для разных видов приема пищи (завтрак, обед, полдник).		
Подготовка к приему пищи.	В течение месяца	Заведующий Старший воспитатель
Формирование культуры еды.	В течение месяца	Заведующий Старший воспитатель
Роль педагога в организации питания: организация режима питания и проведение режимных моментов, связанных с приемом пищи.	В течение месяца	Заведующий Старший воспитатель
Роль младшего воспитателя в организации и проведения питания детей.	В течение месяца	Заведующий Старший воспитатель
Информация об ассортименте питания ребенка для родителей и наличие ежедневного меню для обеспечения преемственности питания.	В течение месяца	Заведующий Старший воспитатель
Организация медико-педагогического контроля по соблюдению режима дня		
Соответствие процедуры приема детей рекомендациям СанПиН, режиму дня.	Ежедневно	Старший воспитатель Медсестра
Контроль за ведением фильтра (первая младшая группа).	Ежедневно	Воспитатель Медсестра
Контроль за выполнением режимных моментов в соответствии с требованиями программы, возраста. Сезона.		Старший воспитатель Заместитель по АХЧ
Контроль за организацией прогулки по возрастным группам.	1 раз в месяц	Заместитель по УВЧ Старший воспитатель
Контроль за организацией дневного сна.	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Контроль за соответствием норм учебной нагрузки на ребенка.		Заместитель по АХЧ
Подготовка педагогов к работе текущего дня.	1 раз в 2 недели	Старший воспитатель

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

1. Бракеражный журнал готовой продукции.
2. Журнал осмотра сотрудников сотрудником пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания.
3. Помесячный план работы.
4. Журнал контроля санитарного состояния
5. Журнал вновь поступивших детей.
6. Диспансерный журнал.
7. Журнал дегельминтизации.
8. Журнал учета движения детей по группам здоровья.
9. Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания.

10. Журнал учета острой заболеваемости.
 11. Журнал учета инфекционных заболеваний.
 12. Журнал учета детей, направленных в туберкулезный диспансер.
 13. Накопительная ведомость.
 14. Журнал профилактических прививок.
 15. Журнал учета искусственной «С» витаминизации пищи.
 16. Журнал бракеража сырой продукции.
 17. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
 18. Журнал учета санпросвет работы и план.
 19. Карантинный журнал.
 20. Сводный план и анализ выполнения туберкулинодиагностики и прививок.
 21. Журнал учета аварийных ситуаций, остановок производства, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения.
 22. Журналы учета кварцевания и генеральных уборок.
 23. Журнал учета поступления и расхода иммунобиологических препаратов.
 24. Журнал регистрации температурного режима холодильника.
 25. Журнал годового плана пробы Манту.
 26. Журнал годового плана БЦЖ.
 27. Журнал учета детей, состоящих под наблюдением у фтизиатра.
 28. Журнал учета детей, находящихся в изоляторе.
10. 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, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Аварийная ситуация	Мероприятия по предупреждению ситуации	Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации
Порыв системы холодного водоснабжения	1. Контроль состояния водопроводных труб. 2. Контроль работоспособности основных задвижек и вентилей. 3. Окраска и изолирование металлических трубопроводов. 4. Своевременная замена изношенных труб, запорной арматуры, санитарных приборов.	Закрытие учреждения Ремонт водопровода
Порыв системы горячего водоснабжения	1. Контроль состояния труб теплосети. 2. Контроль работоспособности запорной арматуры. 3. Окраска и изолирование металлических трубопроводов. 4. Своевременная замена изношенных труб, запорной арматуры, санитарных приборов. 5. Гидравлические испытания, проверка приборов учёта , промывка трубопроводов после завершения работ по подготовке системы к сезонной эксплуатации.	Закрытие учреждения (отопительный сезон) Ремонт теплосетей

Инфекционные заболевания	1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2. Строгий контроль хранения продуктов питания. 3. Своевременное прохождение медосмотров. 4. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 5. Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты.	Карантин. Дезинфекционные мероприятия.
Отключение электричества	1. Принятие мер по предупреждению повреждений в электрической сети, приводящих к нарушению режима её функционирования 2. Ежегодное проведение испытания сопротивления изоляции электропроводки. 3. Контроль использования в осветительных приборах ламп с установленной мощностью. Осуществление замены сгоревших ламп и стартеров, отражателей и других элементов светильников. Внедрение новых энергосберегающих осветительных приборов.	Немедленное отключение неисправного участка сети до устранения неисправности
Порыв канализационной системы	1. Осмотр канализационных труб и своевременная замена вышедших из строя труб. 2. Окраска и изолирование металлических трубопроводов. Оберегать полиэтиленовые канализационные стояки от механических нагрузок и ударов. 3. Содержание в чистоте санитарных приборов. Запрещено бросать в них тряпки, пищевые отходы, игрушки, строительный мусор. Своевременная замена поломанных санитарных приборов.	Закрытие учреждения. Ремонт канализационной системы.
Выход электрооборудования из строя	1. Своевременное и качественное выполнение технического обслуживания и планово-предупредительных ремонтов. 2. Ежегодное испытание сопротивления изоляции кабелей, проводов и электрооборудования. 3. Допуск к обслуживанию электрооборудования персонала, прошедшего соответствующее обучение по правилам технической эксплуатации и правилам техники безопасности. 4. Своевременная замена устаревшего электрооборудования.	Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие учреждения.

11. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой

на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

Основные направления визуального производственного контроля		
Мероприятия	Периодичность	Ответственный
Контроль наличия и правильности оформления документов (личные медицинские книжки сотрудников, документы, подтверждающие качество и безопасность сырья. Продуктов, технологические карты по приготовлению блюд, журналы бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, договоры, необходимые при осуществлении вида деятельности, нормативно-методическая документация, а также учетно-отчетная документация по вопросам производственного контроля и др.).	Постоянно	Заведующий Заместитель по АХЧ Медсестра Повар Калькулятор
Контроль санитарного состояния объектов производственного контроля.	Постоянно	Заместитель по АХЧ Медсестра
Контроль эксплуатации технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования.	Постоянно	Заместитель по АХЧ
Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий.	Постоянно	Заместитель по АХЧ Медсестра
Контроль соответствия видов и наименований поступавшей продукции (товара) маркировке, указной на упаковке и в товаросопроводительном документе.	Постоянно	Калькулятор Повар Медсестра
Контроль качества поступавших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи, бомбажа, целостность упаковки).	Постоянно	Повар Медсестра
Контроль хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья.	Постоянно	Повар Медсестра
Контроль на этапе технологического процесса приготовления пищи.	Постоянно	Повар Медсестра
Контроль качества пищи.	Постоянно	Повар Медсестра
Контроль состояния здоровья детей.	Постоянно	Врач Медсестра

Контроль состояния за персоналом пищеблока личной гигиены.	Постоянно	Медсестра
Подсчёт основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (калорийность, белки, жиры, углеводы).	1 раз в месяц	Медсестра Повар

12. Обязанности Учреждения при осуществлении Производственного контроля

Учреждение при выявлении нарушений санитарных правил, Производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных групп, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека,
- информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.