

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ «ГОРОД КЛИНЦЫ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ»  
КЛИНЦОВСКАЯ ГОРОДСКАЯ АДМИНИСТРАЦИЯ

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ КЛИНЦОВСКОЙ ГОРОДСКОЙ АДМИНИСТРАЦИИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ – ДЕТСКИЙ САД № 28 «ЁЛОЧКА»  
Г. КЛИНЦЫ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим  
МБДОУ – детский сад  
№ 28 «Ёлочка»  
г. Клинцы Брянской области  
И.В. Савенок  
Приказ №30 от 01.02. 2021 г.



## **ПРОГРАММА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и  
выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
Муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения-  
детский сад № 28 «Ёлочка»  
г.Клинцы Брянской области**

2021г.

**Введение:**

Программа производственного контроля – документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в МБДОУ –детский сад № 28 «Ёлочка» санитарного законодательства и выполнения санитарно –эпидемиологических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения, исполнения ст. 11 ФЗ от 30.03.1999г № 52ч ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Данная программа разработана для МБДОУ –детский сад № 28 «Ёлочка» с численностью 43 единицы.

**Цель программы:** Обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должностного выполнения санитарных правил, санитарно –противоэпидемиологических и профилактических мероприятий учреждения, и осуществление контроля за их соблюдением.

**Задачи производственного контроля:**

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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.

**В программу включены:**

- ✓ перечень официально изданных санитарных правил,

- ✓ перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- ✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Организацию проведения производственного контроля могут осуществлять работники дошкольного учреждения, назначенные приказом руководителя дошкольной образовательной организации. Ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет руководитель дошкольной образовательной организации.

Один из основных документов, подтверждающих проведение в дошкольных организациях мероприятий по осуществлению производственного контроля - программа санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Действует программа без ограничения срока и пересматривается (вносятся изменения) при смене вида деятельности или других существенных изменений в деятельности организации. При составлении программы производственного контроля первоначально определяется перечень объектов, подлежащих санитарно-эпидемиологическому контролю в соответствии с требованиями санитарных правил. В зависимости от вида и направления деятельности каждой организации перечень таких объектов будет различный.

Объекты МБДОУ –детский сад № 28 «Ёлочка», в отношении которых осуществляется производственный контроль:

- территория организации,
- здание,
- помещения постоянного пребывания детей и другие помещения для занятий с детьми (спортивные и музыкальные залы, комнаты для занятий).
- медицинские, санитарно-бытовые помещения, пищеблок,
- пищевые продукты, питьевая вода, освещение.

- рацион питания,
- учебное, игровое, физкультурное, технологическое, холодильное, медицинское, санитарно-техническое и другое оборудование,
- игры и игрушки, наглядные пособия, технические средства обучения,
- режим дня и учебных занятий,
- санитарно-противоэпидемический режим, включая мероприятия по дезинфекции, дезинсенкии и дератизации,
- системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения,
- санитарно-технические системы водоснабжения и канализации,
- персонал объекта, условия труда сотрудников.

**Основными направлениями визуального производственного контроля являются:**

1. 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 т.д.),
2. Контроль санитарного состояния объектов производственного контроля,
3. Контроль эксплуатации технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования,
4. Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий,
5. Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке, указанной на упаковке и в товаросопроводительном документе,
6. Контроль качества поступивших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи, целостность упаковки),
7. Контроль условий хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья,
8. Контроль на этапе технологического процесса приготовления пищи,

9. Контроль качества готовой пищи,
10. Контроль состояния здоровья детей,
11. Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены.

### **Нормативные документы по проведению производственного контроля**

1. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2. СП 2.4. 3648-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
3. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
4. Федеральный закон РФ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
5. Санитарно –эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
8. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
9. СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных.».

### **СанПиН по дезинфекции**

10. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно –эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
11. ФЗ от 30.03.1999г № 52ч ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

**Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ.**

<b>ФИО</b>	<b>должность</b>	<b>Раздел работы по осуществлению производственного контроля</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Савенок Ирина Викторовна	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</li> </ul>
Тимошенко Галина Сергеевна, Холуёва Жанна Александровна	медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>— журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li> <li>— личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>— накопительная ведомость.</li> </ul> </li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> </ul> <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— цикличное меню;</li> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>— журнал бракеража скоропортящихся пищевых</li> </ul>
Литвяков Андрей Григорьевич	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</li> <li>• Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> <li>- систем водоснабжения</li> <li>- систем канализации</li> </ul> </li> </ul>

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществления производственного контроля несет заведующий МБДОУ Савенок И.В.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляет Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Брянской области в городе Клинцы, Клинцовском, Гордеевском и Красногорском районах Брянской области.

Надзорный орган предоставляет учреждению информацию о государственных санитарно – эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии у ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, периодического отбора проб, лабораторных исследований и испытаний.

#### **Паспорт юридического лица: Общие сведения об образовательной организации.**

Наименование образовательной организации	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –детский сад № 28 «Ёлочка»
Руководитель	Ирина Викторовна Савенок
Адрес организации	243140 г.Клинцы ул.Мира д. 99 - А
Телефон, факс	8(48336)5-09-78
Адрес электронной почты	kldou28@yandex.ru
Учредитель	муниципальное образование городской округ «город Клинцы Брянской области». Учредителем детского сада от имени муниципального образования городской округ «город Клинцы Брянской области» выступает Клинцовская городская администрация (в дальнейшем Учредитель).
Дата создания	1979
Лицензия	Серия 32Л01 № 0003257 № 4513 от 26.06.2017. срок действия – бессрочно.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 28 «Ёлочка» г.Клинцы расположено в жилом районе города вдали от производящих предприятий и торговых мест. Здание Детского сада построено по типовому проекту. Проектная наполняемость на 247 мест. Общая площадь здания 2153,6 кв. м, из них площадь помещений, используемых

непосредственно для нужд образовательного процесса, 1938 кв. м., групповые ячейки – 1168 кв.м. Цель деятельности детского сада – осуществление образовательной деятельности по реализации образовательных программ дошкольного образования.

Предметом деятельности детского сада является формирование общей культуры, развитие физических, интеллектуальных, нравственных, эстетических и личностных качеств, формирование предпосылок учебной деятельности, сохранение и укрепление здоровья воспитанников.

Режим работы детского сада: рабочая неделя – пятидневная, с понедельника по пятницу. Длительность пребывания детей в группах – 10,5 часов. Режим работы групп – с 7.30 до 18:00.

## **РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

### **В МБДОУ –ДЕТСКИЙ САД № 28 «ЁЛОЧКА»**

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется набор следующих документов:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию.
2. Договор на обслуживание кухонного оборудования.
3. Договор на поверку весов.
4. Договор на вывоз ТБО.
5. Договор на оказание медицинских услуг по прохождению периодического медицинского осмотра и медицинских услуг детской поликлиники.
6. Личные санитарные книжки сотрудников
7. Локальные акты (приказы, положения)



**Перечень химических веществ, физических факторов, предоставляющих опасность для человека.**

<b>Наименование вредного фактора</b>	<b>Профессия</b>	<b>Количество человек</b>	<b>Класс опасности</b>
моющие синтетические средства	младший воспитатель, уборщик служебных помещений, кухонный работник	13	IV
хлорные соединения	младший воспитатель, уборщик служебных помещений, кухонный работник  (в период карантинов)	13	III
Тепловые излучения	повар, шеф-повар	3	-

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

<b>Должность</b>	<b>Срок гигиенического обучения</b>	<b>Срок медицинского осмотра</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Заведующий	1 раз/2 года	1 раз в год
Воспитатели	1 раз/2 года	
Муз.руководитель	1 раз/2 года	
Дворник	-	
уборщик служебных помещений	-	
Завхоз (кладовщик)	1 раз/ год	
Младший воспитателя	1 раз/ год	
Машинист по стирке и ремонту б/спецодежды	1 раз/2 года	
Повар	1 раз/год	
Кухонный рабочий	1 раз/год	
Рабочий по обслуживанию здания	-	

Лабораторные исследования для МБДОУ проводит организация, имеющая лицензию на производство таких работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии медицинской сестры, и в соответствии с графиком производственного контроля и на основании договора, составляемого на 1 год. В случае выявления неудовлетворительных показателей, смывов, проб в трехдневный срок проводится запрос о повторном проведении исследований.

### Перечень мероприятий по производственному контролю

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
<b>Контроль за состоянием участка</b>			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния теневых навесов	1 раз в месяц Май - сентябрь	Завхоз	Журнал производственного контроля
Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	Ежедневно, -по графику.	завхоз	Журнал производственного контроля
<b>Контроль за состоянием помещений</b>			
Контроль за соблюдением температурного режима	При пониженной температуре воздуха на улице	завхоз	Журнал температурного режима
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Медсестра	Журнал производственного контроля
Состояние подвального помещения	1 раз в квартал	завхоз	Журнал производственного контроля
Состояние кровли, фасада здания.	Ежедневно, при необходимости-заявка на ремонт в течение 7 дней	завхоз	Журнал производственного контроля
Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной. Очистка вытяжных вентиляционных шахт	1 раз в месяц  не реже 2 раз в год.	завхоз	Акт
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	ежедневно	завхоз	Журнал производственного контроля

Питьевая вода, контроль за качеством воды если для питьевого режима (бутилированная вода наличие сертификатов, а, чашки для питьевого режима).	Ежедневный визуальный	медсестра	
<b>Контроль за состоянием оборудования</b>			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	музыкальные работники	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Медсестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал административно-общественного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в неделю	Медсестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	Медсестра	Журнал производственного контроля
Санитарное состояние ковровых изделий	Визуально ежедневно	Медсестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Уголки и зоны природы	2 раза в год	Заведующий	Журнал производственного контроля
Детская мебель	2 раза в год	Медсестра	Журнал производственного контроля
<b>Контроль за организацией питания</b>			
Контроль за состоянием пищеблока и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Медсестра	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медсестра	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раз в месяц	Медсестра	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно 2 раза в месяц	Медсестра заведующий ДОУ	журнал бракеража готовой продукции журнал производственного контроля
	Ежедневно	Завхоз	Журнал бракеража сырой продукции,

Контроль за состоянием поступающих продуктов	1 раз в месяц	Заведующий	карты оперативного контроля
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Завхоз	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Завхоз	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ, Медсестра	Журнал производственного контроля,
Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	Ежедневно Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление	Медсестра	Журнал производственного контроля,
Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	2 раза в год	кладовщик	Журнал производственного контроля
<b>Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению</b>			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заведующий, медсестра	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В прививочный сезон	Заведующий ДОУ медсестра	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно 2 раза в месяц	медсестра заведующий	Журнал осмотра сотрудников. Карты оперативного контроля
Контроль за прохождением проф.осмотров всеми сотрудниками	1 раз в год	медсестра	Журнал производственного контроля
Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	Ежемесячно	медсестра	Журнал производственного контроля
Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	1 раз в год	медсестра	Журнал производственного контроля
Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	медсестра	
<b>Контроль за организацией режима дня и учебных занятий</b>			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Заведующий	Карты оперативного контроля

Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей, режим дня и расписание занятий	1 раз в месяц	Заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Заведующий	Журнал производственного контроля

### Лабораторные исследования

2блюда микробиология:КМАФАнМ, БГКП, патогенные микрорганизмы, в том числе сальмонеллы, Staphylococcus aureus бактерии рода proteus	1 раз в год (2 или 4 квартал)	заведующий	Протоколы лабораторных исследований
Смывы на наличие яиц гельминтов инвентарь, тара, оборудование, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	1 раз в год (2 или 4 квартал)	заведующий	Протоколы лабораторных исследований
Смывы на БГКГКП (5 штук)	1 раза в год (2 или 4 квартал)	заведующий	Протоколы лабораторных исследований
Калорийность	1 раза в год	заведующий	Протоколы лабораторных исследований

Контроль за снятием остатков продуктов в кладовой	каждый месяц	кладовщик, бухгалтер	Ведомость сверки остатков продуктов в кладовой
---	--------------	-------------------------	--

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в ДОО недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</li> </ul>	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием соответствующих служб и службу Роспотребнадзора г.Клинцы.

**Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

1. Протоколы санитарно –микробиологического исследования готовой продукции.
2. Протоколы санитарно –микробиологических исследований смывов.
3. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
4. Журнал здоровья работников пищеблока.
5. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
6. Ветеринарные справки о качестве товара.
7. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
8. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
9. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
10. Журнал осмотра детей на педикулёз.
11. Личные медицинские книжки сотрудников.
12. Журнал учёта текущей заболеваемости.
13. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
14. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
15. Накопительная ведомость по анализу питания.
16. Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования.
17. Журнал работы рециркуляторов.
18. Журнал учета температуры тела работников.