

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
общеразвивающего вида «Копьёвский детский сад «Колосок»
(МБДОУ ОВ «Копьёвский детский сад «Колосок»)



УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУОВ «Копьёвский детский сад «Колосок»

Владимирова Л.А.

01.09.2022 года

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

**Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреж-
дении общеразвивающего вида «Копьёвский детский сад «Колосок»**

2022 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное	Муниципальное бюджетное дошкольное образова- тельное учреждение общеразвивающего вида «Копь- ёвский детский сад «Колосок»
наименование:	(МБДОУОВ «Копьёвский детский сад «Колосок»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности,	1) образовательная:
которые осуществляет образовательная организация	• дошкольное образование
Юридический адрес:	655251, РХ, Орджоникидзевский район, село Копьево, ул.Новая 4а

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
общеразвивающего вида «Копьёвский детский сад «Колосок»
(МБДОУ ОВ «Копьёвский детский сад «Колосок»)*

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУОВ «Копьёвский детский сад «Колосок»

Владимирова Л.А.

01.09.2022 года

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

***Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении общеразвивающего вида «Копьёвский детский сад
«Колосок»***

2022 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное *Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение общеразвивающего вида «Копьёвский детский сад «Колосок»*

наименование: *(МБДОУОВ «Копьёвский детский сад «Колосок»)*

Тип объекта: *образовательная организация*

Виды деятельности, *1) образовательная:*

которые осуществляет • *дошкольное образование*

образовательная

организация

Юридический адрес: 655251, РХ, Орджоникидзевский район, село Копьево, ул.Новая 4а

Фактический адрес: 655251, РХ, Орджоникидзевский район, село Копьево, ул.Новая 4а

Характеристика здания

Тип строения *отдельно стоящее двухэтажное здание*

Площадь *551,2 кв. м*

Оборудование *оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),
оборудование для проведения учебной деятельности*

Характеристика инженерных систем

Освещение *естественное и искусственное*

Система вентиляции *естественная, приточно-вытяжная*

Система отопления *централизованное*

Система водоснабжения *горячая и холодная, централизованное*

Система канализации *местная канализация*

2. 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»;
- [Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ](#) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- [СП 1.1.1058-01](#) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- [СП 2.2.3670-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- [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 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- [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 пищевых продуктов»;
- [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»;
- [приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

№ п/п	Должность	Функции	

1	Заведующая	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	
2	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; • ежедневное составление меню с учетом разнообразия блюд, сочетаемости, отсутствия запрещенных блюд; • контроль за сертифицированными продуктами питания; • контроль организации питания 	
3	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; • контроль за сбором, временным хранением, вывозом ТБО спец. транспортом; • контроль за утилизацией люминисцентных ламп 	

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

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид)	Показатели (параметры)	Кратность	Место/ объект	Основа ние	Форма
---	--------------	------------------------	-----------	---------------	------------	-------

	контроля	контроля		исследован ия (обследова ния) и количеств о замеров		учета результ атов
1	Оценка параметров микроклима та	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительн ая влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СП 2.4.3648 - 20, Сан ПиН 1.2.3685 -21	Протокол
				Рабочие места на пищевом		
			1 раз в год	Рабочие места (за исключение м рабочих мест пищеблока) – по 2 точки	СП 2.2.3670 -20	
2	Контроль искусственн ой освещеннос ти	Уровни света, коэффициен т пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, музыкальн ый зал (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производств енных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685 -21	Протокол

3	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21 , СанПиН 3.3686-21	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол
Паразитологические исследования	По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах:					

				<p>ручки дверей, кранов, наружные поверхности и горшков, стульчиков</p> <p>По 20 смывов:</p> <p>– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>		
		Микробиологические исследования смывов на наличие персиниозов		Оборудование, инвентарь в цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
5	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684 - 21 , СанПиН 1.2.3685 - 21	Протокол

6	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Закуски, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующая	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год
3	Воспитатели	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

4	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в год
5	Помощник воспитателя	2	1 раз в год	1 раз в год
6	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
7	Уборщик служебных и производственных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Рабочий по обслуживанию здания	1	1 раз в год	-

6. Перечень

осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Грузчик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.03.2019 № 2
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 № 2

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 10.06.2014 № 654
2	Медицинская	от 17.07.2014 № ЛО-00-01-0012345

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 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медицинская сестра
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.01.2024 г. – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал (по необходимости)	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	По необходимости	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП	Ежедневно	Медицинская сестра

	<i>дезинфицирующих средств</i>	<i>2.4.3648-20</i>		
<i>Дезинсекция</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>
	<i>– обследование</i>		<i>2 раза в месяц</i>	<i>Специализированная организация</i>
	<i>– уничтожение</i>		<i>По необходимости</i>	
<i>Дератизация</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>
	<i>– обследование</i>		<i>Ежемесячно</i>	<i>Специализированная организация</i>
	<i>– уничтожение</i>		<i>Весной и осенью, по необходимости</i>	
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>– наличие и состояние осветительных приборов;</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Завхоз</i>
	<i>– наличие, целостность и тип ламп</i>			
<i>Микроклимат помещений</i>	<i>– температура воздуха;</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>Завхоз</i>
	<i>– кратность проветривания;</i>			
	<i>– влажность воздуха (склад)</i>		<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Шум</i>	<i>– наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Завхоз</i>
	<i>– условия работы оборудования</i>	<i>План технического</i>	<i>По плану техобслужив</i>	<i>спецорганизация</i>

		о обслуживани я	ания	ия (по необходимост и)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648- 20	После каждой прогулки	воспитатели
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201, Сан ПиН 3.3686- 21	Каждая партия	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательств а и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие пр едельно допустимым концентрациям	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201, Сан ПиН 3.3686- 21	Каждая партия	Завхоз

	<i>вредных веществ</i>			
	<i>Контроль работы вентиляции</i>		<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>СП 2.4.3648-20,</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	<ul style="list-style-type: none"> – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом 	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Завхоз, ответственная за ФГИС «Меркурий»</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	– сроки и условия хранения пищевой продукции	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию, завхоз</i>
	– время смены кипяченой воды		<i>Каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	– температура и влажность на складе		<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>
	– температура холодильного оборудования			
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Ответственный по питанию</i>

	документам			
	– <i>поточность технологических процессов</i>			<i>Повар</i>
	– <i>температура готовности блюд</i>		<i>Каждая партия</i>	
<i>Готовые блюда</i>	– <i>суточная проба</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>
	– <i>органолептическая оценка;</i> – <i>дата и время реализации готовых блюд</i>		<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	– <i>содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра</i>
	– <i>состояние оборудования, инвентаря и посуды</i>			<i>Медицинская сестра, завхоз</i>
	– <i>обработка инвентаря для сырой и готовой продукции</i>			<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</i>				
<i>Мебель и оборудование для детей</i>	<i>Оценка соответствия кроватей, столов</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>2 раза в год (август, январь)</i>	<i>Медицинская сестра, завхоз</i>

	<i>и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, игровых (не менее 20% помещений)</i>			
	<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>воспитатели</i>
<i>Показатели организации образовательного процесса</i>	<i>Режим дня групп</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>воспитатели</i>
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
<i>Профилактика заболеваний у детей</i>	<i>Утренний осмотр детей, термометрия</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Воспитатели, медицинская сестра</i>
	<i>Осмотр воспитанников на педикулез</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медицинская сестра</i>
<i>Улучшение здоровья детей</i>	<i>Оздоровление</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Июнь, июль, август</i>	<i>Воспитатели</i>
<i>Ограничение распространения заболеваний среди детей</i>	<i>Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез,</i>	<i>СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора</i>	<i>По программе мероприятий</i>	<i>Медицинская сестра</i>

	пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.			
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598- 20	Ежедневно до 31.12 текущего года	воспитатели
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
	Медосмотр	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварите льный – при трудоустро йстве; периодическ ий – ежегодно	Медицинская сестра
Профилактик а заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национально му календарю профилакти ческих прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилакти ческих	Медицинская сестра

			<i>прививок по эпидемическим показателям</i>	

8. Перечень

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<u>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</u>	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию</i>
<u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u>	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию</i>
<u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Медицинская сестра</i>
<u>Ведомость контроля за рационом питания</u>	Ежедневно	<i>Медицинская сестра</i>
<u>График смены кипяченой воды</u>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<u>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</u>	<i>По факту</i>	<i>Медицинская сестра</i>
<u>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</u>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Медицинская сестра</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Медицинская сестра</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал регистрации результатов</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз</i>

<i>производственного контроля</i>		
<i>Журнал визуального производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз, воспитатели</i>
<i>Протоколы лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>Медицинская сестра</i>

9. 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, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№п/п	Ситуация	Действия
1.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня</i>
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</i> • <i>проветривание;</i> • <i>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</i> • <i>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</i>
3.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>введение карантина;</i> • <i>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</i>
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления,</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</i> • <i>вызов специализированных служб</i>

	<i>электроэнергии</i>	
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	<i>Пожар</i>	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

10. 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	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>При создании детского сада и по необходимости</i>	<i>Заведующая</i>
2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующая</i>
3	<i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующая</i>
4	<i>Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков</i>	<i>При приеме на работу и по необходимости</i>	<i>Медицинская сестра</i>

	<i>переаттестации</i>		
5	<i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке</i>	<i>По графику</i>	<i>Медицинская сестра</i>
6	<i>Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Завхоз</i>
7	<i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Медицинская сестра</i>
8	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Завхоз</i>
9	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующая</i>
10	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию ТО Управления Роспотребнадзора</i>	<i>Заведующая</i>

Программу разработали:

Завхоз

Ответственный по питанию

Боровых Л.В.

Егунова Н.Г.