

Одобрена
на общем собрании
коллектива (протокол № 1 от 29.08.22г.)

утверждена
приказ № 22/1-од от 31.08.2022г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 3 комбинированного вида»**

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

| | |
|---|---|
| Полное и сокращенное наименование: | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 3 комбинированного вида» (МБДОУ «Детский сад № 3 комбинированного вида») |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная: - дошкольное образование; - дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: - по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; - оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок) |
| Юридический адрес: | 188270, Ленинградская область, Лужский район, д. Заклинье, ул. Новая, д. 34 |
| Фактический адрес: | 188270, Ленинградская область, Лужский район, д. Заклинье, ул. Новая, д.34 |

Характеристика здания

| | |
|--------------|---|
| Тип строения | отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом |
| Площадь | 1 744,0 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 | централизованная, от поселковой сети |
| Система водоснабжения | горячая и холодная, централизованные |
| Система канализации | подключено к поселковой сети канализации |

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».
- 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».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений».
- МУК 4.3. 2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территориях жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях».
- МУК 4.3. 2112-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест».
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики».
- МУ 3.1.1. 2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гиги-

нические 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 28.01.2021г. 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 | Заведующий | <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;- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек |
| 2 | Зам. зав. по ВР | <ul style="list-style-type: none">- 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 |
| 3 | Медицинская сестра | <ul style="list-style-type: none">- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;- ведение учета и отчетности по производственному контролю;- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории |

| | | |
|---|--------------------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации по питанию |
| 4 | Завхоз/кладовщик | <ul style="list-style-type: none"> - организация лабораторно -инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений - контроль охраны окружающей среды; |
| 5 | Зам.зав. по безопасности | <ul style="list-style-type: none"> - контроль выполнения инструкции по охране жизни и здоровья детей - контроль выполнения инструкций по ОТ, ПБ, ГО и ЧС |

4. Перечень контрольных точек, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

| № п/п | Объект (вид) контроля | Показатели исследования | Кратность | Место контроля (количество замеров) | основание | Форма учета результатов |
|-------|-----------------------|-------------------------------------|--|---|--|-------------------------|
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | 2 раза в год, в теплый и холодный периоды | Помещения для детей, рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 1 точке) | -СП 2.2.3670-20 -СП 2.4. 3648-20 -СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол |
| | | Скорость движения воздуха | | | | |
| | | Относительная влажность воздуха | | | | |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб в темное время суток | Помещения для детей и рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 1 точке) | -СанПиН 1.2.3685-21 - МУК 4.3.2812-10 | Протокол |
| 3 | Шум | Уровни звукового давления | 1 раз в год | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке) | -СанПиН 1.2.3685-21 - МУК 4.3.2194- | Протокол |

| | | | | | | |
|---|---------------------------|--|---|--|--|----------|
| | | | 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта шумного оборудования | Производственные помещения пищеблока, в которых есть оборудование, являющееся источником шума (по 2 точки) | 07 | |
| 4 | Воздушная среда помещений | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ, установки новой мебели | Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке) | -СанПиН 1.2.3685-21 - МУ 2.2.5. 2810-10 | Протокол |
| | | | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | | |
| 5 | Песок | 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 1.2.3686-21 | Протокол |

| | | | | | | |
|---|---|---|-------------|---|---|----------|
| 6 | Контроль санитарного фона и пищевой продукции | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 1 раз в год | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) | - СП 3.1.7 2615-10 -МУ 3.1.1.2438-09 | Протокол |
| | | | | <p>По 10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков <p>По 5-10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 | | |
| | | Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов | | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов) | | |
| 7 | Качество питьевой воды | Исследования по микробиологическим показателям | 1 раз в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: | - СП 3.1.7 2615-10 | Протокол |

| | | | | | | |
|---|---|--|--------------|---|-------------------------|----------|
| | | | | овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы) | -МУ 3.1.1.2438-09 | |
| 8 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 2 раз в год | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи) | -СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| | | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) | -ТРТС 021/2011 | |
| | | Контроль проводимой витаминизации блюд | 1 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 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Зам.зав. по безопасности | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатели | 12 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель-логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Младший воспитатель | 7 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Работники пищеблока | 3 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Технический персонал | 7 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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 | Тяжесть трудового процесса | Младший воспитатель, повар, кухонный рабочий, уборщица, мл. воспитатель логопед. группы, машинист по стирке, мл. воспитатель группы раннего возраста | Отчет о проведении специальной оценки условий труда |

6.2. Деятельность:

| № п/п | Деятельность | Документ |
|-------|-----------------|---|
| 1 | Образовательная | Лицензия 47Л01 № 0001359 от 20.09.2016 г. |
| 2 | Медицинская | Договор с ГБУЗ ЛО «Лужская МБ» |
| 3 | Присмотр и уход | Лицензия 47Л01 № 0001359 от 20.09.2016 г. |

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 | Срок | основание | Ответственный |
|---|--|---|--|---------------------|
| Санитарное состояние территории | Кратность и качество уборки | ежедневно (утром и вечером) | -СП 2.4.3648-20 | завхоз, дворник |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | – текущей влажной уборки; | ежедневно (не реже 2-х раз в течение дня) | -СП 2.4.3648-20 -СП 3.1/2 4.3598-20 | медсестра, завхоз |
| | – генеральной уборки | ежемесячно | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | |
| Спортивный инвентарь и маты | Протирка влажная (при карантине с дезинфицирующим средством) | ежедневно | СП 2.4.3648-20 | Инструктор по ФИЗО |
| Ковровые покрытия | Очистка/влажная обработка | Ежедневно/ не реже 1 раза в месяц | СП 2.4.3648-20 | младшие воспитатели |
| Столы в группах | промывание | До и после приема пищи | СП 2.4.3648-20 | младшие воспитатели |
| Игрушки | Мытьё (при карантине замачивание с | ежедневно | СП 2.4.3648-20 | воспитатели |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | дезинфицирующим средством) | | | |
| Постельное белье и полотенца | Смена (при карантине замачивание с дезинфицирующим средством) | По мере загрязнения, но не реже 1 раза в 7 дней | СП 2.4.3648-20 | младшие воспитатели, кастелянша |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | 1 раз в квартал | -ФЗ от 21.11.2011 № 323-ФЗ -ФЗ от 24.06.1998 № 89-ФЗ -СанПиН 2.1.3684-21 | спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности медсестра, завхоз |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО | 1 р в неделю | ФЗ от 24.06.1998 № 89-ФЗ - СанПиН 2.1.3689-21 - СанПиН 2.1.3686-21 | региональный оператор по обращению с ТКО, дворник, завхоз |
| | очистка | 2 раза в неделю при заполнении 2/3 объема контейнера | -ФЗ от 24.06.98 № 89-ФЗ -СанПиН 2.1.3689-ФЗ - СанПиН 3.3686-21 | Дворник, завхоз, зам.зав. по безопасности |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | ежедневно | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | медсестра |
| Дезинсекция | – профилактика | ежедневно | - СанПиН 3.3686-21 | завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| | – обследование | 2 раза в месяц | | специализированная организация |
| | – уничтожение | по необходимости | | |
| Дератизация | – профилактика | ежедневно | - СанПиН 3.3686-21 | Завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| | – обследование | ежемесячно | | специализированная |

| | | | | |
|--|--|-----------------------------------|-----------------|--|
| | – уничтожение | весной и осенью, по необходимости | | организация |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | 1 раз в месяц | -СП 2.4.3648-20 | рабочий по обслуживанию здания, завхоз |
| | – наличие, целостность и тип ламп | | | |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | ежедневно (в течение дня) | -СП 2.4.3648-20 | завхоз |
| | – кратность проветривания; | | | |
| | – влажность воздуха (склад пищеблока) | ежедневно | | завхоз |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | ежемесячно | -СП 2.4.3648-20 | завхоз |
| | – условия работы технологического оборудования | по плану техобслуживания | | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) |
| Песок в песочницах | – состояние песка | после каждой прогулки | -СП 2.4.3648-20 | зам.зав. по ВР |
| | – наличие крышки на песочнице | | | |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | Каждая партия | -СП 2.4.3648-20 | кладовщик |
| | – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.) | | - ТР ТС 007/201 | |
| | – соответствие товара гигиеническим | | -СП 2.4.3648-20 | |

| | | | | |
|------------------------------|---|--|------------------------------------|--------|
| | нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.) | | - ТР ТС 007/201 | |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | По плану-графику технического обслуживания | -СП 2.4.3648-20 - ТР ТС 007/201 | Завхоз |

8. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

| | | | | |
|---|--|-----------------------------|--------------------------|----------------------|
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; | Каждая партия | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | кладовщик, медсестра |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | медсестра, кладовщик |
| | – время смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | медсестра |
| | – температура и влажность на складе | Ежедневно | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | кладовщик |
| | – температура холодильного оборудования; | | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | медсестра |
| | – точность технологических процессов | | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | повар |

| | | | | |
|--|---|-----------------------------|--------------------------|------------------------|
| | | | | |
| | – температура готовности блюд; | Каждая партия | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | |
| Готовые блюда | – суточная проба | Ежедневно от каждой партии | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | повар |
| | – дата и время реализации готовых блюд; | Каждая партия | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | медсестра |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | медсестра |
| | – состояние оборудования, инвентаря и посуды | | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | медсестра |
| | – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции; | | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | медсестра |
| 9. Контроль обеспечения условий образовательной деятельности | | | | |
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | 2 раза в год, сентябрь, май | - СП 2.4 3648-20 | медсестра |
| | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | - СП 2.4 3648-20 | Воспитатели, медсестра |
| Показатели организации образовательного процесса | Режим дня групп | 1 раз в месяц | - СП 2.4 3648-20 | зам.зав. по ВР |
| 10. Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников | | | | |
| Профилактика заболеваний у | Утренний осмотр детей, термометрия | Ежедневно | - СП 2.4 3648-20 | воспитатели медсестра |

| | | | | |
|---|---|---|------------------------------|-----------|
| детей | Осмотр воспитанников на педикулез | 1 раз в месяц | - СП 2.4 3648-20 | медсестра |
| | Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту) | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | - СанПиН 3.3686-21 | медсестра |
| Улучшение здоровья детей | Оздоровление | Июнь, июль, август | - СП 2.4 3648-20 | медсестра |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п. | По программе мероприятий | При решении Роспотребнадзора | медсестра |
| | Ограничение контактов воспитанников из разных групп | Ежедневно | | медсестра |
| Состояние здоровья работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | медсестра |
| | Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 | медсестра |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю | ФЗ от 17.09.98 № 157-ФЗ | медсестра |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | профилактические прививки по эпидемическим показаниям | | |
|--|--|---|--|--|

11. 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 | медсестра |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | медсестра |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | медсестра |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | медсестра |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | медсестра |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | медсестра |
| Личные медицинские книжки работников | | |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | медсестра |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Проверяющий делает запись в санитарном журнале помещения (группа, зал, коридор и т.д.) |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | заведующий |

12. 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. | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов | <ul style="list-style-type: none"> – прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей; – обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |

| | | |
|----|---|--|
| 2. | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> – ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети |
| 3. | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> – введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | <ul style="list-style-type: none"> – приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования | <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. | Пожар | <ul style="list-style-type: none"> – вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности |

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

| № п/п | Мероприятие | Срок | Ответственный |
|-------|---|---|---------------|
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | при создании детского сада и по необходимости | заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | при формировании штата и по необходимости | заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | при формировании штата и по необходимости | заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | медсестра |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | при приеме на работу и по необходимости | медсестра |
| 6 | Организация необходимых лабораторных | по графику | медсестра |

| | | | |
|----|---|--|------------|
| | исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | | |
| 7 | 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) | постоянно | заведующий |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | постоянно | медсестра |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | немедленно (при выявлении) | завхоз |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | ежегодно | заведующий |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | по требованию ТО Управления Роспотребнадзора | заведующий |

Программу производственного контроля разработали:

Заведующий

Колоскова Н.В.

Завхоз

Холодницкая Н.И.

Зам.зав. по ВР

Андреева И.В.

Зам зав по безопасности

Мукимова О.С.

Медсестра

Фомахина Г.А.