

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ детского сада № 54
_____ А.А. Славская

Приказ № 104 - ОД от 02.09.2022 г.

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
МБДОУ ДЕТСКОГО САДА № 54**

на 2022-2023 учебный год

ФИО руководителя, телефон: **Славская Анастасия Андреевна, телефон 8(8635)27-12-66**

Юридический адрес **346448, Ростовская обл., г. Новочеркасск,**

улица Николаевой-Терешковой, 13.

Фактический адрес **346448, Ростовская обл., г. Новочеркасск, улица Николаевой-Терешковой, 13**

• **Количество работающих 27 чел.,**

• **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 002790990, серия 61 от 27.06.2003 г.

кем выдано:

ИМНС России №13 по Ростовской обл. территориальный участок 6150 по г. Новочеркаску

ОГРН 1036150008344 ИМНС России №13 по Ростовской обл. территориальный участок 6150 по г. Новочеркаску дата внесения записи 24.06.2011 г., № 007061560

1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Заведующий ДОУ – Славская Анастасия Андреевна, 27-12-66

Заведующий хозяйством – Саратовская Татьяна Михайловна, 27-12-66

Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением 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.

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

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 ДООУ,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДООУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДООУ:

- заведующий МБДООУ д/с № 54, заведующий хозяйством, старший воспитатель, медсестра.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МБДООУ.

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

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.
- Федеральный Закон от 17.09.98г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.).
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004 г.).
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008г. № 88-ФЗ;
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению медицинской деятельности»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в ред. от 06.07.2011 г.)

- Постановление государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»). Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833)
- Постановление № 16 от 30.06.2020г. Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)» (зарегистрирован 03.07.2020 № 58824)
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 39 от 02.12.2020г. «О внесении изменения в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)». (Зарегистрировано № 61292 от 07.12.2020г.)
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 2 от 28.01.2021г. «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (Зарегистрировано № 62296 от 29.01.2021г.)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 9 марта 2010 г. № 132 "Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза":
- Технический регламент «Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии», утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 марта 2008 г. № 217, согласно приложению № 2;
- Технический регламент "Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 апреля 2008 г. № 392, согласно приложению № 5
- Технический регламент «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011г. №769 «О принятии технического регламента таможенного союза «О безопасности упаковки»

- Технический регламент "Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008 г. № 496, согласно приложению № 8
- Технический регламент "Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 6 июня 2008 г. № 541, согласно приложению № 10
- Технический регламент "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009 г. № 743, согласно приложению № 13
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г № 883 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (в ред. от 21.01.2011г.).
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;

- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СП 3.1.35.2518 «Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н (ред. от 06.02.2018) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;

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

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

Договор на оказание медицинских работ и услуг с МБУЗ «Городская больница № 3».

Личные санитарные книжки сотрудников.

Объем и периодичность «лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются в МБДОУ д/с № 54 с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СП 1.1.1058-01)

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	– 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.	Приказ № 104-ОД от 02.09.2022 г.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
2	Медработник (по согласованию с МБУЗ ГБ №3)	• Организация медицинских осмотров работников. санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; --- отслеживание витаминизации блюд; — накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.	Приказ № 104-ОД от 02.09.2022 г.
3	Заведующий хозяйством	• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. • Ведение журнала аварийных ситуаций - Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении • Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; — организация лабораторно-инструментальных исследований — ведение учетной документации; — разработка мер по устранению выявленных нарушений; — контроль охраны окружающей среды. — личные медицинские книжки сотрудников учреждения;	Приказ № 104-ОД от 02.09.2022 г.
5	Кладовщик	• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. - Контроль за наличием сертификатов; — контроль организации питания; — журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. — ведение учетной документации.	Приказ № 104-ОД от 02.09.2022 г.

2. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;

Организация лабораторных исследований, испытаний в организации питания образовательного учреждения

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (ГБМБ)	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 пробы исследуемого приема пищи	1 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре (КЛР на пищеблоке)	Комплексный обед	1 блюда	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на паразитологические показатели (СМПЗ) – наличие личинок, яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Бактериологические и химические исследования воды	Микробиологические и органолептические показатели	1 пробы	1 раз в год

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в год
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год

4	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
6	Воспитатели	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в год
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Работник пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
14	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
15	Обслуживающий персонал	5	1 раз в год	1 раз в 2 года

Перечень специалистов и исследований	Периодичность
Терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Отоларинголог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Дерматовенеролог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Акушер-гинеколог с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка (для работников связанных с организацией питания)	При поступлении на работу, по эпид. показаниям
Анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу, в дальнейшем —1 раз в год
Анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	
Электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Биохимический анализ: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 2 года

Перечень специалистов и исследований при прохождении медицинских осмотров сотрудниками разработан на основании приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 06.02.2018) "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда".

Работники подлежат прививкам против дифтерии и столбняка 1 раз в 10 лет; против кори - лица до 55 лет, против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря, против вирусного гепатита В-лица до 55 лет. Кроме того, работники пищеблока: дизентерии Зонне 1 раз в год, против вирусного гепатита А по эпидпоказаниям.

Профессиональная гигиеническая подготовка сотрудников учреждения проводится 1 раз в 2 года, сотрудников связанных с организацией питания 1 раз в год.

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

4.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
--------------	-------------------	------------------	-----------------

1.	Класс 3.1. - тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.11.2020г. (карта №10)
2.	Класс-2шум, параметры микроклимата, класс 3.1.- тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.11.2020г. (карта №9)
3.	Класс-2шум, Класс 3.1. - тяжесть трудового процесса	машинист по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.11.2020г. (карта №12)
4.	класс 3.1.- тяжесть трудового процесса	уборщик служебных помещений	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.11.2020г. (карта №8)
5	Класс 3.1. - тяжесть трудового процесса	Младший воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.11.2020г. (карта №1-А)

4.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 02.09.2015г. № 5643
2	Медицинская	Лицензия от "16" марта 2020г. № ЛО-61-01-007650

5. 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

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	Пункт 2.11.1. СП 2.4.3648-20	Ежедневно или по мере загрязнения	заведующий хозяйством
Освещенность территории	Пункт 2.8. СП 2.4.3648-20	Еженедельно	заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	Пункт 2.7. СП 2.4.3648-20 график проветриваний	Постоянно	заведующий хозяйством старший воспитатель.

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	План-график текущих ремонтов	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	Пункт 2.8. СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	заведующий хозяйством
Кратность и качество текущей и генеральной уборки помещений	Пункты 2.11.2. -2.11.4., 2.11.7.-2.11.8. СП 2.4.3648-20	Еженедельно	заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Пункт 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20	Еженедельно	заведующий хозяйством
Контроль организации питания			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Медработник, кладовщик.
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсинами овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09	При подготовке к хранению, при хранении	Кладовщик
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Медработник, кладовщик
Соблюдение технологии приготовления блюд, наличие технологических карт	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Бракеражная комиссия
Оценка качества готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Бракеражная комиссия
Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685-21	2 раз в год, сентябрь, май	Старший воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Старший воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	Пункты 2.10. СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Режим дня и учебных занятий	Пункты 2.10. СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Старший воспитатель. Инструктор по физической культуре.
Контроль за утренним приемом детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Заведующий, дворник.

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в год	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Учебно-вспомогательный и обслуживающий персонал.
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация

6. 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 аварийных ситуаций	По факту	заведующий хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	Кладовщик
Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Ежедневно	Медработник
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Повар
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Бухгалтер
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	заведующий хозяйством
Журнал здоровья	Ежедневно	Медработник

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	заведующий хозяйством
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медработник
Журнал учета профилактических прививок	По факту	Медработник

7. 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	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей; – обеспечение запаса бутилированной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	– 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: – сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; – ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	– введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	– приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня;

№ п/п	Ситуация	Действия
		– использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	– вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности

8. 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	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, задействованного в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	заведующий хозяйством
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нару-	Немедленно	заведующий хозяй-

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
	шений санитарных норм	(при выявлении)	ством
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 надзорных органов	Заведующий

9. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальное управление Роспотребнадзора по РО (территориальный отдел) по телефону: 24-70-10

- о 2-х и более случаев инфекционных заболеваний, отравлений среди детей и сотрудников;
- об аварийных ситуациях на системах водоснабжения, канализации и отопления;
- нарушение целостности ртутьсодержащих ламп.