

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное
учреждение детский сад № 4 «Ромашка» станицы Советской
муниципального образования Новокубанский район
Краснодарский край, Новокубанский район, станица Советская, ул. Ленина, 274**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 4

О.А. Гаранина

«_____» _____ 2023

Приказ от 09.01.2023 № 40

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении детском саду № 4 «Ромашка» станицы
Советской муниципального образования Новокубанский район**

**ст. Советская
2023 год**

Паспорт объекта

Характеристика объекта	
Полное наименование	Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад № 4 «Ромашка» станицы Советской муниципального образования Новокубанский район МДОБУ № 4
Сокращенное наименование	
Тип объекта	Образовательное учреждение
Виды деятельности, которые осуществляет учреждение	1. ОКВЭД 85.11 - образование дошкольное. 2. ОКВЭД 88.91 - предоставление услуг по дневному уходу за детьми. 3. Дополнительное образование детей и взрослых. 4. Медицинская деятельность (сестринское дело в педиатрии).
Юридический адрес	352230, Российская Федерация, Краснодарский край, Новокубанский район, ул.Ленина, дом 274
Фактический адрес	352230, Российская Федерация, Краснодарский край, Новокубанский район, ул.Ленина, дом 274
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 1этажное здание
Площадь	476 кв.м.
Оборудование для образовательной деятельности	оборудование офисное: компьютеры (1), ноутбуки (5 шт.), сканер (2), принтер (4),оборудование для проведения образовательной деятельности, музыкальный центр (1 шт.), мультимедийная установка

Оборудование для организации питания	Технологическое оборудование для хранения продуктов и приготовления пищи для детей: холодильники (7 шт.), морозильная камера (1 шт.), мясорубка (3 шт.), протирачная машина (1 шт.), овощерезка (1 шт.) жарочный шкаф (1 шт.), печи электрические (6 мармитов), измельчитель отходов (1 шт.), весы (3 шт.), холодильник для хранения проб (1 шт.)
Оборудование для организации медицинской деятельности	Весы медицинские (1 шт.), ростомер (1 шт.), облучатель-рециркулятор (7шт.), стетоскоп (2 шт.), плантограф детский (1 шт.), прибор для измерения давления (детский) (2 шт.), термометр бесконтактный (2 шт.), посиндромная укладка (антиспид, ожог, кровотечение, аллергия).
Характеристика инженерных систем	
Система освещение	Естественное и искусственное (люминесцентное, светодиодное)
Система отопления	котельная
Система водоснабжения	Централизованная (МУП «Советское МКХ»)
Система канализации	септик
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная

**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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу, выполнение работ и оказания услуг»;
- СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования городских и сельских поселений к водным объектам, питьевой воде, 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- 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 Минздрава РФ от 28.01.2021 N 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	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий О.А. Гаранина	- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицин-ских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направ-ленных на устранение выявленных нарушений.	Распоряжение 71- ря от 01.02.2006г
2	Старший воспитатель Еремина Ю.В.	- контроль за соблюдением санитар-ных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	Приказ от 09.01.2023 № 40

3	Старшая медицинская сестра Комина А.А.	- 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; - соблюдение санитарных требований сотрудниками ДООУ. - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации питания сотрудниками ДООУ; - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к технологии приготовления пищи для детей; - контроль за соблюдением выполнения натуральных норм питания, соблюдения примерного десятидневного дневного меню, качества продуктов; - ведение учетной документации.	Приказ от 09.01.2023 № 40
---	---	---	----------------------------------

5	Заведующий хозяйством Андрющенко Н.В.	- 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; - своевременное заключение договоров с поставщиками для эффективной работы учреждения	Приказ от 09.01.2023 № 40
---	--	---	---------------------------

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год (в теплый и холодный периоды) (итого-2)	Помещения и рабочие места (по 1 точке в группе)	СП 2.4.3648-20	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				

2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год (итого-3)	Помещения и рабочие места (по 3 точки в 1 группе)	СанПиН 2.1.3678-20	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	при покупке новой мебели, после ремонтных работ (итого-1)	Помещения (1 проба)	СанПиН 2.1.3678-20	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в теплый период	1 пробе из 2-х песочниц	СанПиН 2.1.3678-20	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	2 раз в год 10 10	1 групповая ячейка- 5 смывов	СанПиН 2.1.3678-20 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
				Пищеблок – 5- смывов		
7	Качество питьевой	Микробиологические исследования	1 раза в год и внепланово после	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и	СанПиН 2.1.3678-20	Протокол

	воды		ремонта систем водо- снабжения (итого 1)	кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (1 проба)		
8	Санитарно- бактериолог ическое исследовани е пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раз в год (итого-4)	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2- блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раз в год (итого-4)	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раз в год (итого-4)	Третьи блюда (1 проба)		

	<...>	бактериологическое исследование пищевой продукции	2 раз в год (итого-4)	Сырьевая продукция (овощи, молочная, мясная, рыбная продукция)		
		Контроль термической обработки пищевой продукции	2 раз в год (итого-4)	Вторые блюда (2 пробы)		

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

№	Наименование участка, цеха, производства	Наименование контингентов (профессии, должности)	Гигиеническая подготовка и аттестация	Периодичность осмотра в ЛПУ	Осмотр в центре проф. патологии и др. в соответствии с п.37 прил.3 приказа № 29н	Количество человек	
						В текущем году	Из них женщин
1	2	3	5	6	7	8	9
1	Администрация	Заведующий	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1
		Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1
		Старшая медицинская сестра	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1
2	Педагогический персонал	Старший воспитатель	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1
		Инструктор по физической культуре	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1

		Педагог-психолог	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1
		Воспитатель	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	7	7
		Музыкальный руководитель	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1
	Технический персонал	Младший воспитатель	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	4	4
		Машинист по стирке и ремонту специальной одежды	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1
		Делопроизводитель	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1
		Дворник	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1
		Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений	1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1
	Пищеблок	Повар	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет	2	2
		Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет	1	1
	Итого					25	23

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

6.1. Работа:

№ пп	Показатель	Должность	Документ
1	Тяжесть трудового процесса Параметры микроклимата	Повар	Карта № 11740.001А СОУТ от 29.03.2021
2	Тяжесть трудового процесса Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Кухонный рабочий	Карта № 817.1.0.01 СОУТ от 31.05.2019
3	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Делопроизводитель	Карта № 8 СОУТ от 20.11.2019
4	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника.	Машинист по стирке и ремонту специальной одежды	Карта № 817.1.0.02 СОУТ от 31.05.2019

	Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.		
5	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Заведующий хозяйством	Карта № 1 СОУТ от 20.11.2019
6	Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Сторож	Карта № 1734.003 СОУТ от 25.09.2017
7	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника, дез. средства. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Младший воспитатель	Карта № 1 СОУТ от 11.09.2018
8	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Инструктор по физической культуре	Карта № 1 СОУТ от 20.11.2019

9	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	Карта № 817.1.0.04 СОУТ от 31.05.2019
10	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Техник - электрик	Карта № 817.1.0.05 СОУТ от 31.05.2019
11	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам	Заведующий МДОБУ № 4	Карта № 3 СОУТ от 20.11.2019
12	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Дворник	Карта № 2, СОУТ от 20.11.2019
13	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы	Старший воспитатель	Карта № 5 СОУТ от 20.11.2019

	чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.		
14	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам:	Педагог-психолог	Карта № 4 СОУТ от 20.11.2019
15	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Музыкальный руководитель	Карта № 6 СОУТ от 20.11.2019
16	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Воспитатель	Карта № 1А, 2А28 СОУТ от 28.07.2016
17	Система искусственного освещения, сенсорная	Кастелянша	Карта № 817.1.0.03 СОУТ от

	нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.		31.05.2019
18	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Старшая медицинская сестра	Карта № 2410-01/2019/20. СОУТ от 16.12.2019
19	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Специалист в сфере закупок	Карта № 9 СОУТ от 20.11.2019

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	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, График проветриваний	Постоянно	Старшая медицинская сестра
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество: – текущей уборки помещений;	СП 2.4.3648 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Старшая медицинская сестра
– генеральной уборки помещений		Ежемесячно	
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока, прачечной	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством

веществ дезинфицирующих средств			
Состояние мягкого инвентаря, кратность смены	СП 2.4.3648 20,	Еженедельно	Кастелянша
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Ответственный по питанию, Заведующий хозяйством
– время смены кипяченой воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Заведующий хозяйством
– температура холодильного			

оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– поточность технологических процессов;			повар
– температура готовности блюд;			Каждая партия
Готовые блюда: - суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	повар
– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Старшая медицинская

мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка			сестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старшая медицинская сестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Режим двигательной активности	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Инструктор по физической культуре
Режим непосредственной образовательной деятельности	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем	Медработник

		профилактических прививок	
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья 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	2 раза в неделю	Уборщик, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		по мере необходимости	Специализированная организация,

			у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщики
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Профилактика – ежедневно; Организационные меры – 1 раз в 2 месяца; Уничтожение – по необходимости	Заведующий хозяйством, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Профилактика – ежедневно,; Организационные меры – 1 раз в 2 месяца; Уничтожение – по необходимости	Заведующий хозяйством, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация

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
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности	По факту	Медработник

прохождения медосмотров и гигиенического обучения		
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

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.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	• 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	• 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	• приостановление деятельности до ликвидации аварии;

	водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	• 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

№ пп	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	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных	По графику	Медработник

	исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке		
7	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
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
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 разработали:

Заведующий хозяйством	Гаранина О.А	
Старший воспитатель	Еремина Ю.В.	
Старшая медицинская сестра	Комина А.А.	
Повар	Труфманова Л.В.	
Инструктор по физической культуре	Попова Е.М.	

