

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «ЗВЁЗДОЧКА» С.КАЛИНКА ХАБАРОВСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ХАБАРОВСКОГО КРАЯ**

680549, Хабаровский край, Хабаровский район, с.Калинка, ул.Торговая 2А

ПРИНЯТО:

на Общем собрании работников
МБДОУ с.Калинка
Протокол № 3 от 26.11.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
МБДОУ с.Калинка
/А.В.Баринова/
Приказ № 44/1-од от 30.11.2022 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
МБДОУ с.Калинка**

Настоящая **Программа производственного контроля МБДОУ с.Калинка** (далее - ДОУ) регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в ДОУ.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в ДОУ.

Целью производственного контроля в ДОУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля ДОУ соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

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

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

1. Паспорт программы

| Характеристика объекта | |
|---|--|
| Полное и сокращенное наименование: | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Звездочка» с.Калинка муниципального района Хабаровского края (МБДОУ с.Калинка) |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | Образовательная: - дошкольное образование (от 21.01.2019. №2742) - дополнительное образование: <i>услуга не предоставляется.</i> Медицинская (От 24.10.2018г. №ЛО-27-01-002645) |
| Юридический адрес: | 680549, Хабаровский край, Хабаровский район, с.Калинка, ул.Торговая 2А |
| Характеристика здания | |
| Тип строения | отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом |
| Площадь | 2931,3 м |
| Оборудование | электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности |
| Характеристика инженерных систем | |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная |
| Система водоснабжения | холодная, централизованные |
| Система канализации | централизованная |

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- 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»

Для реализации Программы производственного контроля по соблюдению в организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в МБДОУ с.Калинка имеется следующий набор документов:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на оказание платных лабораторных исследований (самостоятельное заключение).
3. Договор на оказание медицинских услуг.
4. Личные санитарные книжки сотрудников.
5. Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

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

| № п/п | Должность | Функции |
|-------|---------------------------------------|---|
| 1. | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> – общий контроль соблюдения официально изданных и действующих 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. | Кладовщик, заведующий хозяйством | <ul style="list-style-type: none"> – организация лабораторно-инструментальных исследований; – контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю: <ul style="list-style-type: none"> - цикличное меню; - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; |
| 3. | Заведующий хозяйством | <ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; |
| 4. | Старший воспитатель, и.о. заведующего | <ul style="list-style-type: none"> – контроль за состоянием оборудования помещений для работы с детьми перед началом учебного года – ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; – контроль за санитарными требованиями к организации режима дня и учебных занятий – ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий – ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики, по закаливанию и оздоровлению детей – исполнение мер по устранению выявленных нарушений |

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.

| № п/п | Объект контроля | Показатели | Кратность | Место контроля (количество замеров) | Основание | Форма учета результатов |
|-------|---|---|-------------------------------------|---|---|---|
| 1 | Микро-климат | Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха | Проверяющие организации 1 раз в год | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.2.3670- 20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | Проверяющие организации 1 раз в год | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 5 | Песок в детских песочницах | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль | 1 раз в год | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона и пищевой продукции | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в год | Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, | СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

| | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|---|
| | | | | наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищевые блок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов) | | |
| | | Смывы иерсинии | 1 раз в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов) | СП 3.1.7.2615- 10, МУ 3.1.1.2438- 09 | |
| 7 | Качество питьевой воды | Микробиологические исследования | 1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 1 раз в год | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного |

| | | | | | | |
|--|-----------|--|--------------|---|--|----------|
| | продукции | | | творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) | | контроля |
| | | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) | | |
| | | Контроль проводимой витаминизации блюд | 1 раза в год | Третьи блюда (1 проба) | | |

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

| № п/п | Профессия | Кратность | |
|-------|---|--|---------------------------------------|
| | | Периодический и внеочередной медосмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| 1 | Заведующий | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Заведующий хозяйством | 1 раз в год | ежегодно |
| 3 | Воспитатель, старший воспитатель | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный руководитель, учитель-логопед, педагог-психолог, инструктор по физ-ре | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Делопроизводитель | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Помощник воспитателя | 1 раз в год | ежегодно |
| 7 | Кастелянша | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Машинист по стирке белья | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 9 | Дворник | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Повар, кухонный рабочий | 1 раз в год | ежегодно |
| 11 | Сторож | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Кладовщик | 1 раз в год | ежегодно |
| 13 | Рабочий КОЗиО, кладовщик ГОЧС | 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

1.1. Работа:

| № п/п | Показатель | Профессия | Класс опасности |
|-------|-------------------------------|--|-----------------|
| 1 | Моющие синтетические средства | Помощник воспитателя, повар, кухонный рабочий, машинист по стирке белья, уборщик служебных помещений | IV |
| 2 | Хлорные соединения | Помощник воспитателя, кухонный рабочий, машинист по стирке белья, уборщик служебных помещений | III |
| 3 | Тепловое излучение | повар | - |

1.2. Деятельность:

| № п/п | Деятельность | Документ |
|-------|-----------------|---------------------------------|
| 1 | Образовательная | 21.01.2019г № 2742 |
| 2 | Медицинская | От 24.10.2018 № ЛО-27-01-002645 |

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 (утром и вечером) | Заведующий хозяйством |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность: – текущей влажной уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (не реже 2 раз в день) | Заведующий хозяйством |
| | – генеральной уборки | | Ежемесячно | |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21 | 2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема) | Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством |
| | Очистка хозяйственной площадки | | 2 раза в неделю | Дворник |
| Рабочие растворы дезинфекции | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| | – обследование | | 2 раза в месяц | Специализированная организация |
| | – уничтожение | | По необходимости | |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| | – обследование | | Ежемесячно | Специализированная организация |
| | – уничтожение | | Весной и осенью, по необходимости | |
| Освещенность территории и помещений | – состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в 3 дня | Заведующий хозяйством |
| | - очистка плафонов и оконных стекол | | по мере загрязнения | |
| Микроклимат | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение | заведующий хозяйством |

| | | | | |
|--|--|----------------------------------|--|--------------------------------------|
| помещений | – кратность проветривания; | | дня) | Заведующий хозяйством |
| | – влажность воздуха (склад пищеблока) | | Ежедневно | |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Песок в песочницах и на игровых площадках | Кратность смены песка | СП 2.4.3648-20 | Ежегодно весной | Заведующий хозяйством |
| | Закрытие песочницы | | После каждой прогулки | |
| Спортивный инвентарь и маты | Кратность протирки | | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Спортивное оборудование | Кратность испытания | | В начале учебного года | Заведующий хозяйством |
| Ковровые покрытия | Кратность очистки / влажной обработки | | Ежедневно / не реже 1 раза в месяц | Заведующий хозяйством |
| Столы в группах | Кратность промывания | | До и после приема пищи | Помощники воспитателей |
| Игрушки | Кратность мытья | | Ежедневно | Воспитатели, Помощники воспитателей |
| Постельное белье, полотенца | Кратность замены | | По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней | Кастелянша Помощники воспитателей |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Каждая партия | Заведующий хозяйством, кладовщик |
| | – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.) | | | |
| | – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.) | | | |

| 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 | Каждая партия | Кладовщик, заведующий хозяйством |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Ежедневно | Кладовщик, заведующий хозяйством |
| | – время смены кипяченой воды | | Каждые 3 часа | Повар, помощник воспитателя |
| | – 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 | Каждый технологический цикл | Повар |
| | – точность технологических процессов | | | Повар |
| | – температура готовности блюд; | | Каждая партия | |
| Готовые блюда | – суточная проба; - витаминизация; | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Ежедневно | Кладовщик, повар |
| | - дата и время реализации; | | Каждая партия | |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| | – состояние оборудования, инвентаря и посуды | | | Заведующий хозяйством |
| | – обработка инвентаря для сырой готовой продукции; | | | Заведующий хозяйством Повар |
| | | | | |
| Контроль обеспечения условий образовательной деятельности | | | | |
| Мебель и оборудование | Оценка соответствия мебели росту - возрастным | СП 2.4.364820 | 2 раза в год, сентябрь, май | Старший воспитатель, воспитатель |

| | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------------|
| | особенностям детей и ее расстановка | | | |
| | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | | Каждая партия | |
| Показатели образовательной деятельности | Режим дня групп, организация физкультурных занятий и утренней гимнастики | | Ежедневно | Старший воспитатель, воспитатель |
| Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников | | | | |
| Здоровье | Утренний прием детей, термометрия | СП 2.4.364820 | Ежедневно | Воспитатели, |
| | Вакцинация | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Старшая мед.сестра |
| | Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц | Старшая мед.сестра |
| Профилактика заболеваний | Оздоровление | СП 2.4.364820 | Июнь, июль, август | Старшая мед.сестра |
| | Проведение ограничительных мероприятий | Программа мероприятий | При решении Роспотребнадзора | Старшая мед.сестра |
| Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников | | | | |
| Состояние здоровья работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Заведующий |
| Гигиеническая подготовка работников | Обучение и аттестация работников пищеблока | СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 | Ежегодно | Заведующий, заведующий хозяйством |
| | Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока) | | 1 раз в 2 года | |

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления 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 | Заведующий |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Кладовщик |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Повар |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Старшая мед.сестра |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Старшая мед.сестра |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Заведующий |
| Личные медицинские книжки работников | По факту | Заведующий |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Заведующий хозяйством, кладовщик, старший воспитатель |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заведующий хозяйством, кладовщик |

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 | <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, электроэнергетики | <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 |

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 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | К началу нового года По мере издания новых норм и правил | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | К началу нового года | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Заведующий |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Заведующий |

| | | | |
|----|---|---|----------------------------------|
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Заведующий хозяйством, кладовщик |
| 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 хозяйством |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Старшая мед.сестра |
| 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 ДОУ |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО Управления Роспотребнадзор | Заведующий ДОУ |