

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 6 «ЖУРАВУШКА»



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
д/с № 6 «Журавушка»
Н.П.Кобзева Н.П.Кобзева
Приказ от «__» _____ 202_г.
№ ____-ОД

ПРОГРАММА

(ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Центр развития ребенка – детский сад № 6 «Журавушка»

г.Нефтекумск
2022год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - детский сад № 6 «Журавушка» (МБДОУ д/с № 6 «Журавушка»)</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>дошкольное образование;</i><i>дополнительное образование детей и взрослых</i>
Юридический адрес:	<i>356884, Ставропольский край Нефтекумский район, г. Нефтекумск, микрорайон 2, д.16А</i>
Фактический адрес:	<i>356884, Ставропольский край Нефтекумский район, г. Нефтекумск, микрорайон 2, д.16А</i>

Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом</i>
Площадь	<i>2 921 кв. м.</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности</i>

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная</i>
Система отопления	<i>централизованное</i>
Система водоснабжения	<i>горячая и холодная, централизованные</i>
Система канализации	<i>подключено к городской сети канализации</i>

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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских

противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- <...>.

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
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; - <...> 	
2	Старший воспитатель	<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; - <...> 	Приказ от 30.12.2021г № 213
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> -контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; -медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; -контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; -ведение учета и отчетности по производственному контролю; - <...> 	Приказ от 30.12.2021г № 213
4	Заведующая хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> -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; 	Приказ от 30.12.2021г № 213

		- <...>	
5	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>-контроль организации питания; -отслеживание витаминизации блюд; -ведение учетной документации; - <...></i>	<i>Приказ от 30.12.2021г № 213</i>

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	<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха</i> <i>Кратность обмена воздуха</i> <i>Относительная влажность воздуха</i>	<i>2 раза в год – в теплый и холодный периоды</i>	<i>Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)</i>	<i>СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
2	<i>Освещенность</i>	<i>Уровни света, коэффициент пульсации</i>	<i>1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток</i>	<i>Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
3	<i>Шум</i>	<i>Уровни звука, звукового давления</i>	<i>1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования</i>	<i>Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
4	<i>Аэроионный состав воздуха</i>	<i>Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол</i>	<i>1 раз год и внепланово при закупке новой</i>	<i>Помещения (1 проба)</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и</i>

			<i>мебели, после ремонтных работ</i>		<i>10.2.2.5</i>	<i>лабораторных методов производственного контроля</i>
		<i>Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании;</i> <i>азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)</i>		
<i>5</i>	<i>Песок в детских песочницах</i>	<i>Паразитологические исследования, микробиологические и санитарно-химический контроль</i>	<i>1 раз в квартал</i>	<i>2–4 пробы из песочниц</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
<i>6</i>	<i>Контроль санитарного фона и пищевой продукции</i>	<i>Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>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, наружных поверхностей горшков, стульчаков)</i> <i>Пищевые блочки – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с</i>	<i>СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>

				посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза 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 .1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследование питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза 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	Исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
	<...>					

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и	Гигиеническая

			внеочередной медицинский осмотр	подготовка и аттестация
1	<i>Заведующий</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
2	<i>Ведущий экономист</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 год</i>
3	<i>Ведущий специалист по закупкам</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 год</i>
4	<i>Делопроизводитель</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 год</i>
5	<i>Воспитатели</i>	<i>21</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
6	<i>Музыкальный работник</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
7	<i>Помощник воспитателя</i>	<i>15</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
8	<i>Работники пищеблока</i>	<i>3</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
9	<i>Технический персонал</i>	<i>7</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
	<i><...></i>			

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	<i>Тепловое излучение</i>	<i>Повар</i>	<i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от «___» ___20__г. №___</i>
2			
	<i><...></i>		

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	<i>Образовательная</i>	<i>от 28.10.2020 № 6319</i>
2	<i>Медицинская</i>	<i>от 12.09.2019 № ЛО-26-01-005122</i>
	<i><...></i>	

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				
<i>Санитарное состояние территории</i>	<i>Кратность и качество уборки</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно (утром и вечером)</i>	<i>Заведующая хозяйством</i>
<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество: – текущей уборки;</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>Медработники, заведующая хозяйством</i>
	<i>– генеральной уборки</i>		<i>Ежемесячно, до 31 декабря 2022 года – еженедельно</i>	
<i>Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами</i>	<i>Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов</i>	<i>Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>1 раз в три месяца</i>	<i>Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса Д, а также на вывоз отходов I класса опасности</i>
<i>Санитарное состояние хозяйственной площадки</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>2 раза в неделю</i>	<i>Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующая хозяйством</i>
	<i>Очистка хозяйственной площадки</i>	<i>СанПиН 3.5.2.3472-17</i>	<i>2 раза в неделю</i>	<i>Дворник</i>
<i>Рабочие растворы дезинфекции</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработники</i>
<i>Дезинсекция</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СанПиН 3.5.2.3472-17</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующая хозяйством, рабочий по обслуживанию</i>

				ю здания
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заведующая хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующая хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующая хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующая хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Ответственный по питанию, 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.)			
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>План-график технического обслуживания</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
<...>				
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ...	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию, кладовщик</i>
	– время смены кипяченной воды;		<i>Каждые три часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	– температура и влажность на складе; – температура холодильного оборудования; – ...		<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Ответственный по питанию</i>

	документам;			
	– точность технологических процессов;			
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	Повар
	– ...			
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заведующая хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
	– ...			
<...>				
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Заведующая хозяйством
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
<...>				
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей,	СП 2.4.3648-	Ежедневно	Воспитатель

	<i>термометрия</i>	<i>20</i>		<i>и, медработник</i>
	<i>Вакцинация</i>	<i>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</i>	<i>В соответствии с национальным календарем профилактических прививок</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Осмотр воспитанников на педикулез</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медработник</i>
<i>Профилактика заболеваний</i>	<i>Оздоровление</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Июнь, июль, август</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Проведение ограничительных мероприятий</i>	<i>Программа мероприятий</i>	<i>При решении Роспотребнадзора г. Энгс</i>	<i>Медработник</i>
<i><...></i>				
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
<i>Состояние здоровья работников пищеблока</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока</i>	<i>Медработник</i>
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Обучение и аттестация работников пищеблока</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)</i>		<i>Один раз в два года</i>	
<i><...></i>				

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников</i>	<i>Медработник</i>

<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Заведующая хозяйством</i>
<i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Заведующая хозяйством</i>
<i>Журнал визуального осмотра</i>	<i>По факту</i>	<i>Заведующая хозяйством, старший воспитатель</i>
<i>Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>Заведующая хозяйством, медработник и т.д.</i>
<i><...></i>		

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>организация подвоза воды для технических целей;</i> • <i>обеспечение запаса кипяченой воды</i>
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</i> • <i>проветривание;</i> • <i>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</i>

		<ul style="list-style-type: none"> реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<ul style="list-style-type: none"> приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<ul style="list-style-type: none"> прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	<i>Пожар</i>	<ul style="list-style-type: none"> вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности
	<i><...></i>	

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>При создании детского сада и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
3	<i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
4	<i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц,</i>	<i>1 раз в 5 лет</i>	<i>Медработник</i>

	осуществляющих производственный контроль		
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
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	Заведующая хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующая 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 по Ставропольскому краю в Буденновском районе	Заведующий
	<...>		

Программу разработали:

Заведующая хозяйством/
Ответственная по питанию



Е.В.Ефремова