

Утверждена:

заведующий МБДОУ детский сад №17
п. Мичуринского



Е.В.Хайдукова
Е.В.Хайдукова

Приказ № 70-ОС от 16.01.2023 г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемиологических мероприятий при осуществлении
образовательной деятельности в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении детский сад №17
поселка Мичуринского муниципального образования
Успенский район

пос.Мичуринский

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту — ДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» от 10.07.2001 СП 1.1.1058-01, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 №26.

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ДОУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

Паспортные данные юридического лица

1	Наименование юридического лица	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №17 п.Мичуринского муниципального образования Успенский район
2	Юридический адрес	352473 Краснодарский край, Успенский район, п.Мичуринский, ул.Ленина, 1
3	Фактический адрес	352473 Краснодарский край, Успенский район, п.Мичуринский, ул.Ленина, 1
4	Электронная почта	mdou17.schavandina@yandex.ru
5	ОКВЭД	85.11
6	ИНН	2357004928
7	ОКПО	55957469
8	Ф.И.О.руководителя	Хайдукова Елена Васильевна
9	Телефон руководителя	89183627821
10	Численность работающих	24 чел.
11	№ лицензии, срок действия	№05787 от 26.08.203 г. , бессрочно

Характеристика здания

Тип строения двухэтажное здание

Площадь	1071.00 кв. м
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно - вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	привозная
Система канализации	подключено к поселковой сети канализации

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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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»;
- 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 3.3686-21 «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 пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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»;

Исполнители мероприятий производственного контроля

№ п/п	должность	функции	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	-общий контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов; -организация профессиональной подготовки и аттестации работников; -разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений -Контроль за режимом организации питания в группах; -Контроль за качеством утреннего приема детей; -Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки. Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; -Контроль за проведением закаливающих мероприятий; - Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей.	ч.4 п 4.7.3 Устава муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 17 поселка Мичуринского муниципального образования Успенский район

2	Старшая медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> • Организация медицинских осмотров работников • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража готовой продукции; — гигиенический журнал осмотра сотрудников ; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — контроль наличия гельминтозов (воспитанники) -Контроль за проведением закаливающих мероприятий; -Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - Циклическое меню; -Контроль за мытьём и дезинфекцией игрушек; 	Приказ от 09.01.2023 года № 55-ОС
3.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> -контроль за сохранностью и готовностью к действию первичных средств пожаротушения; -обеспечения безопасного накопления ртутьсодержащих ламп и приборов; -обеспечение качественным водоснабжением; - осуществление планового контроля технического состояния зданий и сооружений; - контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований; - Проверка качества уборки участка; - Проверка санитарного состояния теневых навесов; - Проверка качества уборки участков; 	<p>Приказы №9-ОС от 09.01.2023; №16-ОС от 09.01.2023</p> <p>приказ №57-ОС от 09.01.2023</p> <p>Приказы от 09.01.2023 №60</p> <p>приказ № 54-ОС от 09.01.2023</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за санитарным состоянием помещений; -Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам; -Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря; -контроль за исправностью технологического и холодильного оборудования; - за проведением мероприятий дератизации, дезинсекции; - контроль за сбором, хранением и вывозом ТБО. - Контроль за состоянием поступающих продуктов; -Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов; -Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития игр детей. 	<p>Приказ №35-ОС от 09.01.2023г.</p> <p>Приказ № 53-ОС от 09.01.2023</p>
4	Кастелянша	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за состоянием маркировки постельного белья; -Проведения дезинфекции постельных принадлежностей; -контроль качества стирки постельных принадлежностей, полотенец и санитарной одежды сотрудников. 	<p>Приказ от 09.01. 2023г № 35-ОС</p>
5	Ответственный по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> -Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря; -Контроль за состоянием закрепления оборудования; - Контроль за проведением аттестации рабочих мест; -выявление профрисков; - Контроль за состоянием медицинских аптечек 	<p>Приказ от 09.01. 2023г № 35-ОС</p>
6	Повар, бракеражная комиссия	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту; - Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке; 	<p>Приказы от 09.01.2023г № 49-ОС; от 09.01.2023г.№43-ОС</p>

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

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

№	Объект контроля	показатели	кратность	Место контроля (количество замеров)	основание	Форма результатов
1	централизованное водоснабжение (питьевая вода)	бактериологическое исследование	1 раз в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды.	СанПиН 2.1.3684-21	протокол
2	Исследование смывов поверхностей	Исследование на яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших и социсты криптоспоридий	1 раз в год	разделочные столы, пищеблока, мебель, столовая посуда, игрушки (10 замеров)	СанПиН 2.1.3684-21	протокол
3.	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Исследование готовых кулинарных изделий, в том числе продукции общественного питания	1 раз в год	1	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	протокол
4.	вода	Сокращенный химический анализ	1 раз в год	1 мутность, цвет, запах ^{20°} ,	СанПиН 2.1.3684-21	протокол

				запах 60°C, при вкус		
5	Пищевая продукция	Определение энергетической ценности блюд	1 раз в год	3блюда	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	протокол
6.	освещенность	Определение качественных показатель освещенности	1 раз в год	В одной точке измерения 3	СанПиН 2.1.3684-21 МУК 4.3.2194-07	протокол
7	метеорологические факторы	определение	1 раз в год	2	СанПиН 2.1.3684-21 СП 2.4.3648-20 МУК 4.3.2756-10	протокол
8.	Искусственная освещенность	Определение качественных показатель освещенности	1 раз в год	В одной точке 3	СанПиН 2.1.3684-21 МУК 4.3.2194-07	протокол
9.	Вода, почва	Санитарно-гигиеническая оценка результатов лабораторных исследований физических факторов	1 раз в год	1	СанПиН 2.1.3684-21	протокол
10	Физические факторы	Результаты лабораторных исследований	1 раз в год	1	СанПиН 2.1.3684-21	протокол
11.	Продукты питания	Результаты лабораторных исследований	1 раз в год	1	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке аттестации

№ п/п	Профессия, должность	Всего работающих	В том числе женщин	Опасные и вредные производственные факторы	Пункт приказа	Период и чность осмотра
-------	----------------------	------------------	--------------------	--------------------------------------------	---------------	-------------------------

1.	Воспитатель	5	5	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
2	Музыкальный руководитель	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
3	Педагог-психолог	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
4	Инструктор по физической культуре	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
5	Заведующий	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
7	Старшая медсестра	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
8	Кастелянша	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
9.	Помощник воспитателя	4	4	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
10	Делопроизводитель	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раза в год
11	Повар	2	2	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в	23	1 раз в

				транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)		
12	Кухонный рабочий	1	1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	23	1 раз в год
13	дворник	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	год 1 раз в год
14.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды;	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
15	Заведующий хозяйством	1	1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли,	23	1 раз в год

				общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)		
К какой отрасли относится: Работа в дошкольных организациях						
Количество работающих: 22						
Количество женщин: 20 мужчин: 2						

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	Шум, параметры микроклимата, тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 26.07.2022г. №541735
2	Шум, параметры микроклимата, тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 26.07.2022 № 541735

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 26.08.2013 № 05787
2	Медицинская	от 08.05.2013 № ЛО-23-01-005822

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

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	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник, Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.01.2024 г. – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	По необходимости	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора ТКО	Вывоз ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	По графику согласно договора	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник

Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник,
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика		Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник,
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– 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	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп	СанПиН 2.1.3686-21		
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий 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	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Спецорганизация 1 раз в месяц
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заведующий хозяйством
	– 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, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством

	– 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 (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	– условия доставки продукции			

	транспортом			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, старшая медсестра
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Старшая медсестра
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд			Каждая партия
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	- органолептическая оценка		Каждая партия	Старшая медсестра
	– дата и время реализации готовых блюд			
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Старшая медсестра, заведующий хозяйством
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			

	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Старшая медсестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Старшая медсестра
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Заведующий
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник

Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2024 года	Заведующий
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических	Медработник

			их прививок по эпидемическим показаниям	
--	--	--	-----------------------------------------	--

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
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 осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Медработник

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, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов

6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности
----	-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	При 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 исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия,	Постоянно	Заведующий

	государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
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

Зуева А.С.

Ответственный по питанию

Понамарева М.А.