СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

МКДОУ детского сада «Солнышко» г. Яранска

Кировской области

/м.М.Киселёва/

Протокол № 3 от «01» августа 2023 г

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МКДОУ детского сада «Солнышко»

г. Яранска Кировской области_

/О.П.Созонова/

Приказ №26 от «19» июля 2023 г

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детском саду «Солнышко» г.Яранска Кировской области

Настоящая новая **Программа производственного контроля в МКДОУ** детском саду «Солнышко» (детском саду) регламентирует в 2023 году 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 дошкольном образовательном учреждении.

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

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 в 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 до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

| Характеристика объекта | | | |
|---|--|--|--|
| Полное и сокращенное наименование: | Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Солнышко» (МКДОУ детский сад «Солнышко») | | |
| Тип объекта: | образовательная организация | | |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | образовательная: дошкольное образование; медицинская: | | |
| Юридический адрес: | 612262 Кировская область, г. Яранск, ул. Чернышевского 2а | | |
| Фактический адрес: | 612262 Кировская область, г. Яранск, ул. Чернышевского 2а | | |
| Характеристика здания | | | |
| Тип строения | отдельно стоящее 2-х этажное здание | | |
| Площадь | 1877,1 кв. м | | |
| Оборудование | электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности | | |
| Характеристика инженерных сис | тем | | |
| Освещение | естественное и искусственное | | |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная | | |
| Система отопления | централизованная, от городской сети | | |
| Система водоснабжения | холодая, централизованные | | |
| Система канализации | подключено к городской сети канализации | | |

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 Фелерапии»:
- 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»;
- TP TC 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- TP TC 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- TP TC 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- TP TC 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

- TP TC 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»;

.

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

| № п/п | Должность | Функции | Распорядительный акт о возложении функций |
|-----------------|-------------------------|--|---|
| 1 | Заведующий | 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; | Распоряжение от 15.09.2020г № 87-ЛС |
| 2 | Заместитель заведующего | 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 19.07.2023г № 26/1 |

| 3 | Медицинский работник (по согласованию) | 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; | Приказ от 19.07.2023г № 26/1 |
|---|---|--|------------------------------------|
| 4 | Завхоз | контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды; | Приказ от 19.07.2023г № 26/1 |
| 5 | Лицо, ответственное за организацию питания | контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации; | Приказ от 19.07.2023г № 26/1 |

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 результато в |
|---|--------------------|-------------|--------------|---|-----------|-----------------------------------|
| 1 | Микро- | Температура | 2 раза в год | Помещения для | СП | Протокол, |

| | климат | воздуха Кратность обмена воздуха Относительна я влажность воздуха | – в теплый и холодный периоды | детей и рабочие места (по 1 точке) | 2.2.3670- 20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685- 21, МУК 4.3.2756- 10 | журнал инструме н- тальных и лаборатор - ных методов производ- ственного контроля |
|---|--------------------------------------|---|---|--|---|---|
| 2 | Освещен- ность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб — в темное время суток | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685- 21, МУК 4.3.2812- 10 | Протокол, журнал инструме н- тальных и лаборатор - ных методов производственного контроля |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудован ия | Помещения, где есть технологическо е оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685- 21, МУК 4.3.2194- 07 | Протокол, журнал инструме н-тальных и лаборатор - ных методов производственного контроля |
| 4 | Аэро- ионный состав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдеги д, бензол | 1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ | Помещения (1 проба) | СанПиН 1.2.3685- 21, МУ 2.2.5.2810- 10 | Протокол, журнал инструме н- тальных и лаборатор - ных |

| | | Аммиак, азота оксид, озон – при светокопи- ровании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпих- хлоргидрин – при электрографи и | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерам и, принудительной вентиляцией (1 проба) | | методов производ- ственного контроля |
|---|---|---|-----------------|--|---|--|
| 5 | Песок в детских песоч- ницах | Паразитологи - ческие исследования , микробиолог и- ческий и санитарно-химический контроль | 1 раз в квартал | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 1.2.3685- 21, СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструме н- тальных и лаборатор - ных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитар- ного фона и пищевой продукци и | Смывы на санитарно-показательну ю микрофлору (БГКП, паразитологи - ческие 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, наружных поверхностей горшков, стульчаков) | СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструме н- тальных и лаборатор - ных методов производ-ственного контроля |

| | | | | Пищеблок — 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 | 2 раза в год — перед достав- кой овощей и через 2—3 недели после доставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищ ах 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 | Микробиолог и- ческие исследования | 4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабже - ния | помещений: | СанПиН 1.2.3685- 21 | Протокол, журнал инструме н- тальных и лаборатор - ных методов производственного контроля |
| 8 | Санитарн о- бактерио- логическо е иссле- дование пищевой продукци | Микробиолог и- ческие исследования проб готовых блюд | 2 раза в год | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуем ого | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011 | Протокол, журнал инструме н- тальных и лаборатор - ных методов |

| | И | | | приема пищи) | производ | |
|--|---|--|--------------|-----------------------------|----------|--|
| | | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) | контроля | |
| | | Контроль проводимой витаминизаци и блюд | 2 раза в год | Третьи блюда (1 проба) | | |

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

| | | | Кратность | | |
|----------|-----------------------------------|-----------------------|--|---------------------------------------|--|
| № п/п | Профессия | Количество человек | Периодический и внеочередной медосмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация | |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 2 | Заместитель заведующего | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 3 | Воспитатель | 14 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 4 | Музыкальный руководитель | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 5 | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 6 | Учитель-логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 7 | Педагог-психолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 8 | Младший воспитатель | 11 | 1 раз в год | ежегодно | |
| 9 | Кастелянша | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 10 | Уборщик служебных | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |

| | помещений | | | |
|----|--------------|---|-------------|----------------|
| 11 | Рабочий КОРЗ | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Дворник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 13 | Повар | 3 | 1 раз в год | ежегодно |

6. 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) | Завхоз | | | |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность: – текущей влажной уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 | Ежедневно (не реже 2 раз в день) | Медработник, | | | |
| | генеральнойуборки | -20, СП 3.1/2.4.3598 -20 | Ежемесячно | завхоз | | | |
| Обращение с ртутьсодержащи ми лампами и медицинскими отходами | Вывоз ртутьсодержащи х ламп и медицинских отходов | Федеральн ые законы от 21.11.2011 № 323-Ф3, от 24.06.1998 № 89-Ф3, СанПиН 2.1.3684-21 | 1 раз в 3 месяца | Спецорганизац ия, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности | | | |
| Санитарное | Вывоз ТКО и | Федеральн | 2 раза в | Региональный | | | |

| состояние хозяйственной площадки | пищевых отходов | 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН | неделю, (при заполнении 2/3 объема) | оператор по обращению с ТКО, завхоз |
|-------------------------------------|---|--|---|---|
| | Очистка хозяйственной площадки | 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21 | 2 раза в неделю | Дворник |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующ их средств | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Медработник |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН | Ежедневно | ООО «Кировский областной центр дезинфекции» |
| Acomicolation. | – обследование | 3.3686-21 | 2 раза в месяц | 000 |
| | – уничтожение | | По необходимости | «Кировский областной центр дезинфекции» |
| | – профилактика | СанПиН | Ежедневно | Завхоз, рабочий по обслуживанию здания |
| Дератизация | – обследование | 3.3686-21 | Ежемесячно | 000 |
| | – уничтожение | | Весной и осенью, по необходимости | «Кировский областной центр дезинфекции» |
| Освещенность территории и помещений | - состояние осветительных приборов; | СП 2.4.2649.20 | 1 раз в 3 дня | Завхоз |
| | - очистка плафонов и оконных стекол | 2.4.3648-20 | по мере загрязнения | |
| Микроклимат помещений | температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | Завхоз |

| | кратностьпроветривания; | | | |
|--------------------------------|--|-------------------------------|--|--|
| | – влажностьвоздуха (склад пищеблока) | | Ежедневно | Кухонный рабочий |
| Шум | наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Завхоз |
| | условия работы оборудования | План тех. обслуживан ия | План тех. обслуживания | Рабочий по КОРЗ, спецорганизац ия |
| Песок в песочницах и на | Кратность смены песка | | Ежегодно весной | Заместитель |
| игровых площадках | Закрытие песочницы | | После каждой прогулки | заведующего |
| Спортинвентарь и маты | Кратность протирки | | Ежедневно | Инструктор по физической культуре |
| Спортивное оборудование | Кратность испытания | | В начале учебного года | Инструктор по физической культуре |
| Ковровые покрытия | Кратность очистки / влажной обработки | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно / не реже 1 раза в месяц | Завхоз |
| Столы в группах | Кратность промывания | | До и после приема пищи | Младший воспитатель |
| Игрушки | Кратность мытья | | Ежедневно | Младший воспитатель |
| Постельное белье, полотенца | Кратность замены | | По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней | Кастелянша младшие воспитатели |

| Входной контроль поступающей продукции и товаров | наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) 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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.) | СП 2.4.3648-20, ТР ТС | Каждая партия | Завхоз, кладовщик |
|--|---|---|---------------|------------------------------------|
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | План- график техническог о обслуживан ия | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания ДОУ |
| | изации питания. I евой продукции н | | | юлогических |
| Закупка и приемка | - качество и безопасность | СанПиН 2.3/2.4.3590 | Каждая партия | Кладовщик |

| пищевой продукции и сырья | поступивших продуктов и продовольственн ого сырья; - условия доставки продукции транспортом; | -20 | | |
|---------------------------------------|--|------------------------------|---------------|---------------------|
| | - сроки и условия хранения пищевой продукции | | Ежедневно | Повар, кладовщик |
| Хранение пищевой | время смены кипяченой воды | СанПиН 2.3/2.4.3500 | Каждые 3 часа | Повар |
| продукции и продовольственн ого сырья | температура и влажность на складе \ | 2.3/2.4.3590 -20 | | T.C. |
| | - температура холодильного оборудования; | Ежедневно | Кладовщик | |
| | СанПиН | Каждый технологически й цикл | Повар | |
| пищевой продукции | поточностьтехнологическихпроцессов | 2.3/2.4.3590 | | |
| | – температура готовности блюд; – | | Каждая партия | Повар |
| Готовые блюда | суточнаяпроба;витаминизация; | | Ежедневно | Повар, медсестра |

| | - дата и время реализации; | | Каждая партия | Повар |
|---|---|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| | - содержание действующих веществ дезинфицирующ их средств в рабочих растворах | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Ежедневно | Медработник |
| Обработка посуды и инвентаря | – состояниеоборудования,инвентаря ипосуды | | | Медработник, Завхоз |
| | – обработкаинвентаря длясырой готовойпродукции; | | | Повар |
| Контроль обеспе | ечения условий об | . бразователы | ной деятельност | ,M |
| Мебель и оборудование | Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.364820 | 2 раза в год, сентябрь, май | Медработник |
| | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | | Каждая партия | Завхоз |
| Показатели образовательной деятельности | Режим дня групп | | 1 раз в неделю | Заместитель заведующего |
| Контроль медиц воспитанников | инского обеспече | ния и оценк | а состояния здо | ровья |
| Здоровье | Утренний прием детей, | СП | Ежедневно | Воспитатели, |

| | термометрия | 2.4.364820 | | медработник |
|--|--|---|---|-------------|
| | Вакцинация | Федеральн ый закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактичес ких прививок | Медработник |
| | Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Профилактика | Оздоровление | СП 2.4.364820 | Июнь, июль, август | Медработник |
| заболеваний | Проведение ограничительны х мероприятий | Программа мероприяти й | При решении Роспотребнадзо ра | Медработник |
| Контроль соблю | дения личной гиг | чены, здоро | вья 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 | Медработник |
| Гигиеническая | Обучение и аттестация работников пищеблока | СП 2.4.3648- | Ежегодно | |
| подготовка работников | Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока) | 20, СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 | 1 раз в 2 года | Медработник |

7. 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 | Повар |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Повар |
| 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 | Завхоз |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников | По факту | Медработник |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Завхоз |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Завхоз, заместитель заведующего |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Завхоз |

8. 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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4 | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб |
| 5 | Неисправная работа холодильного оборудования | прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий |

| | | пищевых продуктов |
|---|-------|--|
| 6 | Пожар | вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности |

9. 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 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 исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Медработник |
|----|---|---|-------------------|
| 7 | Формирование на объекте инструктивнометодической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивнометодические документы) | Постоянно | Завхоз |
| 8 | Анализ состояния санитарно- эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Завхоз |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарнопротивоэпидемических (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 |

Программу разработали:

| Завхоз | <u> </u> | |
|------------|--|-----------------------------|
| Кладовщик_ | Muposa E.A. | |
| Согласован | 100 pt 10 | |
| Заместите | ль заведующего | _ / <u>_Щербакова В.Н</u> / |