

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Пышминского городского округа  
«Первомайский детский сад»**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Заведующий МБДОУ ПГО  
«Первомайский детский сад»  
Т.Г.Халджиева  
приказ № 68 от 10.06.2024г**

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
Пышминского городского округа  
«Первомайский детский сад»**

**2024г**

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Пышминского городского округа «Первомайский детский сад» (МБДОУ ПГО «Первомайский детский сад»)

Тип объекта:

образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:  
дошкольное образование;  
дополнительное образование детей и взрослых;  
2) медицинская:  
по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи;

Юридический адрес:

623572 Свердловская область, Пышминский район  
Поселок Первомайский, улица Ленина, д.8

Фактический адрес:

623572 Свердловская область, Пышминский район  
Поселок Первомайский, улица Ленина, д.8

Характеристика здания:

Тип строения

отдельно стоящее двухэтажное здание

Площадь

905.10 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	Холодная вода - централизованная, горячая вода - индивидуальная
Система канализации	Индивидуальная

## 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»;

[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 007/2011](#) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

[ТР ТС 021/2011](#) «О безопасности пищевой продукции»;

[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»;

### 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"><li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li><li>• Организация плановых медицинских осмотров работников.</li><li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации работников.</li><li>• Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li></ul>	Приказ № 35 от 25.12.2002г
2	Медицинская сестра диетическая	<ul style="list-style-type: none"><li>• Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек.</li><li>• Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников.</li><li>• Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников.</li><li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю:<ul style="list-style-type: none"><li>- журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li><li>- журнал бракеража готовой продукции;</li><li>- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li><li>- личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li><li>- накопительная ведомость;</li><li>- цикличное меню.</li></ul></li></ul> <p>* Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений</p>	Приказ от 14.02.2019г. № 13

		<ul style="list-style-type: none"> <li>* Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми .</li> <li>* Контроль организации питания.</li> <li>* Отслеживание витаминизации блюд.</li> <li>* Ведение учетной документации.</li> </ul>	
3.	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории.</li> <li>• Организация лабораторно-инструментальных исследований.</li> <li>• Ведение учетной документации.</li> <li>• Разработка мер по устранению выявленных нарушений.</li> <li>• Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности;</li> <li>- систем теплоснабжения;</li> <li>- систем водоснабжения;</li> <li>- систем канализации.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Приказ от</p> <p>01.10.2007г № 2</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.**

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	<a href="#">СП 2.2.3670-20</a> , <a href="#">СП 2.4.3648-20</a> , <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> , <a href="#">МР 2.3.6.0233-21</a> , <a href="#">МР 2.4.0242-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> , <a href="#">МР 2.3.6.0233-21</a> , <a href="#">МР 2.4.0242-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)		
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21</a>	
4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ,	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

				спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке)		производственного контроля
			1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a>	
5	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> , <a href="#">СанПиН 3.3686-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	<a href="#">СанПиН 3.3686-21</a> , <a href="#">МР 2.3.6.0233-21</a> , <a href="#">МР 2.4.0259-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек,		

				<p>мебели, ковров и дорожек;  – спальнях:  постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;  – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков  По 20 смывов:  – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>		
		<p>Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов</p>		<p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)</p>		

7	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	<a href="#">СанПиН 2.1.3684-21</a> , <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> , <a href="#">МР 2.3.6.0233-21</a> , <a href="#">МР 2.4.0259-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a> , <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> , <a href="#">МР 2.3.6.0233-21</a> , <a href="#">МР 2.4.0259-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		



## 5. Перечень

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатели	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
6	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
7	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Медицинская сестра диетическая	1	1 раз в год	1 раз в год
9	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год
10	Рабочий по зданию	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Вахтер	1	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.**

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Рабочий по стирке белья; Дворник	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.03.2017г
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.03.2017г

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 04.08.2016 № 18903
2	Общественное питание	

**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)	Завхоз
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 (в течение дня)	Медицинская сестра диетическая, завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	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 дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая

Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– 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	Завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (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 технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спец.организация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой	Воспитатели

	– наличие крышки на песочнице		прогулки	
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	Завхоз
	– 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.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и 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	Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

	– ...			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая, завхоз
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Медицинская сестра диетическая
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Завхоз
	– температура холодильного оборудования; – ...			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Медицинская сестра диетическая
	– 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
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Медицинская сестра диетическая
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая

	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медицинская сестра диетическая, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Медицинская сестра диетическая
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, МР 2.4.0242-21	2 раза в год (август, январь)	Медицинская сестра диетическая
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Завхоз
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Медицинская сестра диетическая
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медицинская сестра диетическая
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медицинская сестра диетическая
Улучшение здоровья	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медицинская сестра

детей				диетическая
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, решение Роспотребнадзора	По программе мероприятий	Медицинская сестра диетическая
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12.2021 года	Медицинская сестра диетическая
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	Медицинская сестра диетическая
	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	Медицинская сестра диетическая
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН	По национальному календарю	Медицинская сестра диетическая

		2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических 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
--------------------------------------	-----------------------------	--------------------

<a href="#">Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</a>	Ежедневно	Завхоз
<a href="#">Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</a>	Ежедневно	Завхоз
<a href="#">Гигиенический журнал (сотрудники)</a>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра диетическая
<a href="#">Ведомость контроля за рационом питания</a>	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая
<a href="#">График смены кипяченой воды</a>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Медицинская сестра диетическая
<a href="#">Журнал учета инфекционных заболеваний детей</a>	По факту	Медицинская сестра диетическая
<a href="#">Журнал осмотра воспитанников на педикулез</a>	Ежемесячно	Медицинская сестра диетическая
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинская сестра диетическая
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Мед.сестра диетическая
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Мед.сестра диетическая

### 9. Перечень

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

### эпидемиологический надзор.

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей;
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

**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
п			

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	Медицинская сестра диетическая
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медицинская сестра диетическая
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медицинская сестра диетическая
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	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра диетическая
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы	Ежегодно	Заведующий

	производственного контроля за санитарными правилами		
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий