

«СОГЛАСОВАНО»

«ТВЕРЖДАЮ»

Председатель профсоюзного комитета

Заведующий МБДОУ «Детский сад №101»


А.А. Баранова


/ Н.Н. Рыбакова/
Приказ № от «02» 09 2024 г.

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности,
организации питания и отдыха воспитанников
в МБДОУ «Детский сад №101»

Владимир, 2024

Настоящая Программа регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

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

Целью производственного контроля в МБДОУ, 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 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 бюджетное дошкольное образовательное учреждение г.Владимира «Детский сад №101 комбинированного вида», сокр.: МБДОУ «Детский сад №101»
Тип объекта:	Дошкольная образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование;
Юридический адрес:	600903, г. Владимир, мкр. Лесной, ул. Лесная, 12а Тел/факс +7 (4922) 45-53-69, e-mail: ds101@vladedu.ru сайт: http:// 101.dou.obrazovanie33.ru
Фактический адрес:	600903, г. Владимир, мкр. Лесной, ул. Лесная, 12а
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее типовое 2-х этажное панельное здание с подвальным этажом . Рассчитано на 255 мест, построено в 1986 году. В настоящее время функционируют 8 групп для детей от 1,5 до 8 лет .
Площадь	2555,4 кв. м
Оборудование	оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованное
Система водоснабжения	холодая, централизованная
Система канализации	канализация

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 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;

- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

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

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
2	Заместитель заведующего по УВР	<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;
3	Специалист по ОП и ОЖЗД	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • ведение учетной документации; • контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников пищеблока;
4	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды.

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	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	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
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	1 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол
5	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	Внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год (по потребности)	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) 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)	СанПиН 3.3686-21	Протокол
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Специалист по организации питания и охране жизни и здоровья детей	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

	(специалист по ОП и ОЖЗД)			
5	Воспитатель	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Младший воспитатель	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Заведующая складом	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Шеф-повар	1	1 раз в год	ежегодно
14	Повар	2	1 раз в год	ежегодно
15	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Рабочий по обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Подсобный рабочий	2	1 раз в год	ежегодно

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Шеф-повар Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.06.2022 г.

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия серия 33 Л 01 № 0000487 от 01.10.2013 г. Департамент образования администрации Владимирской области

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)	Специалист по ОП и ОЖЗД, Заместитель заведующего по АХР
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)	Специалист по ОП и ОЖЗД, Заместитель заведующего по АХР
	– генеральной уборки	-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащим и лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов I го класса опасности Заместитель заведующего по АХР
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, Заместитель заведующего по АХР
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Повар, Подсобный рабочий, Младший воспитатель, Специалист по ОП и ОЖЗД, Заместитель заведующего по АХР
	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Специалист по ОП и ОЖЗД, Заместитель заведующего по АХР
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная

	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	организация
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	рабочий по обслуживанию здания мл.воспитатель уборщица
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Специалист по ОП и ОЖЗД, воспитатель
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Зав. складом
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	По плану тех. обслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Заместитель заведующего по УВР
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания		началу летнего периода, к началу учебного года	Зам.зав. по УВР Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заведующая складом
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Заведующая складом Машинист по стирке, Воспитатели
Входной контроль поступающей продукции и	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)		СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия

товаров	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
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 продовольствен-ного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия	Заведующая складом
Хранение пищевой продукции и продовольствен-ного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Заведующая складом
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Шеф-повар, повар
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Заведующая складом
	- температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологи-ческий цикл	Специалист по ОП и ОЖЗД, шеф-повар
	– поточность технологических процессов			Шеф-повар, Повар

	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Шеф повар, Специалист по ОП и ОЖЗД
	- дата и время реализации;		Каждая партия	Специалист по ОП и ОЖЗД Члены комиссии
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Зам. Зав. по АХР
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Шеф повар, подсобный рабочий

Контроль обеспечения условий образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, март	Зам. Зав. по УВР
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		2 раза в год	Зам. Зав. по УВР
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Зам. Зав. по УВР

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Специалист по ОП и ОЖЗД
---	--	-------------------------------	--	----------------------------

Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Специалист по ОП и ОЖЗД
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник ГБУЗ ВО «ОДКБ»
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник ГБУЗ ВО «ОДКБ»
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработник ГБУЗ ВО «ОДКБ»
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник ГБУЗ ВО «ОДКБ»
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	Специалист по ОП и ОЖЗД

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующая складом

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующая складом
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Специалист по ОП и ОЖЗД
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Специалист по ОП и ОЖЗД
Журнал смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Шеф повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник ГБУЗ ВО «ОДКБ»
Журнал аварийных ситуаций	По факту	ЗАМ. ЗАВ. ПО АХР
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник ГБУЗ ВО «ОДКБ»
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по ОП и ОЖЗД
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля (визуального и инструментального)	По факту	Заведующий

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;
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, энергоснабжения	<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	По необходимости	Заведующий ДОУ
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий ДОУ
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий ДОУ
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	КПК, заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по ОП и ОЖЗД
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий ДОУ

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	Специалист по ОП и ОЖЗД
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник ГБУЗ ВО «ОДКБ»
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Специалист по ОП и ОЖЗД
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий ДОУ
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзор	Заведующий ДОУ

Программу разработали:



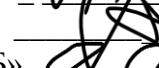
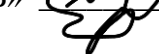

Заведующий ДОУ

Зам. Зав. по УВР

Зам. Зав. по АХР

Специалист по ОП и ОЖЗД

Медицинская сестра ГБУЗ ВО «ОДКБ»


 _____ Н.Н. Рыбакова

 _____ М.В. Григорьева

 _____ А.В. Краснова

 _____ Т.В. Виноградова

 _____ Т. В. Елисева

Пропінуровано и пронумеровано

16 (шестьдесят шесть) листов

Заведующий М. Ю. Дегтевич сал №101»
Н.Н. Рыбакова



