

Согласовано:
Совете МБДОУ Детский сад №1
Протокол № 1 от 01.03.2023г.

Утверждено:
Заведующая МБДОУ Детский сад №1
_____ Н.Н. Бурмистрова
Приказ № 18 от 01.03.2023г.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 1**

**Программа (План)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении
МБДОУ Детский сад № 1**

пгт.Кесова Гора
2023 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 1 (МБДОУ Детский сад № 1)

Тип объекта: Дошкольная образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: образовательная, присмотр и уход за детьми дошкольное образование;

Юридический адрес: 171470 пгт. Кесова Гора, ул. Советская, д. 7

Фактический адрес: 171470 пгт. Кесова Гора, ул. Советская, д. 7

Характеристика здания

Тип строения: Не типовое одноэтажное здание

Площадь: 602,5 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: автономная котельная

Система водоснабжения: холодная, централизованные; горячая -водонагреватели

Система канализации: автономная канализация

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 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»;

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

| № п/п | Должность | Функции | Распорядительный акт о возложении функций |
|-------|--------------------------|---|---|
| 1 | Заведующая | общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; | Приказ №18 от 01.03.2023г |
| 2 | Заведующая | 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 №18 от 01.03.2023г |
| 3 | Медсестра | контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю; | Приказ №18 от 01.03.2023г |
| 4 | Завхоз | контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды; | Приказ №18 от 01.03.2023г |
| 5 | Ответственный по питанию | контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации; | Приказ №18 от 01.03.2023г |

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.

Основные помещения:

| № | 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 | Групповые комнаты; рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки) | СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 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; Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки) | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в 2 года | Помещения для занятий и кабинеты (не менее 10% помещений – по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21 | 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) | СанПиН 1.2.3685-21 | |

| | | | | | | |
|---|---|--|---|--|--|---|
| 4 | Воздушная среда помещений (аэроионный состав воздуха) | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ, установки новой мебели | Помещения для занятий, кабинеты рабочие места, в том числе в производственных помещениях (не менее 10% помещений – по 1 пробе) | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 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) | СанПиН 1.2.3685 - 21, СанПиН 3.3686-21 | 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) | СанПиН 3.3686-21 | Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| | | Паразитологические исследования | | По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батареи, подоконники и шторы; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, унитазов 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) | СанПиН 2.1.3684 - 21, СанПиН 1.2.3685 -21 | Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Пищевая продукция | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 1 раз в год, по мере необходимости | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, ТР ТС 021/2011 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| | | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (1 проба) | | |
| | | Контроль проводимой витаминизации и блюд | 2 раза в год | Третьи блюда (1 блюдо) | | |
| 9 | Электрическое, магнитные, электромагн | Напряженность электрического поля, | 1 раз в год | Помещения для занятий и кабинеты с электронны | СанПиН 1.2.3685 -21 | Протокол, журнал инструментальных и |

| | | | | | | |
|--|------------|-----------------------------|--|---|--|---|
| | итные поля | плотность магнитного потока | | ми средствами обучения (не менее 20% помещений) | | лабораторных методов производственного контроля |
|--|------------|-----------------------------|--|---|--|---|

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 | Заведующая | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Завхоз | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатели | 6 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Педагог-психолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель-логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Помощник воспитателя | 4 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Работники пищеблока | 3 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 10 | Технический персонал | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 11 | Медицинская сестра | 1 | 1 раз в год | |

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

Деятельность:

| № п/п | Деятельность | Документ |
|-------|-----------------|-------------------------------|
| 1 | Образовательная | Лицензия от 03.08.2015г № 390 |
| | | |
| | | |

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) | Мед.работник, завхоз |
| | – генеральной уборки | | Ежемесячно, до 01.01. 2024 года – еженедельно | |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | 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 1-го класса опасности |
| 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 |
| | 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 | Региональный оператор по обращению с ТКО |
| Рабочие растворы | Содержание действующих | СанПиН 2.3/2.4.3590- | Ежедневно | Медработник |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------|-----------------------------------|--|
| дезсредств | веществ дезинфицирующих средств | 20, СП 2.4.3648-20 | | |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Завхоз |
| | – обследование | | 2 раза в месяц | Специализированная организация |
| | – уничтожение | | 1 раз в квартал | |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Завхоз |
| | – обследование | | Ежемесячно | Специализированная организация |
| | – уничтожение | | Весной и осенью, по необходимости | |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в 3 дня | Завхоз, электрик |
| | – наличие, целостность и тип ламп | | | |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | Медработник |
| | – кратность проветривания; | | | |
| | – влажность воздуха (склад пищеблока) | | Ежедневно | Завхоз |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Завхоз, рабочий по обслуживанию здания |
| | – условия работы оборудования | План технического обслуживания | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) |
| Песок в песочницах | – состояние песка | СП 2.4.3648-20 | После каждой прогулки | Медработник |
| | – 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 | Завхоз, медработник |
| | – 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 дезсредствами 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 | Завхоз, медработник |
| | Контроль работы вентиляции | | | |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | План-график технического обслуживания | Ежеквартально | Завхоз, 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 | Завхоз |
| | – время смены кипяченой воды | | Каждые 3 часа | Завхоз |
| | – температура и влажность на складе | | Ежедневно | Медработник |
| | – температура холодильного оборудования; | | | |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | Диетсестра |
| | – поточность технологических процессов | | Каждая партия | Повар |
| | – температура готовности блюд; | | | |
| Готовые блюда | – суточная проба | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии | Повар |
| | – дата и время реализации готовых блюд; | | Каждая партия | Диетсестра |

| | | | | |
|------------------------------|--|------------------------|-----------|--------------------------|
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник |
| | – состояние оборудования, инвентаря и посуды | | | Медработник, завхоз |
| | – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции; | | | Ответственный по питанию |
| | | | | |

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

| | | | | |
|--|--|------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным 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) | Медработник |
| | 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 | Воспитатели групп |
| | | | | |

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 |
| | Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту) | 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, решение Роспотребнадз ора г. Энск | 2 раза в год | Медработник |
| | Ограничение контактов воспитанников из разных групп | СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно до 01.01. 2024 года | Медработник |
| | | | | |
| Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников | | | | |
| Состояние здоровья работников | Количество работников пищеблока с инфекционными | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников | Медработник |

| | | | | |
|--------------------------|--|---|--|-------------|
| | заболеваниями, повреждениями кожных покровов | | пищеблока | |
| | 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 прививок по эпидемическим показаниям | Медработник |

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 | Медработник |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Медработник |
| 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 | Медработник |

| | | |
|--|------------|--|
| 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 | завхоз, координатор группы ХАССП |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Завхоз, Медработник |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | координатор группы ХАССП |
| | | |

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; 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 |

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 создании детского сада и по необходимости | Заведующая |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующая |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующая |
| 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, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заведующая, медработник, 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 санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующая |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО Управления Роспотребнадзора | Заведующая |

Программу разработали:

Заведующий _____ / Н.Н. Бурмистрова./

Завхоз _____ / О.Б.Бугаева./

Медицинская сестра _____ / Ж.Ю.Давыдова/

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464310

Владелец Бурмистрова Наталья Николаевна

Действителен с 02.11.2023 по 01.11.2024