

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Детский сад № 34 «Лукоморье»*

**УТВЕРЖДАЮ**

*Заведующий МБДОУ Детский сад №  
34 «Лукоморье»*

*Исустрова В.В.*



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**при осуществлении образовательной деятельности**  
*в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном*  
*учреждении*  
*Детский сад № 34 «Лукоморье»*

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 34 «Лукоморье» (МБДОУ Д/с № 34)</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>Образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><li><i>дошкольное образование;</i></li><li><i>дополнительное образование детей ;</i></li></ul>
Юридический адрес:	<i>Пермский край, г.Чайковский, ул.Декабристов,д.14/1_</i>
Фактические адреса:	<i>Пермский край, г.Чайковский, ул.Декабристов,д.14/1; ул.Декабристов д.10; ул.Декабристов д.7/2; Бульвар Текстильщиков д.23.</i>

### Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом</i>
Площадь	<i>11272</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности</i>

### Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная, от городской сети</i>
Система водоснабжения	<i>горячая и холодая, централизованные</i>
Система канализации	<i>подключено к городской сети канализации</i>

## 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» (в редакции от 21.12.2013г.);
- Федеральный закон от 02.07.2021 № 331-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- 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»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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	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 о назначении
2	Старший воспитатель, методист	<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>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• ведение учетной документации.</li> </ul>	Приказ о приеме
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> </ul>	Договор ГБУЗ ЦБ

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> <li>• контроль за качеством питания и снятие проб;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>	
4	Заместитель заведующего по АХР	<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 охраны окружающей среды;</li> </ul>	Приказ о приеме
5	Делопроизводитель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ о приеме

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	1 раз в год	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол контроля
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 4.3.2812-10.4.3	Протокол контроля
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 контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол Аммиак, азота оксид, озон – при светокотировании; азота оксид, водород	внепланово при покупке новой мебели 1 раз в год	Помещения (1 проба) Помещения с оргтехникой	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол контроля

		<i>селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии</i>		<i>и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)</i>		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	<u>СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические 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)	<u>СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол контроля
				Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, ручек персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы на иерсиниоз (кишечный иерсиниоз)	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе	<u>СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09</u>	

				обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза 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 контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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	Зам.заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	106	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической	4	1 раз в год	1 раз в 2 года

6	Учитель-логопед	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель		1 раз в год	1 раз в год
8	Технический персонал		1 раз в год	1 раз в 2 года

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
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХР
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)	Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с медицинскими отходами	Вывоз медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д» отходов I-го класса опасности
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	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХР
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник, заместитель заведующего по АХР
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	
	– уничтожение		По необходимости	Специализированная организация
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	



		– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
Освещенность территории и помещений		– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648- 20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХР
		– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений		– температура воздуха;	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХР
		– кратность проветривания;			
		– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Работники пищеблока
Шум		– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648- 20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
		– условия работы оборудования	План технического обслуживани я	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах		– состояние песка	СП 2.4.3648- 20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
		– 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	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР, старший воспитатель
		– 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	Заместитель заведующего по АХР	
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>						
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	Ответственный работник пищеблока, медработник	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья		– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный работник пищеблока, медработник	
		– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Медработник	
		– температура и влажность на складе		Ежедневно		Ответственный работник пищеблока
		– температура холодильного оборудования;				
Приготовление пищевой продукции		– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный работник пищеблока	
		– точность технологических процессов				
		– температура готовности блюд;		Каждая партия	Повар	
Готовые блюда		– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар, медработник	
		– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный работник пищеблока, медработник	

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
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник, методист(ст.воспитатель)
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Методист(ст.воспитатель)
Показатели образовательного процесса <...>	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Методист(ст.воспитатель)
	Соответствие образовательной нагрузки возрасту	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Методист(ст.воспитатель)
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение закаливающих мероприятий	Программа мероприятий	1 раз в месяц	Медработник
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				

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 подготовка работников	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в 2 года	Документовед

#### Помещения бассейна

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Качество воды в ванне бассейна	Мутность, цветность, запах	1 раз в рабочие часы			
2	Остаточное содержание обеззараживающих реагентов	– Водородный показатель рН; с остаточный связанный хлор; – остаточный свободный хлор; – озон (при озонировании)	Перед началом работы и далее каждые 4 часа	Ванны бассейна – бассейновая вода (не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметров от поверхности зеркала воды)	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Основные микробиологические показатели	общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк	2 раза в месяц			
4	Контроль содержания вредных веществ воздуха	хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании)	1 раз в месяц			
5	Паразитологические исследования	Жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших,	1 раз в квартал	Вода из чаши бассейна (3 пробы)	СП 2.1.3678-20, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

		<i>ооцисты криптоспоридий</i>				<i>производственно го контроля</i>
6	<i>Контроль остаточного содержания обеззараживающих реагентов</i>	<i>Хлор, бром, озон, диоксид хлора</i>	<i>При концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л</i>	<i>Ванны бассейна – воздух водной зоны</i>	<i>СП 2.1.3678- 20</i>	<i>Протокол, журнал инструменталь ных и лабораторных методов производственно го контроля</i>
7	<i>Контроль температуры</i>	<i>Воды и воздуха</i>	<i>1 раз в рабочие часы</i>			
8	<i>Оценка состояния воздуха</i>	<i>Подвижность</i>	<i>Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционно го оборудования</i>			
9	<i>Контроль искусственной освещенности</i>	<i>Уровни света, коэффициент пульсации</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Все помещения (2 точки)</i>	<i>СП 2.1.3678- 20</i>	<i>Протокол, журнал инструменталь ных и лабораторных методов производственно го контроля</i>
10	<i>Оценка параметров шума</i>	<i>Уровень звука</i>	<i>Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционно го оборудования</i>	<i>Все помещения (1 точка)</i>	<i>СП 2.1.3678- 20</i>	<i>Протокол, журнал инструменталь ных и лабораторных методов производственно го контроля</i>
11	<i>Оценка параметров микроклимата</i>	<i>Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха</i>	<i>2 раза в год – в теплый и холодный периоды</i>	<i>Все помещения (2 точки)</i>	<i>СП 2.1.3678- 20</i>	<i>Протокол, журнал инструменталь ных и лабораторных методов производственно го контроля</i>

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>

<u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию
<u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
<u>Ведомость контроля за рационом питания</u>	Ежедневно	Медработник
<u>График смены кипяченой воды</u>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
<u>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</u>	По факту	Медработник
<u>Журнал аварийных ситуаций</u>	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ
<u>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</u>	Ежемесячно	Медработник
<u>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</u>	По факту	Документовед, медработник
<u>Личные медицинские книжки работников</u>		
<u>Журнал регистрации результатов производственного контроля</u>	По факту	заведующий, зам. заведующего
<u>Журнал визуального производственного контроля</u>	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, старший воспитатель
<u>Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний</u>	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ

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"> <li>прекращение работы пищеблока;</li> <li>сокращение рабочего дня;</li> <li>организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>проветривание;</li> <li>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
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"> <li>введение карантина;</li> <li>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>

4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	<ul style="list-style-type: none"> <li>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>прекращение работы пищеблока;</li> <li>сокращение рабочего дня;</li> <li>использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>вызов пожарной службы;</li> <li>эвакуация;</li> <li>приостановление деятельности</li> </ul>

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	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	Документовед, медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заместитель заведующего по АХЧ
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	Заместитель заведующего по АХЧ

8	<i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник</i>
9	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
10	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующий</i>
11	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию ЮТО Управления Роспотребнадзора</i>	<i>Заведующий</i>

Программу разработали:

*Заместитель заведующего по АХЧ*

Согласовано:

*Специалист по кадрам*

*Методист (ст.воспитатель)*

*Медицинский работник (по согласованию)*



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813786

Владелец Неустроева Вера Васильевна

Действителен с 04.04.2023 по 03.04.2024