Конец формы

* ****организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
* контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
* своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в ДОУ соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

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

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| **Характеристика объекта** |
| Полное и сокращенное наименование: | Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Новотроицкая средняя школа№12(дошкольная ступень)  |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная:* дошкольное образование;
*
 |
| Юридический адрес: | 662633Красноярский крайМинусинский районс.Новотроицкоеул.Фрунзе2 |
| Фактический адрес: | 662633Красноярский крайМинусинский районс.Новотроицкоеул.Фрунзе4 |
| **Характеристика здания** |
| Тип строения | отдельно стоящее одно этажное здание  |
| Площадь | \_\_435.74\_\_\_\_\_\_\_\_ кв. м |
| Оборудование | электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника;оборудование для осуществления образовательной деятельности |
| **Характеристика инженерных систем** |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная |
| Система водоснабжения | горячая и холодая, централизованные |
| Система канализации | подключено к школьной сети канализации |

**2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

* Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-Ф3 «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** | **Распорядительный акт о возложении функций** |
| 1 | Заместитель директора по дошкольному воспитанию | * 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;
* <…>
 | Приказот \_\_\_.\_\_\_.202\_\_г№ \_\_\_\_\_\_\_ |
| 2 |  Воспитатель | * 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;
* <…>
 | Приказот \_\_\_.\_\_\_.202\_\_г№ \_\_\_\_\_\_ |
| 3 | Директор | * контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;
* медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада;
* контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;
* ведение учета и отчетности по производственному контролю;
* <…>
 | Приказот \_\_\_.\_\_\_.202\_\_г№ \_\_\_\_\_\_ |
| 4 | Заместитель заведующего по АХЧ (завхоз) | * 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;
* <…>
 | Приказот \_\_\_.\_\_\_.202\_\_г№ \_\_\_\_\_\_ |
| 5 | Лицо, ответственное за организацию питания | * контроль организации питания;
* отслеживание витаминизации блюд;
* ведение учетной документации;
* <…>
 | Приказот \_\_\_.\_\_\_.202\_\_г№ \_\_\_\_\_\_ |
|  | <…> |  |  |

**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 | Микро-климат | Температура воздуха | 2 раза в год– в теплый и холодный периоды | Помещения для детей и рабочие места(по 1 точке) | СП 2.2.3670-20, СП2.4.364820,СанПиН1.2.3685-21, МУК4.3.2756-10 | Протокол,журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля |
| Кратность обмена воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещен-ность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб– в темное время суток | Помещения для детей и рабочие места(по 1 точке) | СанПиН1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10 | Протокол,журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год и внепланово – после реконструи-руемых систем вентиляции, ремонтаоборудования | Помещения, где естьтехнологическое оборудование, системывентиляции(по 1 точке) | СанПиН1.2.3685-21, МУК4.3.2194-07 | Протокол,журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля |
| 4 | Аэро-ионныйсостав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол | 1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтныхработ | Помещения(1 проба) | СанПиН1.2.3685-21, МУ2.2.5.2810-10 | Протокол,журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля |
| Аммиак, азота оксид, озон – при светокопи-ровании;азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпих-хлоргидрин – при электрографии | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией(1 проба) |
| 5 | Песок вдетскихпесоч-ницах | Паразитологи-ческие исследования, микробиологи-ческий и санитарно-химический контроль | 1 раз в квартал | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21 | Протокол,журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля |
| 6 | Контрольсанитар-ногофона и пищевой продукции | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологи-ческие исследования | 1 раз в год | Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожекв 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,журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля |
| Смывы иерсинии | 2 раза в год– перед достав-кой овощей и через 2–3 недели после доставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов) | СП3.1.7.2615-10, МУ3.1.1.2438-09 |
| 7 | Качествопитьевой воды | Микробиологи-ческие исследования | 4 раза в год и внеплановопосле ремон-та систем водоснабже-ния | Питьевая вода изразводящей сетипомещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном(2 пробы) | СанПиН1.2.3685-21 | Протокол,журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля |
| 8 | Санитарно-бактерио-логическое иссле-дование пищевой продукции | Микробиологи-ческие исследования проб готовых блюд | 2 раза в год | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуем ого приема пищи) | СанПиН2.3/2.4.3590-20, ТР ТС021/2011 | Протокол,журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного 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** |
| **Периодическийи внеочередной медосмотр** | **Гигиеническая подготовка и аттестация** |
| 1 | Заместтель директора по дошкольному воспитанию | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Воспитатель,  | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Музыкальный руководитель | совмест | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Младший воспитатель | 2 | 1 раз в год | ежегодно |
| 5 | Дворник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Работники пищеблока | 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 | Повар | Отчет о проведении специальной оценкиусловий труда от \_\_\_.\_\_\_.202\_\_ № \_\_\_\_\_ |
|  | <…> |  |  |

1.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | от \_\_\_.\_\_\_.202\_\_г. № \_\_\_ |
|  | <…> |  |

**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 | СП2.4.3648-20 | Ежедневно(утром и вечером) | Заместитель заведующего по АХЧ |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность:– текущей влажной уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН2.3/2.4.3590-20, СП3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (не реже 2 раз в день) |  заместительзаведующего по АХЧ |
| – генеральной уборки | Ежемесячно |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | Федеральные законы от21.11.2011 № 323-ФЗ, от24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН2.1.3684-21 | 1 раз в 3 месяца | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | Федеральный закон от24.06.1998№ 89-ФЗ, СанПиН2.1.3684-21СанПиН 3.3686-21 | 2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема) | Региональный оператор по обращению с ТКО, заместительзаведующего по АХЧ |
| Очистка хозяйственной площадки | 2 раза в неделю | Дворник |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН2.3/2.4.3590-20, СП2.4.3648-20 | Ежедневно | Помощник воспитателя |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Зам. заведующего по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | 2 раза в месяц | Специализирован-ная организация |
| – уничтожение | По необходимости |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | Ежемесячно | Специализирован-ная организация |
| – уничтожение | Весной и осенью, по необходимости |
| Освещенность территории и помещений | – состояние осветительных приборов; | СП2.4.3648-20 | 1 раз в 3 дня | Заместительзаведующего по АХЧ |
| - очистка плафонов и оконных стекол | по мере загрязнения |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | Заместительзаведующего по АХЧ |
| – кратность проветривания; |
| – влажность воздуха (склад пищеблока) | Ежедневно | Кухонный рабочий |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заместительзаведующего по АХЧ |
| – условия работы оборудования | План тех.обслуживания | План тех.обслуживания | Рабочий по КОРЗ,спецорганизация |
| Песок в песочницах и на игровых площадках | Кратность смены песка | СП2.4.3648-20 | Ежегодно весной | Старший воспитатель |
| Закрытие песочницы | После каждой прогулки |
| Спортинвентарь и маты | Кратность протирки | Ежедневно | Инструктор по физической культуре |
| Спортивное оборудование | Кратность испытания | В начале учебного года | Инструктор по физической культуре |
| Ковровые покрытия | Кратность очистки / влажной обработки | Ежедневно/ не реже 1 раза в месяц | Заместительзаведующего по АХЧ |
| 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 | Пом воспитателяВоспитатели |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | СП2.4.3648-20, ТР ТС007/201 | Каждая партия | Заместительзаведующего по АХЧ |
| – 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-графиктехнического обслуживания | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания ДОУ |
| <…> |  |  |  |  |
| **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; | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный по питанию, кладовщик |
| – время смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| – температура и влажность на складе \ | Ежедневно | повар |
| - температура холодильного оборудования;- ... |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию |
| – поточность технологических процессов | Повар |
| – температураготовности блюд;– ... | Каждая партия |
| Готовые блюда | – суточная проба;- витаминизация; | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Повар,  |
| - дата и время реализации;–... | Каждая партия |  |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Подсобный рабочий |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды |  заместительзаведующего по АХЧ |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;- ... | Ответственный по питанию |
| <…> |  |  |  |  |
| **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, май | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | Заместитель по АХЧ |
| Показатели образовательной деятельности | Режим дня групп | 1 раз в неделю | Старший воспитатель |
| <…> |  |  |  |  |
| **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 |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Профилактика заболеваний | Оздоровление | СП 2.4.364820 | Июнь, июль, август | Медработник |
| Проведение ограничительных мероприятий | Программа мероприятий | При решении Роспотребнадзора | Медработник |
| <…> |  |  |  |  |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| Состояние здоровья работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник |
| Гигиеническая подготовка работников | Обучение и аттестация работников пищеблока | СП 2.4.3648-20, СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежегодно | Медработник |
| Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока) | 1 раз в 2 года |
| <…> |  |  |  |  |

**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 | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневноперед началом рабочей смены работников | Ответственный за питание |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Заместитель директора по дошкольному воспитанию |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зам. по АХЧ |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Директор |
| Личные медицинские книжки работников | По факту | Директор |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Заместитель директора по дошкольному воспитанию, воспитатель |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заместитель 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 | * 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 | Заместитель директора по дошкольному воспитанию |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости |  |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заместитель директора по дошкольному воспитанию |
|  | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Директор |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Директор |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний,осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории,аккредитованной в установленном порядке | По графику | Директор |
| 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 по АХЧ |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заместитель директора по дошкольному воспитанию |
| 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 ТОУправления Роспотребнадзор | Заведующий ДОУ |
|  | <…> |  |  |

**Программу разработали:**

*Заместитель директора по дошкольному воспитанию\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_Н.Н.Шеленкова\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*Ответственный по питанию*

*Повар Е.А.Ханакова\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*