

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Светлячок»
с. Рыбушка» муниципального образования «Город Саратов»
410520 г. Саратов, с. Рыбушка, ул. Парковая, дом 4 А тел.: (845-2) 97-98-65 эл.почта: rubdou@mail.ru
ИНН 6432003994 КПП 645101001 ОГРН 1036403201592

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «Светлячок» с. Рыбушка

24.04.2023 года

И.В. Краснова



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад «Светлячок» с. Рыбушка» муниципального образования «Город
Саратов»

с. Рыбушка
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: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:

- дошкольное образование;
- присмотр и уход;

Юридический адрес: 110520 Саратовская область, г. Саратов, село Рыбушка, ул. Парковая, влад. 4 А

Фактический адрес: 110520 Саратовская область, г. Саратов, село Рыбушка, ул. Парковая, влад. 4 А

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом

Площадь: 1782,9 кв. м

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: централизованная, от сельской котельной

Система водоснабжения: Горячая – водонагреватели; холодная – централизованная система

Система канализации: Выгребная яма

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 | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением | |

| | | | |
|---|----------------------------------|---|---------------------------|
| | | <p>официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. | |
| 2 | Старший воспитатель | <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. | Приказ от 28.04.2023 № 30 |
| 3 | Заведующий хозяйством | <ul style="list-style-type: none"> • 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 от 28.04.2023 № 30 |
| 4 | | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | |
| 5 | Ответственный по питанию, повара | <ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации. | Приказ от 28.04.2023 № 30 |

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.

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

4.1. Основные помещения:

| № | Объект (вид) контроля | Показатели (параметры) контроля | Кратность | Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров | Основание | Форма учета результатов |
|---|-------------------------------------|--|--|---|------------------------------------|---|
| 1 | Оценка параметров микроклимата | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места в помещениях пищеблока | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Контроль искусственной освещенности | Уровни света, коэффициент пульсации | при наличии и жалоб – в темное время суток | Помещения для занятий, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Оценка параметров шума | Уровни звука, звукового давления | | Помещения для занятий (не менее | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных |

| | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--------------------------------------|---|
| | | | | 10% помещений – по 1 точке) | | льных и лабораторных методов производственного контроля |
| | | | | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21 | |
| 4 | Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха) | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| | | Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.) | | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | СанПиН 1.2.3685-21 | |
| 5 | Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц | Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль | | Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая) | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона | Микробиологические | | Объекты производств | СанПиН 3.3686- | Протокол, журнал |

| | | | | | | |
|--|---|--|--|---|-----------|---|
| | <p>исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</p> | | | <p>енного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)</p> | <p>21</p> | <p>инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p> |
| | | <p>Паразитологические исследования</p> | | <p>По 10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков <p>По 20 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 | | |
| | | Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов | | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов) | | |
| 7 | Исследования питьевой воды | Исследования по химическим и микробиологическим показателям | | 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 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Исследования и контроль пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | | 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 | | Рацион питания (1 проба) | | |

| | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---------------------------|--|
| | | состава блюд рецептуре | | | | |
| | | Контроль проводимой витаминации и блюд | | Третьи блюда (1 блюдо) | | |
| 9 | Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей | Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока | | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685 -21 | Протокол, журнал инструментальных и 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 медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Воспитатели (в том числе старший) | 9 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Помощник воспитателя | 4 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6 | Работники пищеблока | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 7 | Заведующий хозяйством | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Технический персонал | 5 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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

6.1. Работа:

| № п/п | Показатель | Профессия | Документ |
|----------|------------|-----------|----------|
|----------|------------|-----------|----------|

| | | | |
|---|--------------------|-------|---|
| 1 | Тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.07.2018 |
|---|--------------------|-------|---|

6.2. Деятельность:

| № п/п | Деятельность | Документ |
|-------|-----------------|----------------------|
| 1 | Образовательная | от 28.07.2016 № 2826 |

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 | Заведующий хозяйством |
| 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 | Заведующий хозяйством |
| | – генеральной уборки | | По графику | |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | 1 раз в год до замены всех ламп на светодиодные | 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 | | При | Региональный |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|--|---|--|
| | промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки (принадлежат региональному оператору) | | температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней | оператор по обращению с ТКО |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| | – обследование | | 2 раза в месяц | Специализированная организация, дворник, |
| | – уничтожение | | По необходимости | |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| | – обследование | | Ежемесячно | Специализированная организация, дворник, |
| | – уничтожение | | Весной и осенью, по необходимости | |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в 3 дня | Заведующий хозяйством |
| | – наличие, целостность и тип ламп | | | |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | Заведующий хозяйством, помощники воспитателя, УСП, повара |
| | – кратность проветривания; | | | |
| | – влажность воздуха (склад пищеблока) | | Ежедневно | Заведующий хозяйством, повара |

| | | | | |
|--|--|---|--------------------------|--|
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| | – 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 | 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, СанПиН 3.3686-21 | Каждая партия | Заведующий хозяйством |
| | – 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 | Заведующий хозяйством |

| | | | | |
|---|--|------------------------|-----------------------------|--|
| | Контроль работы вентиляции | | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | СП 2.4.3648-20, | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |
| Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП | | | | |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственно го сырья; – условия доставки продукции транспортом | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Заведующий хозяйством, 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 | Ответственный по питанию |
| | – время смены кипяченой воды | | Каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| | – температура и влажность на складе | | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| | – температура холодильного оборудования | | | |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию |
| | – поточность технологических процессов | | | Повар |
| | – температура готовности блюд | | Каждая партия | |
| Готовые блюда | – суточная проба | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии | Повар |
| | – органолептическая оценка; | | Каждая партия | Бракеражная комиссия |

| | | | | |
|------------------------------|--|------------------------|-----------|---------------------------------|
| | – дата и время реализации готовых блюд | | | |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| | – состояние оборудования, инвентаря и посуды | | | Заведующий хозяйством |
| | – 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 росту-возрастным 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) | Старший воспитатель |
| | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия | Старший воспитатель |
| Показатели организации образовательного процесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 1 раз в месяц | Старший воспитатель |

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

| | | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|------------------------|---------------|-------------|
| Профилактика заболеваний у детей | Утренний осмотр детей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели |
| | Осмотр воспитанников на | СП 2.4.3648-20, СанПиН | 1 раз в месяц | Воспитатели |

| | | | | |
|---|---|--|---|-----------------------|
| | педикулез | 3.3686-21 | | |
| | Диагностика туберкулеза | СанПиН 3.3686-21 | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медработник ФАПа |
| Улучшение здоровья детей | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | Июнь, июль, август | |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Саратов | По программе мероприятий | Медработник ФАПа |
| | Ограничение контактов воспитанников из разных групп | СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно | Старший воспитатель |
| Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников | | | | |
| Состояние здоровья работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Заведующий хозяйством |
| | 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 № | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Заведующий хозяйством |

| | | | | |
|--------------------------|------------|--|---|-----------------------|
| | | 988н/1420н | | |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н | По национальном у календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Заведующий хозяйством |

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 | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Заведующий хозяйством |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Заведующий хозяйством |
| Личные медицинские книжки работников | | |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Заведующий хозяйством, старший воспитатель |

| | | |
|--|----------|-----------------------|
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заведующий хозяйством |
|--|----------|-----------------------|

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; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| 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, электроэнергии | <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; |

| | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | 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 | Заведующий |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Заведующий хозяйством |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Заведующий хозяйством |
| 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 | Заведующий хозяйством |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Заведующий хозяйством |

| | | | |
|----|---|--|------------|
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО Управления Роспотребнадзора | Заведующий |

Программу разработали:

Заведующий хозяйством _____ Сидорова Н.С.

Старший воспитатель _____ Моисейкина О.В.