

Приложение



ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и проведением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МДОУ «Детский сад № 35 с. Караш»**

Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности МДОУ «Детский сад № 35 с. Караш» (далее по тексту — Программа, МДОУ соответственно) регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в МДОУ.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в МДОУ.

Целью производственного контроля в МДОУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля МДОУ 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 МДОУ или других существенных изменений деятельности.

1.Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 35 с. Караш» (МДОУ «Детский сад № 35 с. Караш»)
Тип объекта:	Бюджетное учреждение, дошкольная образовательная организа-

	ция
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Реализация образовательных программ дошкольного образования; Осуществление присмотра и ухода за детьми
Юридический адрес:	Ярославская область, Ростовский район, с. Караш, ул. Сосновая, д.9
Фактический адрес:	Ярославская область, Ростовский район, с. Караш, ул. Сосновая, д.9

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное кирпичное здание
Площадь	570м ²
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	централизованна
Система водоснабжения	холодная, централизованная
Система канализации	подключено к поселковой 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-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
-

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

3. Перечень работников МДОУ, 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 официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • контроль за организацией питания воспитанников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на 	Должностная инструкция, приказ МДОУ

		<ul style="list-style-type: none"> устранение выявленных нарушений; • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • оценка состояния здоровья работников пищеблока 	
2	Старшая медсестра	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличие 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; • организация лабораторно-инструментальных исследований • контроль за организацией питания и приемом пищи воспитанниками; • витаминизация 3-х блюд 	Должностная инструкция, приказ МДОУ
3	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за состоянием освещения • контроль за состоянием системы электро-снабжения • контроль за состоянием системы отопления • контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещениях, соблюдение правил проветривания • контроль за системой водоснабжения • контроль за системой канализации • контроль за содержанием территории учреждения • контроль за вывозом бытовых отходов • контроль за состоянием санитарно-технического оборудования • контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ • контроль соблюдения работниками санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация своевременного устранения неполадок оборудования; • организация своевременного ремонта мягкого инвентаря и мебели; • четкая организация обеспечения работников моющими средствами и хозяйственным инвентарем; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; 	Должностная инструкция, приказ МДОУ

		<ul style="list-style-type: none"> • организация лабораторно-инструментальных исследований • контроль за организацией питания и приемом пищи воспитанниками; • витаминизация 3-х блюд; • ведение учетной документации; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений 	
	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 	Должностная инструкция, приказ МДОУ

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 (количества измеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год (в теплый и холодный период)	Помещения для занятий, кабинеты, музыкальный зал (не менее 10% помещений по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света	1 раз в год при наличии жалоб в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звуко-	1 раз в год	Помещения,	СанПиН	Протокол,

		вого давления	и внепла-ново – по-сле рекон-струир-уемых систем вентиляции, ре-монта оборудо-вания	где есть технологиче-ское оборудо-вание, си-стемы вентиляции (по 1 точке)	1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	журнал ин-струмен-тальных и лабора-торных методов производ-ственного контроля
4	Аэро-ионный состав воздуха	Химические веще-ства: фенол, фор-мальдегид, бензол	1 раз в год и внепла-ново при закупке новой ме-бели, по-сле ре-монтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал ин-струмен-тальных и лабора-торных методов производ-ственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светоко-пировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпих-лоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондицио-нерами, при-нудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песоч-ницах	Паразитологические исследования, мик-робиологический и санитарно-химический кон-троль	1 раз в год и после смены песка	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал ин-струмен-тальных и лабора-торных методов производ-ственного контроля

6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразит логические 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) 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 инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной по-	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

				суды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)		контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд и химический состав	1 раз в квартал	Холодные закуски, 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, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		
9	Исследование на содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Микробиологические исследования	1 раз в год	Рабочий раствор дезинфицирующего средства	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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

№ п/п	Должность	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	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
3	Старшая медсестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатели	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	5	1 раз в год	1 раз в год
8	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
9	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
10	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Прочие работники	6	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих специальной оценке условий труда

.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.10.2020
2	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	дворник	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.10.2020

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 09.02.2016 г. № 64/16

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)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Заведующий хозяйством, старшая медсестра
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 №	По необходимости	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вы-

скими отходами		323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21		воз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Старшая медсестра	
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания	
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация	
	– уничтожение		По необходимости		
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания	
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация	
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости		
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством	
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения		
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством	
	– кратность проветривания;				
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий	
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством	
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания	Спецорганизация	
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Воспитатель	
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки		
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Уборщик служебных помещений
				Спортивное оборудование	Кратность испытания
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки			Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством

Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Младший воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раза в 7 дней	Младшие воспитатели
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	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 (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, старшая медсестра
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Старшая медсестра
	– температура и влажность на складе \		Ежедневно	завхоз
	- температура холодильного оборудования;			

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Старшая медсестра
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд;			Каждая партия
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар, медсестра
	- дата и время реализации			Старшая медсестра
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Старшая медсестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Старшая медсестра
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Старшая медсестра
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	Старшая медсестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями			Каждая партия
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, старшая медсестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Старшая медсестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Старшая медсестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Старшая медсестра
	Проведение огра-	Программа	При решении Ро-	Старшая медсест-

	ничительных мероприятий	мероприятий	спотребнадзора	ра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Старшая медсестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Старшая медсестра
	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	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Старшая медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Старшая медсестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Старшая медсестра
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Старшая медсестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Старшая медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Старшая медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Старшая медсестра
Личные медицинские книжки работников	По факту	Старшая медсестра
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, 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; • 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 МДОУ и по необходимости	Заведующий МДОУ
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий МДОУ
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий МДОУ

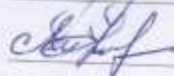
	троля		
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Старшая медсестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Старшая медсестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Старшая медсестра
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 МДОУ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Старшая медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий МДОУ
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий МДОУ

Программу разработали:

Заведующий

 Лунева В.А.

Старшая медсестра

 Е.В. Ерофеева