

УТВЕРЖДАЮ  
заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 11»  
О.В.Травкина  
31 августа 2023г.



**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 № 11»**

Принято:  
Общим собранием работников  
МБДОУ «Детский сад № 11»  
протокол № 1 от 31.08.2023

## Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 11»

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

**Целью программы** является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

### В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОО,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОО.

### Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОО:

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
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; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений</li></ul>
Фельдшер	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:<ul style="list-style-type: none"><li>— журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li><li>— журнал бракеража готовой продукции;</li><li>— журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li><li>— личные медицинские книжки сотрудников пищеблока;</li><li>— накопительная ведомость.</li></ul></li><li>• Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений на пищеблоке.</li></ul> <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— цикличное меню;</li><li>— журнал бракеража готовой продукции;</li><li>— журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;</li><li><math>\frac{3}{4}</math> Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li><li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li><li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li></ul>

Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>• Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</li> <li>• Контроль за санитарным состоянием помещений детского сада, его территории и прилегающей территории</li> <li>• Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>— освещенности</li> <li>— систем теплоснабжения</li> <li>— систем водоснабжения</li> <li>— систем канализации</li> </ul> </li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>
Старший воспитатель	<p>Ведёт контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– уголками и зонами природы</li> <li>– состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах</li> <li>– состоянием оборудования спортивного зала</li> <li>– режимом дня и расписанием занятий</li> <li>– требованием к организации физического воспитания</li> <li>– организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> <li>– исполнению мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>
Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд</li> <li>• ведение учетной документации</li> </ul>

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОО.

**Надзор** за организацией и проведением производственного контроля в ДОО осуществляется Территориальным отделом Управлением Роспотребнадзора по Тверской области в Вышневолоцком городском округе Тверской области.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОО, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

## Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 11» (далее – Детский сад) является некоммерческой организацией, осуществляющей образовательную деятельность в сфере дошкольного образования

Полное наименование – муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 11».

Сокращённое наименование – МБДОУ «Детский сад № 11».

Форма собственности – муниципальная собственность.

Организационно-правовая форма: бюджетное учреждение;

Тип образовательной организации: дошкольная образовательная организация

МБДОУ «Детский сад № 11» обеспечивает получение дошкольного образования, присмотр и уход, а также лечение, при создании соответствующих условий - от 2 месяцев реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем и собственником имущества Детского сада является муниципальное образование Вышневолоцкий городской округ, Тверской области.

Функции и полномочия учредителя от имени Вышневолоцкого городского округа осуществляет управление образованием администрации Вышневолоцкого городского округа

Юридический и почтовый адрес

МБДОУ «Детский сад № 11»: 171157, Тверская обл., город Вышний Волочек, улица Стеклозаводская, дом 1

Телефон: 8 (48233)5-83-62

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 11»: Травкина Оксана Владимировна,  
Телефон: 8 (48233)5-83-62

Завхоз МБДОУ «Детский сад № 11»: Румянцева Юлия Александровна,  
Телефон: 8 (48233)5-83-62

Фельдшер: Лебедева Ольга Михайловна (работник ГБУЗ Тверской области «Вышневолоцкая центральная районная больница»)

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система водоснабжения: холодное централизованное

Система отопления: централизованное

Система канализации: подключена к городской сети канализации

**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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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»;

- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечногоиерсиниоза. Методические указания»;
- 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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

**Для реализации Программы производственного контроля в ДОО имеется следующий набор документов:**

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор на оказание медицинских услуг с ГБУЗ Тверской области «Вышневолоцкая центральная районная больница» № 9 от 13.11.2014 г.
4. Личные санитарные книжки сотрудников.
5. Локальные акты ДОО (приказы, положения).

## Часть I

**Объем и периодичность** лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОО с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. (СанПиН 1.1.1058-01)

### Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	7	IV
Хлорные соединения (дихлор)	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий (в период карантин)	7	III
Тепловое излучение	Повар	2	-

Лабораторные исследования для МБДОУ «Детский сад № 11» проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии завхоза или фельдшера ДОО в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-х дневный срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.



## Часть II

### 2.1. 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 год
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год
3	Воспитатели	8	1 раз в год	1 раз в год
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
6	Помощники воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в год
7	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
8	Обслуживающий персонал	5	1 раз в год	1 раз в 2 года

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится 1 раз в год в ходе планового медицинского осмотра (и в случае необходимости, при ухудшении эпидситуации).

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДОО не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется поставщиком продуктов по условиям договора.

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

**Работа:**

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение, шум, вибрация локальная	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 01.08.2019
2	Химический, шум	Работники пищеблока, помощники воспитателя	Отчет о проведении специальной оценки условий труда кухонный рабочий от 09.11.2017. Отчет о проведении специальной оценки условий труда помощники воспитателя от 09.11.2017

**Деятельность:**

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	лицензия на осуществление образовательной деятельности от 28.11.2014 № 367, серия 69 Л 01 № 0000786

**2.3. 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 раза в год	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СанПиН 2.4.4.3648-20, МУК 4.3.2756-10 СП 1.2.3685-21	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб	Рабочие места (по 1 точке)	СП 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол

3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	1 проба из песочниц	<u>СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Пищеблок – 5 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, столов)	<u>СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол
5	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 посуды; цехах: овощном, холодном, горячем.	<u>СанПиН 2.1.4.1074-01</u>	Протокол
6	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи) (2 пробы)	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		

### Часть III

**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	Основание	Срок	Ответственный
<i>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</i>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
<i>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</i>			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Заведующий хозяйством, Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, ответственный по

питания			питанию
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Медработник
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, Заведующий
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заведующий
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	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
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Дворник, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщики
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством, специализированная организация

## Часть IV

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

- Журнал обследования работников пищеблока на гнойничковые заболевания.
- Журнал здоровья работников пищеблока.
- Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
- Ветеринарные справки о качестве товара.
- Журнал учёта инфекционных заболеваний.
- Журнал учёта профилактических прививок.
- Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
- Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
- Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
- Журнал осмотра детей на педикулёз.
- Табель учёта проведения закаливающих процедур.
- Журнал учёта детей, находившихся в изоляторе.
- Личные медицинские книжки сотрудников.
- Журнал учёта текущей заболеваемости.
- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
- Журнал учёта бактериальных препаратов.
- Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
- Накопительная ведомость по анализу питания.
- Амбулаторный журнал.

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 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></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп 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, электроэнергии	<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>

**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	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по необходимости	Медработник



5	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
6	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
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в Вышневолоцком городском округе	Заведующий