

<p>ПРИНЯТО: на общем собрании трудового коллектива МДОБУ ЦРР – д/с № 4 «Лесовичок» протокол № 3 от 05.04.2021 г.</p> <p>СОГЛАСОВАНО с Управляющим советом МДОБУ ЦРР-д/с № 4 «Лесовичок» протокол № 3 от 05.04.2021 г.</p>	<p>УТВЕРЖДЕНО: Приказом МДОБУ ЦРР – д/с № 4 «Лесовичок» № 32 от 05.04. 2021г.</p>
---	--

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ**

**в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении Центр
развития ребёнка – детский сад № 4 «Лесовичок»**

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля
- ✓ факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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.
- ✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Амурской области об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

В программу включены:

- ✓ Перечень официально изданных санитарных правил;
- ✓ Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ;
- ✓ Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- ✓ Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, график лабораторного контроля;
- ✓ Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Данная программа разработана для МДОБУ ЦРР-д/с № 4 «Лесовичок» со штатной численностью персонала 58 единиц.

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» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

В программу производственного контроля вносятся корректировки при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение Центр развития ребёнка – детский сад № 4 «Лесовичок» является некоммерческой организацией, детским садом, общеразвивающего вида, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Краткое наименование: МДОБУ ЦРР - д/с № 4 «Лесовичок».

Тип объекта: образовательная организация.

Осуществляемые виды деятельности:

- реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является муниципальное образование Бурейский муниципальный район. Функции и полномочия Учредителя осуществляет администрация Бурейского района и МКУ Отдел образования администрации Бурейского района.

Юридический адрес:

676731, Россия, Амурская область, Бурейский район, пгт Талакан.

и почтовый адрес учреждения:

676731, Амурская область, Бурейский район, пгт Талакан (отделение 1);

676730, Амурская область, Бурейский район, пгт Талакан, д.96 (отделение 2).

Телефон:

8(41634)27504 (отделение 1);

8(41634)26364 (отделение 2).

Характеристика здания:

Тип строения:

- два отдельно стоящих двухэтажных здания с подвальным помещением, соединённые между собой тёплым переходом (отделение 1);

- отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным помещением (отделение 2).

Площадь здания:

Отделение 1 –

Отделение 2-

Оборудование: офисное (компьютер, сканер, принтер) и для учебной деятельности.

Характеристика инженерных систем:

Освещение – естественное и искусственное.

Система вентиляции – естественная, приточно-вытяжная.

Система отопления – централизованная.

Система водоснабжения – горячее и холодное, централизованное.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором. 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 ДОУ, 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 пробы проведения лабораторных исследований и испытаний.

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

✓ Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);

✓ Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями на 30 апреля 2020 года);

✓ Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);

✓ Федеральный закон от 18.06.201 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 3 августа 2018 года);

✓ Федеральный закон РФ от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок

товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (с изменениями на 30 декабря 2020 года)

✓ Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на 24 декабря 2014 года);

✓ Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» (с изменениями на 15 августа 2019 года);

✓ Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 №291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности» (с изменениями на 28 ноября 2020 года);

Санитарные правила и нормы:

✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

✓ СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

✓ СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

✓ СП 3.1.3597-20 от 22.05.2020 г "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

✓ СП 1.1.1058 – 01 от 13.07.2001 г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

✓ СП 3.1.2825-10 от 30.12.2010 г. «Профилактика вирусного гепатита А»;

✓ СП 3.1.7.2616-10 от 26.04.2010 г. «Профилактика сальмонеллёза»

✓ СП 3.5.3.3223-14 от 22.09.2014 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"

✓ СанПиН 3.5.2.3472-17 от 07.06.2017 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"

✓ СанПиН 3.2.3215-14 от 22.08.2014 г. Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"

✓ СП 3.1.2.3117-13 от 18.11.2013 г. "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций"

✓ СП 3.1.958-00 от 01.02.2000 г. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами

✓ СП 3.1.1.2341-08 от 28.02.2008 г. «Профилактика вирусного гепатита В»;

✓ СП 3.3.2367-08 от 04.06.2008 г. «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;

✓ СП 3.3.2342-08 от 03.03.2008 г. «Обеспечение безопасности иммунизации»;

✓ СП 3.1.2.3162-14 от 17.03.2014 г. Профилактика коклюша

✓ СП 3.1.2950-11 от 27.07.2011 г. «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;

✓ СП 3.1.2951-11 от 27.07.2011 г. «Профилактика полиомиелита»;

✓ СП 3.1.295-11 от 28.07.2011 г. «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;

✓ СП 3.1.3542-18 от 20.12.2018 г. "Профилактика менингококковой инфекции" (приложение).

✓ СП 3.2.3110-13 от 22.10.2013 г. «Профилактика энтеробиоза»;

✓ СП 3.1.1.3108-13 от 09.10.2013 г. "Профилактика острых кишечных инфекций"

✓ СП 2.1.4.1074-01 от 26.09.2001 г. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

✓ ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016 г. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности

продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП.

✓ Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения»

✓ Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок поэпидемическим показаниям»

✓ Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 г. N 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 тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

✓ 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»;

Методические рекомендации

✓ Методическое указание МУ 3.2.1756-03 от 28.03.2003 г. "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";

✓ Методическое указание МУ 3.2.1882 -04 от 03.03.2004 г. «Профилактика лямблиоза»;

✓ Методическое указание МУ 4.2.2661 -10 от 23.07.2010 г. «Методы санитарно-паразитологических исследований»;

✓ Руководство Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04 от 04.03.2004 г.;

✓ Методическое указание МУ 3.1.1.2957-11 от 29.07.2011 г. «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».

✓ Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».

✓ Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».

✓ Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».

✓ Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

✓ Методическое указание МУ 3.5.3.2949-11 от 27.07.2011 г. «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;

✓ Методическое указание МУ 3.1.1.2363-08 от 25.05.2008 г. «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусной (неполио) инфекций»;

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

- ✓ Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- ✓ Договор на оказание медицинских работ и услуг с ГБУЗ АО «Бурейская больница».
- ✓ Личные санитарные книжки сотрудников.

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 с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СП 1.1.1058-01 от 13.07.2001 г.)

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ:

- ✓ заведующий ДОУ
- ✓ заместитель заведующего
- ✓ медицинская сестра
- ✓ завхоз

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

Должность	Функции
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 профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;• Контроль за деятельностью медицинского работника.• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.• Организация лабораторных исследований.• Организация медицинских осмотров работников. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля.
Заместитель заведующего	<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.
Завхоз	<ul style="list-style-type: none">• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений.• Ведение журнала аварийных ситуаций.• Контроль за состоянием:<ul style="list-style-type: none">- освещенности;- систем теплоснабжения;- систем водоснабжения;- систем канализации.• Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией,

	<p>ветеринарными справками.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; <p>журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.</p>
Медсестра	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за организацией питания воспитанников. • Отслеживание витаминизации блюд. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража готовой продукции; - гигиенический журнал; - отбор и хранение суточных проб готовых блюд; - контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников; - контроль организации питания воспитанников в группах; - контроль за исполнением требований СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г. <p>Контроль за прохождением медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудников в срок, установленный нормативными документами.</p>

4.Перечень химических веществ, представляющих потенциальную опасность для человека

4.1.

Наименование вредного фактора	Профессия /Должность	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, машинист по стирке белья, кухонный рабочий.	17	3-4
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий.	15	3-4
Тепловое излучение	Повар	4	3

4.2.

Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
Микроклимат	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, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
	Кратность обмена воздуха				
	Относительная влажность воздуха				
Освещенность	Уровни света, коэффициент	1 раз в год и при	Помещения для детей и	СанПиН 1.2.3685-	Протокол, журнал

	пульсации	наличии жалоб – в темное время суток	рабочие места (по 1 точке)	21, МУК 4.3.2 812-10.4.3	инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
	Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

			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, столов)		
	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	
Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственно

			гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)		го 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.

(основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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», СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи")

Должность	Количество человек	Кратность медицинского осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Завхоз (кладовщик)	2	1 раз в год	1 раз в 1 год
Воспитатели, в т.ч. ст.воспитатель	20	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель - логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Машинист по стирке белья	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Кастелянша	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Помощник воспитателя	11	1 раз в год	1 раз в год
Повар	4	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год

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 27.06.2018 № 2

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия № ОД 5677 от 26 октября 2018 года
2	Медицинская	Лицензия № ЛО 28-01- 001770 от 16 ноября 2020 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	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, завхоз
	– генеральной уборки	3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	ООО «Энергетик», завхоз
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Дворник

		3.5.2.3472-17		
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Завхоз, столяр-плотник
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Завхоз, столяр-плотник
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– 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	Завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Столяр-плотник, (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	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз

	сертификат)			
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Завхоз
------------------------------	-------------------	---------------------------------------	---------------	--------

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	Завхоз, 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	Завхоз
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– 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	Медработник
	– точность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Медработник
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Зам.заведующего
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Медработник
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Завхоз
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Зам.заведующего
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием	СП 2.4.3648-	Ежедневно	Воспитатели,

	детей, термометрия	20		медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора г. Энск	Медработник
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	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Кухонный рабочий
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций. Журнал	По факту	Завхоз

аварийных ситуаций		
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз , зам.заведующего
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз , зам.заведующего
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз

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	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня;

	оборудования	<ul style="list-style-type: none"> 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
7.	Поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> прекращение деятельности пищеблока изыскание возможностей для закупки новой партии пищевых продуктов

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила,	Постоянно	Завхоз

	инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
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 АО г. Энска	Заведующий

